



PETRARQUE & LAURE

RESTAURANT FAMILIAL DEPUIS 1967

NOS PROPOSITIONS

FORMULE DOUCEUR*

22,50

Entrecôte grillée
aux herbes de Provence
& frites

ou

Truite meunière du vivier
avec riz

Supplément sauce 2,00

& tomate à la provençale
Supplément amandes 2,00

*Formule non modifiable

SALADES GÉANTES

SALADE TOMATES ET BURRATA 16,50

SALADE PÉTRARQUE 16,50
Salade, magret de canard fumé, tomates, gésiers de volaille confits

SALADE CÉSAR 16,50
Salade, tomates, poulet, copeaux de parmesan, œuf, gressins, croûtons

SALADE À L'ITALIENNE 16,50
Salade, tomates, jambon cru, tomates séchées, mozzarella, olives noires

TAGLIATELLES FRAÎCHES

Nature / Cèpes / Roquefort
14,00

OMELETTES AVEC FRITES ET SALADE

Nature / Fromage / Jambon / Mixte
14,00

CROQUE-MONSIEUR

14,00

avec frites et salade

CROQUE-MADAME

15,00

avec frites et salade

SNACK

Steak haché 150 g servi avec frites et salade 14,00

7 Nuggets de poulet servis avec frites et salade 14,00

Assiette de frites Petite 2,50 / Grande 4,00

Bol de salade Petite 2,50 / Grande 4,00

MENU ENFANT (-12 ans)

11,00

Steak haché & frites ou Nuggets de poulet & frites
.....

Pot de glace vanille chocolat ou vanille fraise
.....

1 verre de sirop

Supplément verre de Coca, à la place du sirop 2,00

FORMULES GOURMANDES

PLAT & DESSERT

30,00

ENTRÉE & PLAT

32,00

ENTRÉE, PLAT & DESSERT

35,00

ENTRÉES

Prix à la carte

SALADE PÉTRARQUE 16,50

Salade, tomates, magret de canard fumé,
gésiers de volaille confits

PLANCHE DE CHARCUTERIE CORSE 17,00

« LA CASTAGNICCIA »

Coppa, saucisson, lonzo, jambon cru, saucisse

CROUSTADE DE MOULES ET CREVETTES 16,50

FOIE GRAS DE CANARD « MAISON » 20,50

ET SA COMOTÉE D'OIGNONS (sup menu 5,50)

PAPETON D'AUBERGINES, COULIS TOMATE ET BASILIC .. 16,50

VERRINE DE CHÈVRE FRAIS, 16,50

CONFIT DE TOMATE ET TAPENADE

PLATS

TRUITE MEUNIÈRE DU VIVIER 23,50

TRUITE AUX AMANDES DU VIVIER (sup menu 2,00) 25,50

POISSON DU MOMENT 23,50

ENTRECÔTE GRILLÉE AUX HERBES DE PROVENCE 23,50

MAGRET DE CANARD SAUCE POIVRE 23,50

SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE AUX CÈPES 23,50

SOURIS D'AGNEAU 28,50

CONFITE À L'HUILE D'OLIVE (sup menu 5,50)

SAUCES: CÈPES, POIVRE OU ROQUEFORT 2,00

DESSERTS

SAINT-MARCELLIN ENTIER 6,00

CAFÉ GOURMAND (sup menu 3,50) 8,00

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 7,50

PÂTISSERIE DU CHEF 7,50

BABA AU RHUM FAÇON MELBA 7,50

DAME BLANCHE 7,50

MI-CUIT AU CHOCOLAT 7,50

GLACES OU SORBETS (2 BOULES) 6,00

LA CAVE

VINS ROUGE

Verre 12,5 cl 50 cl 75 cl

AOP Ventoux
Domaine Terrus ♥ 6,00 20,00 31,00

AOP Rasteau
Alain Jaume • Les Vallats 41,00

AOP Vacqueyras
Alain Jaume • Grande Garrigue 44,00

AOP Côtes-du-Rhône
Domaine Tourbillon • Cuvée du Grand-Père 34,00

AOP Châteauneuf-du-Pape
Domaine Juliette Avril 57,00

AOP Gigondas
Domaine Tourbillon • Vieilles Vignes 45,00

VINS ROSÉS

AOP Ventoux
Domaine Terrus ♥ 6,00 20,00 31,00

AOP Côtes-du-Rhône
Domaine Tourbillon 34,00

AOP Côtes-de-Provence
Domaine Leos • Augusta (Patrick Bruel) ♥ 6,00 34,00

VINS BLANCS

AOP Ventoux
Cave de Lumières • Aubépine 31,00

AOP Châteauneuf-du-Pape
Domaine Juliette Avril 57,00

AOP Cassis
Bodin (blanc de blancs) 41,00

IGP Méditerranée
Clos Venturi • Viognier 6,00 31,00

AOP Vacqueyras
Alain Jaume • Grande Garrigue 44,00

IGP Méditerranée
Domaine Leos • Augusta (Patrick Bruel) ♥ 6,00 34,00

PICHET DE VIN DE PAYS

ROUGE, ROSÉ & BLANC

Verre (12,5 cl) 4,00

25 cl 7,00

50 cl 10,00

75 cl 14,00

LES BOISSONS

PLANCHE DE CHARCUTERIE CORSE

17,00

Coppa, saucisson, lonzo,
jambon cru, saucisse

COCKTAILS

GIN TONIC 25 cl / 10,00

Gin, indien tonic Schweppes, citron
jaune

SPRITZ 25 cl / 10,00

Apérol, Prosecco, orange, eau gazeuse

AMERICANO 25 cl / 10,00

Campari, Martini rouge et blanc,
Noilly-Prat, Gin, orange

CUBA LIBRE 25 cl / 10,00

Rhum blanc, Coca-Cola et citron vert

MOJITO 25 cl / 10,00

Rhum blanc, Perrier, citron vert,
menthe fraîche, sucre de canne

MOJITO SOFT 25 cl / 8,00

Perrier, citron vert,
menthe fraîche, sucre de canne

APÉRITIFS

Pastis, Ricard, Casanis .. 2 cl / 4,50

Porto, Muscat, Suze, 5 cl / 4,50

Martini rouge & blanc, Guignolet,
Ambassadeur, Campari

Baby 2 cl / 4,50

Whisky 4 cl / 6,00

Verre de vin de pays .. 12,5 cl / 4,00

Kir 10 cl / 4,50

Kir pétillant 10 cl / 5,00

Pêche, Mûre, Framboise, Cassis

CHAMPAGNE BRUT

Veuve Pelletier 75 cl / 45,00

BIÈRES PRESSION

KROMBACHER HELL

25 cl 4,50

50 cl 8,00

LA BIÈRE DU MOMENT

25 cl 5,50

DIGESTIFS

Get 27, Marie-Brizard, ... 4 cl / 6,00

Cointreau, Armagnac, Cognac,

Gin, Rhum, Poire Williams,

Calvados, Verveine, Garlaban,

Vodka, Malibu...

SOFT

Coca, Coca zéro, Perrier. .. 33 cl / 4,50

Orangina, Vittel, 25 cl / 4,50

Schweppes, Ice-Tea

EAUX

Evian & Badoit 50 cl / 4,50

..... 100 cl / 6,00

JUS DE FRUITS & NECTAR

Pomme, poire, 25 cl / 4,50

orange, pamplemousse,

ananas, tomate, abricot

SIROPS

Menthe, fraise, 3 cl / 3,00

grenadine, pêche, orgeat, citron,

cassis, PAC, Fun Blue

BOISSONS CHAUDES

Café 2,50

Café crème, Cappuccino 5,00

Thé & Infusions 3,50

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE numéro 1169/2011)
dont la liste est à disposition sur votre demande ainsi qu'à la fin du menu

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets en euros, service compris