

L'Androune

RESTAURANT - TRAITEUR

LES ENTRÉES

La Caillette Lyonnaise et quelques Pickles	16€
Œufs Cocottes, Crème de Champignons, Chorizo et Mouillettes	18€
La Crème de Butternut, Espuma Lard fumé et Crackers Parmesan	16€
L'Aumônière de Chanterelles, Sauce Fines Herbes	17€

LES PLATS

LES VIANDES

La Poitrine de Cochon , Pommes Grenailles, Sauce Barbecue Maison	22€
Le Filet de Boeuf, Crème de Cèpes, Girolles et Grenailles, Jus de Viande	32€
Le Burger du Chef	18€
Daube de Bœuf et ses Panisses.	24€

LES POISSONS

Le Poulpe Grillé, Potimarron, Chorizo, Crèmeux Agrumes	23€
Le Risotto crèmeux Citron, Chorizo et Gambas	23€



*Privilégiant les produits frais certains produits peuvent manqués et être remplacés
Présence d'Allergènes
Plusieurs plats de notre carte sont sans Gluten, demandez nous pour plus d'informations*



L'Andreuno

RESTAURANT - TRAITEUR

LES DESSERTS

Assiette de Fromages des Fondus de Fromages	7.5€
Le Dessert du Jour	5€
Le Millefeuille Chocolat Blanc, Myrtilles	7.5€
Le Tiramisu	7€
Le Moelleux au Chocolat	8€
Le Café Gourmand	9.5€

LES MENUS

MENU DU CHEF

La Caillette Lyonnaise, quelques Pickles

Ou

**La Crème de Butternut, Chantilly Lard Fumé,
Crackers Parmesan**

La Poitrine de Cochon, Pommes Grenailles

ou

Le Risotto Citron, Chorizo et Gambas

Dessert au Choix*

34€

**Supplément 2€ sur le Café Gourmand*

MENU ENFANT

Plat + Dessert+ Boisson

16€

(Nous demander)



*Privilégiant les produits frais certains produits peuvent manqués et être remplacés
Présence d'Allergènes
Plusieurs plats de notre carte sont sans Gluten, demandez nous pour plus d'informations*

Carte des Boissons

LES APERITIFS

Le Ricard, Pastis 3.5€

Kir 3.5€

Le Martini 5€

Le Champagne: La Bouteille 39€ :

La Coupe 8€/ Le Kir ROyal 9€

Le Whisky (4cl): Ballantines 5€/ Glenmorangie
8€/ Bulleit Bourbon 8€

Rhum, Gin, Vodka (4cl) 6€

La Pression HEINEKEN 25cl 3.5€ / 50cl 6€

La Fada, Bière Blnde, 33cl 6€

LES COCKTAILS

Le Spritz Hibiscus 8€

Le Punch 8€

La Tequila Sunrise 8€

L'Americano 7€

Le Gin Tonic 7€

Le Sans Alcool 5€

LES SOFTS

Evian/ Badoit 1L 6€ / 50Cl 3€

Sodas (Cocas, Fanta, Schweppes, Ice Tea)
3.50€

Jus de Fruits 3€

Sirop, Diabolo, Limonade 2.5€

LES BOISSONS CHAUDES

Le Café Expresso 1.80€

Le Café Alongé / Noisette 1.90€

Le Double Expresso 2.50€

Le Café Crème / Cappucino 2.40€

LeThé / Tisane 1.80€

LES DIGESTIFS

Le Limoncello 5€

Le Get 5€

Le Calvados 6€

Le Cognac 6€

L'Androune

RESTAURANT - TRAITEUR

Les Vins

ROUGES

DOMAINE DE L'EOUVE, La Motte

75cl 28€ / Le Verre 8€



DOMAINE DU DRAGON, Draguignan

Hautes Vignes 75cl 30€ / Le Verre 8€

LE REAL, Pierrefeu



75cl 29€ / Le Verre 8€

CHATEAU LA MARTINETTE, Lorgues

Rollier 75cl 27€ / Le Verre 7€

AGNEAU ROUGE, Bordeaux,

Baron de Rothschild

75cl 28€ / Le Verre 7€



ROSES

DOMAINE DE L'EOUVE, La Motte

75cl 29€ / Le Verre 8€



CHATEAU LA MARTINETTE, Lorgues

Rollier 75cl 27€ / Le Verre 7€



DOMAINE DES FERAUD, Vidauban

Prestige 75cl 32€ / Le Verre 8€



BLANCS

DOMAINE DES FERAUD, Vidauban



Blanc de Rolle 75cl 32€ / Le Verre 8€

DOMAINE DE L'EOUVE, La Motte

75cl 32€ / Le Verre 8€



CHATEAU ST-PIERRE, Les Arcs

Cuvée Prieur 75cl 29€ / Le Verre 8€

CHATEAU LA MARTINETTE, Lorgues

Chateau 75cl 29€ / Le Verre 8€



UBY, Côtes de Gascogne

N°4 75cl 25€ / Le Verre 7€

SECRET DE LUNES, CHARDONNAY, Pays
d'Oc



75cl 26€ / Le Verre 7€

LE MIDI EN SEMAINE

(Du Mardi au Vendredi)

Le Pichet 50 cl 7€ / 25 cl 5€