Le PERTUIS

RESTAURANT & BRUNCH

Le chef et sa brigade vous proposent

Les Entrées

Les Huîtres
From « Maison Guignet » Les Boucholeurs
x6 15 € | x9 22 € | x12 29 €

Le Poireau | 9 €
Option végétarienne disponible sur demande
Poireaux confits à basse température, vinaigrette aux câpres et échalotes, mimosa d'oeuf, truite fumée et crumble à la noix

Le Maquereau | 11 €
En gravlax, en rillette aux échalotes et citron confit, pickles de betteraves

Les Grandes Assiettes

Salade César | 20 €
Véritables tenders de poulet fondants, salade romaine, croûtons à l'huile d'olive, œuf dur, copeaux de parmesan, vinaigrette d'anchois & courges de saison confites à l'huile d'olive

Menu Enfant (-13 ans)

12 € | Hors boissons

Poisson *ou* viande du menu du jour
ou tenders de poulet

Avec frites ou pâtes
ou garnitures des plats du jour

Dessert du menu du jour
ou boule de glace

Les Plats Bistrot

La Truite de la maison Bellet | 22 €
Juste rôtie, risotto,
segments de pomelos et sauce miso

Les Pâtes | 19 €
Linguine cacio e pepe, pecorino, basilic, mozzarella et huile de truffe

Le Poulet | 22 €
Suprême juste rôti, rigatoni liés à la crème de courge et sauce morilles

Le Bœuf | 19 €
En tartare aux éclats de noisettes et de champignons, jaune d'œuf confit servi avec frites et salade

Le Croque Monsieur | 19 €
Tartine de pain rustique, sauce Mornay aux champignons, comté et jambon serrano, servie avec de la salade

Les Desserts

Assortiment de fromages du moment, salade de saison | 10 €

Le Millefeuille | 10 €
Pâte filo caramélisée, mousse au caramel beurre salé et éclats de nougatine

La Poire | 11 €
Moelleux au pain de Gênes, croustillant praliné, insert à la poire et aux pignons de pin au romarin, ganache montée à la vanille

Le Fruit de saison | 8 €
Sablé breton, ganache montée au miel, caramel limoncello et fruit de saison rôti au romarin

La Cacahuète | 10 €
Biscuit joconde, croquant cacahuète, ganache caramel

Plats végétariens.
Prix nets TTC, taxes et service inclus. Liste des allergènes disponible sur demande.

Le PERTUIS

RESTAURANT & BRUNCH

Fresh from our kitchen

Starters

The Oysters
Local oysters from « Maison Guignet », in Les Boucholeurs
x6 15€ | x9 22€ | x12 29€

The Leeks | 9€
Vegetarian option available upon request
Slow-cooked leeks, caper and shallot vinaigrette, mimosa egg, smoked trout and walnut crumble

The Mackerel | 11€
Mackerel gravlax, shallot and preserved lemon rillettes, pickled beetroot

Large Plate

Caesar Salad | 20€
Tender chicken strips, romaine lettuce, olive oil croutons, hard-boiled egg, parmesan shavings, anchovy dressing and seasonal squash confit in olive oil

Children's Menu (Under 13s)

€12 | Drinks not included

Fish *or* meat from Today's menu
or chicken tenders

Served with French fries *or* pasta
or the side dishes of the day

Dessert from the daily menu
or a scoop of ice cream

Bistro Main Courses

The Trout | 22€
Lightly roasted trout from "Maison Bellet", served with risotto, pomelo segments and miso sauce

The Pasta | 19€
Linguine cacio e pepe, pecorino cheese, basil, mozzarella and truffle oil

The Chicken | 22€
Roasted chicken supreme, rigatoni coated in a creamy pumpkin and morel mushroom sauce

The Beef | 19€
Beef tartare with crushed hazlnuts and mushrooms, confit egg yolk, served with french fries and a side salad

The Croque Monsieur | 19€
Rustic country bread topped with mushroom Mornay sauce, comté cheese and serrano ham, served with a side salad

Desserts

The Chef's cheese selection | 10€

The Millefeuille | 10€
Caramelised filo pastry, salted butter caramel mousse and crunchy caramelised almond shards.

The Pear | 11€
Soft almond sponge cake, praline crunch, pear and rosemary-infused pine nut insert, whipped vanilla ganache

The Fruit | 8€
Breton shortbread, whipped honey ganache, Limoncello caramel and seasonal fruit roasted with rosemary

The Peanut | 10€
Joconde sponge cake, peanut praline crunch and caramel ganache

Vegetarian dishes.
All prices are in euros, inclusive of VAT and service. Allergen information is available upon request.