Cocktails
18cl

“le provençal” - 12€
Limoncello, prosecco, lavande, jus citron, eau pétillante

“Frozen Margarita” - 12€
Une belle Margarita traditionnelle givrée

“La nuit douce” - 12€
Vodka cassis et mûres, citron, sirop de canne

“Le romantique” - 11€
Gin, triple sec, jus d’ananas, sirop melon

“Spritz mon Amour” - 11€
Lillet rosé, prosecco, sirop rose, eau pétillante

“Azur” - 12€
Rhum, liqueur de curaçao, jus d’ananas, jus citron vert

“Apérol spritz” - 11€
Aperol, prosecco, eau pétillante

Cocktails sans alcool

“Gin Tonic 0.0%” - 10€
Gin Nordes 0.0%, tonic, menthe fraiche

“Apple and mint mojito” - 10€
Un mojito arrosé de jus pomme

“Piña Gold” - 10€
Une piña colada sans le rhum

“Bora Bora” - 9€
Jus d’ananas, fruit de la passion, jus citron, grenadine

Vin au verre
12cl

Rouges
Côtes du rhône, Delas Frères - 6€
Cairanne AOC, Grande Réserve - 7€
Crozes-Hermitage - Delas Frères - 9€

Blanc
Viognier, Domaine Delas Frères - 6€
Chardonnay, Pays D’oc IGP - Paul Mas - 8€

Rosé
Saint Marc, Ventoux - 6€
Minuty “M”, côtes de provence - 9€

Champagne

Deutz brut - 12€
Deutz rosé - 14€

Sangria

Verre de Sangria - 6€
Carrafe de Sangria - 23€

Bieres

Pression	25cl	50cl
Estrella Galicia	4€	8€
Leffe Blonde	4.5€	9€
Hoegaarden Blanche	4.5€	9€

Bouteille	33cl
Estrella Galicia	6€
1906 Reserva	6€

Prix net TTC service inclus. Origine des viandes France, Argentine, UE.
Cuisine “fait Maison”. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande

L’AVIGNON
BRASSERIE



36 COURS JEAN JAURÈS - 84000 AVIGNON

Entrées

Soupe à l'oignon gratinée au comté - 12€

Velouté de butternut, éclats de marrons, crème fouettée et huile verte - 11€

6 gros escargots - 18€

Foie gras mi-cuit signature, chutney d'oignons au balsamique - 21€

Saumon gravlax, pointes de crème citronnée et perles de yuzu - 13€

6 huîtres n°3 les classiques - 15€

3 huîtres n°2 gratinées au sabayon de champagne et son verre de viognier - 16€

Girolles poêlées, œuf parfait et crème de maïs - 14€

Moules gratinées - 14€

Caviar Osciètre 30 g « Petrossian », blinis, crème crue - 89€

Plats

Filet de bar rôti, douceur de petits pois citronnée - 24€

Pavé de saumon laqué, miso et gingembre - 23€

Belle sole meunière, beurre blanc et perles citronnées - 42€

Tartare de bœuf "le classique", frites, salade - 21€

Souris d'agneau confite au miel et fruits secs, semoule parfumée - 27€

Filet de bœuf (200 g) sauce au poivre - 32€

La Milanaise - 26€

Saint-Jacques snackées, crème de panais, pois gourmands et pétales croustillants - 29€

Potimarron rôti gratiné, cœur fondant aux légumes de saison et feta - 21€

Risotto à la truffe - 31€

La Grande César, poulet mariné, copeaux de parmesan - 20€

Formule Midi

Plat du jour - 18€
Plat et café gourmand - 21€
(du lundi au vendredi, de 12h à 14h30)

À partager

(pour 2 personnes)

Poulet fermier rôti, beurre de truffe,
grenailles confites au jus - 50€

Côte de bœuf maturée 1 kg, frites, salade fraîche,
sauce chimichurri, sauce aux poivres - 98€

Les garnitures

Pommes frites, riz basmati,
haricots verts, légumes du moment,
écrasé de pommes de terre
Garniture supplémentaire - 5€

Sélection

Sélection de fromages - 26€

Assiette de jambon ibérique de bellota (pata negra) 100 g - 26€

Brie de Meaux à la truffe - 15€

Desserts

Moelleux au chocolat, crème anglaise vanille - 10€

Pain perdu, caramel au beurre salé - 10€

Nougat glacé aux fruits secs, éclats de fruits rouges - 12€

Tartelette au citron yuzu, praliné noisette et meringue - 12€

Coupe de glace au yaourt, framboises et chantilly - 12€