



PETRARQUE & LAURE

RESTAURANT FAMILIAL DEPUIS 1967

LE NOSTRE PROPOSTE

FORMULE DOUCEUR*

22,50

**Costata di manzo alla griglia
con erbe di Provenza
e patatine fritte**

Supplemento salsa 2,00

**Trota meunière du vivier
con riso
e pomodoro alla provenzale**

Integratore di mandorle 2,00

*La formula non può essere modificata

INSALATE GIGANTI

INSALATA DI POMODORO E BURRATA 16,50

INSALATA PÉTRARQUE 16,50
Insalata, pomodori, petto d'anatra affumicato, ventrigli di pollo confit

INSALATA CAESAR 16,50
Insalata, pollo, pomodori, scaglie di parmigiano, uovo, grissini, crostini

INSALATA ITALIANA 16,50
Insalata, pomodori, prosciutto crudo, pomodori secchi, mozzarella, olive nere

TAGLIATELLE FRESCHE

Pianura / Porcini / Roquefort
14,00

FRITTATA CON PATATINE E INSALATA

Liscio / Formaggio / Prosciutto / Misto
14,00

CROQUE-MONSIEUR

14,00

con patatine fritte e insalata

CROQUE-MADAME

15,00

con patatine fritte e insalata

SNACK

Bistecca tritata 150 g con patatine fritte e insalata 14,00

7 Bocconcini di pollo con patatine fritte e insalata 14,00

Piatto di patatine fritte Piccola 2,50 / Grande 4,00

Insalatiera PPiccola 2,50 / Grande 4,00

MENU' BAMBINI (sotto i 12 anni)

11,00

**Bistecca tritata e patatine fritte
o Crocchette di pollo e patatine fritte**
.....

Gelato al cioccolato e vaniglia o fragola e vaniglia
.....

1 bicchiere di sciroppo

Bicchieri extra di Coca Cola al posto dello sciroppo 2,00

FORMULE GOURMET

PIATTO E DESSERT

30,00

ANTIPASTO E PIATTO PRINCIPAL

32,00

ANTIPASTO, PIATTO E DESSERT

35,00

ANTOPASTI

Prezzi alla carta

INSALATA PÉTRARQUEE 16,50
Insalata, pomodori, petto d'anatra affumicato, gésier di pollo confit.

TAGLIERE DI SALUMI DELLA CORSICA 17,00
« LA CASTAGNICCIA »
Coppa, salame, lonzo, prosciutto crudo, salsiccia

CRUMBLE DI COZZE E GAMBERI 16,50

FOIE GRAS D'ANATRA « FATTO IN CASA » 20,50

CON COMPOSTA DI CIPOLLE (sup menu 5,50)

PAPETON DI MELANZANE, COULIS DI BASILICO 16,50

VERRINA DI FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA, POMODORO CONFIT E TAPENADE 16,50

PIATTI PRINCIPALE

TROTA MACINATA DEL VIVIER 23,50

TTROTA CON MANDORLE DEL VIVIER (sup menu 2,00) 25,50

IL PESCE DEL MOMENTO 23,50

COSTATA ALLA GRIGLIA CON ERBE DI PROVENZA 23,50

PETTO D'ANATRA CON SALSIA DI PEPERONI 23,50

SUPREMA DI POLLO CON SALSIA AI FUNGHI PORCINI 23,50

TOPO D'AGNELLO CONFIT IN OLIO D'OLIVA 28,50
(sup menu 5,50)

SALSE: AL PORCINO, AL PEPE O AL ROQUEFORT 2,00

DOLCI

INTERO SAINT-MARCELLIN 6,00

CAFFÈ GOURMET (sup menu 3,50) 8,00

CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA 7,50

LA PASTICCERIA DELLO CHEF 7,50

BABÀ AL RUM ALLA MELBAA 7,50

DAME BLANCHE 7,50

MI-CUIT AL CIOCCOLATO 7,50

GELATO O SORBETTO (2 PALLINE) 6,00

LA CAVERNA

VVINI ROSSI

Vetro 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

VINI ROSATI

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

VINI BIANCHI

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

CARAFFA DI VINO DELLA CASA

ROSSO, ROSÉ E BIANCO

Vetro (12,5 cl) 4,00

25 cl 7,00

50 cl 10,00

75 cl 14,00

LE BEVANDE

TAGLIERE DI SALUMI CORSICI

17,00

Coppa, salame, lonzo,
prosciutto crudo, salsiccia

COCKTAILS

GIN TONIC 25 cl / 10,00
Gin, tonica Schweppes, limone giallo

SPRITZ 25 cl / 10,00
Apérol, Prosecco, arancia, acqua frizzante

AMERICANO 25 cl / 10,00
Amperani, Martini Rosso e Bianco,
Noilly-Prat, Gin, Aranciae

CUBA LIBRE 25 cl / 10,00
Rum bianco, Coca-Cola e lime

MOJITO 25 cl / 10,00
Rum bianco, Perrier, lime, foglie di menta,
zucchero di canna in polveree

MOJITO SOFT 25 cl / 8,00
Perrier, lime, foglie di menta,
zucchero di canna in polvere

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

Bicchieri di vino locale 12,5 cl / 4,00

Kir 10 cl / 4,50

Kir pétillant 10 cl / 5,00

Pesca, mora, lampone, ribes nero

CHAMPAGNE BRUT

Veuve Pelletier 75 cl / 45,00

BIRRE DERIVATE

KROMBACHER HELL

25 cl 4,50

50 cl 8,00

LA BIRRA DEL MOMENTO

25 cl 5,50

DIGESTIVO

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

ACQUA

Evian & Badoit 50 cl / 4,50

..... 100 cl / 6,00

SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA
Mela, pera, 25 cl / 4,50
albicocca, arancia, pompelmo,
ananas, pomodoro

SIROPS

Menta, fragola, 3 cl / 3,00

granatina, pesca, orgeat, limone,
ribes nero, PAC, Fun Blue

BOISSONS CHAUDES

Caffè 2,50

Crema di caffè 5,00

Cappuccino 5,00

Tè e infusis 3,50

Le nostre ricette potrebbero contenere allergeni principali (Regolamento UE n. 1169/2011),
la lista è disponibile su richiesta e alla fine del menù.

L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione

Prezzi netti in euro, servizio incluso