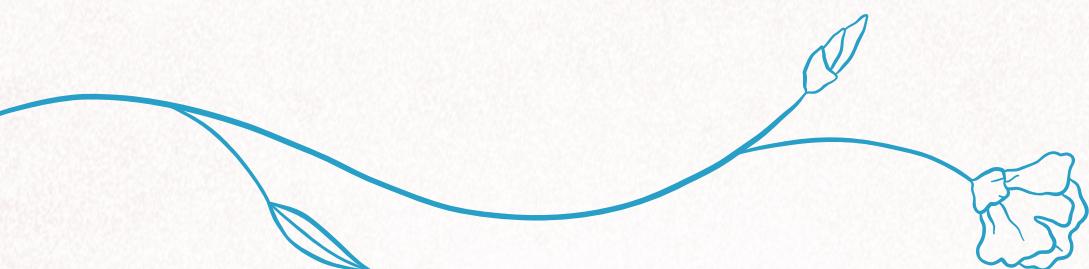




BRUSCO

CAFÉ - RESTAURANT - GLACIER



la carte

les viandes

Tartare de boeuf 18€

Servi avec des pommes de terre au four et salade

 Rosé Mirati ou Rouge Tamardièrre côtes du rhone

Escalope façon milanaise 18€

Poulet pané, sauce tomate, mozzarella, jambon, grillée au four, salade verte et pommes de terre

 Rosé Mirati ou Rouge Tamardièrre côtes du rhone

les tapas

Les produits "Le Cochon du Mont Ventoux" proviennent d'un producteur local de Monteux

Caillette Provencale aux herbes 6€
environ 150g

Terrine de campagne 8€
environ 200g

Saucisson 10€
environ 250g

1 Buratta 6€

2 Buratta 11€



Crottin de chèvre 5€

Mariné à l'huile d'olive et herbes de Provence

Camembert au four 8€

les formules



Formule midi sauf le weekend

Formule du midi 17€
Plat + dessert du jour ou café

Formule Pinsa Midi 19€

1/2 Pinsa, salade + dessert du jour ou café



Formule weekend et soir

Formule Pinsa 16€
1/2 Pinsa + salade



Formule enfant et junior

Formule Junior 16€
Demi pinsa + dessert du jour ou glace

Formule Enfant 10€

1/3 pinsa classique ou pâte à la sauce tomate + une boule de glace (jusqu'à 8 ans)



Formule p'tit dej

Granola Bowl 6€
Fromage blanc, fruit frais, granola, miel, pépites chocolat

Formule P'tit dej 13€

Pain, 2 œufs brouillés, faisselle, jus de fruit, boisson chaude, confiture maison, beurre

le restaurant

les pinsa

La pinsa est une pâte croustillante et moelleuse grâce à un mélange de trois farines de blé, soja, et riz.

Classique

13€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, tomates cerise.



Rosé Mirati ou Étincelle ige méditerranée

Brusco

19€

Pesto, mozzarella, jambon blanc, burrata, roquette



Baie du soleil Chardonnay ou Garriguette blanc

Royale

15€

Crème, mozzarella, champignon, jambon



Blanc Chardonnay Rouge Tamarière côtes du rhone

Pinsaladière

16€

Oignon, anchois, olives noires



Rosé Mirati ou Étincelle ige méditerranée

Chèvre

17€

Crème, fromage de chèvre, miel, mozzarella



Rouge Tamarière côtes du rhone

Fraicheur

16€

Sauce tomate, coppa, roquette, buratta



Rosé Mirati ou Étincelle ou Rouge Tamarière

Végétarienne

17€

Sauce tomate, poivron, artichaut, champignon, mozzarella



Rosé Étincelle

Merguez



17€

Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivron



TamarièreRouge

Truffade

19€

Crème de truffe, mozzarella, jambon blanc, roquette, buratta

Les options

Supplément oeuf 1,5€ Changement d'ingrédient : 1€

les pâtes



Lasagnes



17€

Servies avec de la salade



Rouge Pic saint loup ou Tamarière côtes du rhone

Gnocchis

18€

Tomate, basilic, burrata



Option Sans gluten +3€

Rosé Mirati ou Tamarière côtes du rhone

Raviolis aux cèpes

19€



Rouge Pic saint loup ou Tamarière côtes du rhone

les salades

Salade

Petit bol de salade verte 4€

Salade Grecque

16€

Tomates, concombre, féta, oignon rouge, olives noires, salade



Rouge Pic saint loup ou Tamarière côtes du rhone

Salade de Chèvre

16€

3 fromages de chèvre sur pain grillé, salade, lardon, noix



Rouge Pic saint loup ou Tamarière côtes du rhone

Salade César

16€

Volaille panée, oeuf dur, sauce césar, copeaux de grana panado, salade, crouton, oignon frit



Rosé Mirati ou Étincelle ige méditerranée

Tartine

19€

Saumon fumé, guacamole, pain suédois salade,



Baie du soleil ou Garriguette blanc



Viande d'origine française

le restaurant

les pinsa

La pinsa est une pâte croustillante et moelleuse grâce à un mélange de trois farines de blé, soja, et

Classique

13€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, tomates cerise.



Rosé Mirati ou Étincelle igp méditerranée

Chèvre

17€

Crème, fromage de chèvre, miel, mozzarella



Rouge Tamardièrre côtes du rhone

Royale

15€

Crème, mozza, champignon, jambon



Blanc Chardonnay Rouge Tamardièrre côtes du rhone

Pinsaladière

16€

Oignon, anchois, olives noires



Rosé Mirati ou Étincelle igp méditerranée

Fraîcheur

16€

Sauce tomate, coppa, roquette, buratta



Rosé Mirati ou Étincelle ou Rouge Tamardièrre

Végétarienne

17€

Sauce tomate, poivron, artichaut, champignon, mozza



Rosé Étincelle

les options

Supplément oeuf 1,5€ Changement d'ingrédient : 1€



Viande d'origine française



Accord vin

les viandes

Tartare de boeuf

18€

Servi avec des pommes de terre au four



Rosé Mirati ou Rouge Tamardièrre côtes du rhone

Escalope façon milanaise

18€

Poulet pané, sauce tomate, mozzarella, jambon, grillée au four, salade verte et pommes de terre



Rosé Mirati ou Rouge Tamardièrre côtes du rhone

les pâtes



Lasagnes

17€

Servies avec de la salade



Rouge Pic saint loup ou Tamardièrre côtes du rhone

les salades

Salade

4€

Petit bol de salade verte

Salade grecque

16€

Tomates, concombre, féta, oignon rouge, olives noires, salade



Rouge Pic saint loup ou Tamardièrre côtes du rhone

Salade césar

16€

Volaille panée, oeuf dur, sauce césar, copeaux de grana panado, salade, croutons, oignon frit



Rosé Mirati ou Étincelle igp méditerranée