

A L'ARDOISE SERVIE LE MIDI UNIQUEMENT

Tous les jours, tous les midis (sauf évènement spécifique)

L'Entrée et le plat *OU* le plat et le dessert du jour **17.00€**

L'Entrée, le plat, le dessert du jour **19.00€**

Entrée, main course, dessert of the day

L'entrée du jour, *entrée of the day* 8 euros

Le plat du jour, *Main course of the day* 14 euros

Le dessert du jour, *the dessert of the day* 6 euros

MENU ENFANT (Children menu) 12 euros

Viande ou Poisson et son accompagnement

Fish or meat and an accompaniment

Glace 2 boules ou dessert du jour

Ice cream or the dessert of the day

LE BISTROT TRUFFES D'HIVER

Tous les jours, midis ET soirs (sauf évènement spécifique)

Pâtes aux truffes d'hiver* *black truffle pasta* 35 euros

Omelette aux truffes d'hiver*, *black truffle omelette* 35 euros

**Truffes d'hiver, tuber Mélanosporum*

Règlement accepté par Carte bancaire, Américan express, Titres restaurant, Espèces

Règlement non accepté par chèque et chèques vacances

Liste des allergènes présents dans nos menus sur simple demande auprès de notre personnel

restaurant

CHEZ SERGE

90 rue Cottier 84200 CARPENTRAS
Tel 04 90 63 21 24 Fax 04 90 60 30 71

Carte et prix en vigueur au 01/12/2017

Chef de cuisine : John Ellis
Chef Pâtissier : Lilian De Michèle

NOTRE CARTE

L'Entrée et le plat *OU* le plat et le dessert **29.00€**

L'Entrée, le plat, le dessert **39.00€**

NOS ENTREES

Nos prix à la carte

- Trio de canard, confit, magret et foie gras, salade de haricots verts et noisette,
réduction au vinaigre balsamique15€
Duck confit, duck filet and foie gras green beans and hazelnuts, balsamic reduction
- Ou* Tataki de thon, salade de wakame, crème de wasabi.....15€
Tuna tataki, wakame salad, wasabi cream
- Ou* Le velouté de champignons de forêts, champignons confit et œufs de caille pochés13€
Velouté of mushrooms, mushrooms confit and poached quail eggs

NOS PLATS

- La pêche de la semaine et son panier de légumes entre mer et terre25€
Catch of the day with mixture of vegetables
- Ou* Filet de bœuf rôti, croustilles de pommes de terre, pommes fondantes,
purée de cèpes, jus de viande à l'estragon25€
Beef fillet, croustilles, potatoes, puree ceps, tarragon jus
- Ou* Ris de veau laqué au miel de lavande, échalotte confite et champignons de forêt.....25€
Veal sweetbread with lavender honey, shallot confit and sauté mushrooms
- Ou* Pâtes aux truffes d'hiver*, supplément de 15€ dans le cadre du menu.....35€
Black Truffle pasta
- Ou* Omelettes aux truffes d'hiver* supplément de 15€ dans le cadre du menu.....35€
Black Truffles omelette

*Truffes d'hiver, tuber *Mélanosporum*

restaurant

CHEZ SERGE

90 rue Cottier 84200 CARPENTRAS
Tel 04 90 63 21 24 Fax 04 90 60 30 71

Carte et prix en vigueur au 01/12/2017

Chef de cuisine : John Ellis
Chef Pâtissier : Lilian De Michèle

NOS DESSERTS

- Parfait glacé au marron, dacquoise à la noisette, sorbet butternut
et chips de châtaigne10€
Iced chestnuts parfait, butternut squash sorbet
- Ou* Macaron tout chocolat, ganache montée au chocolat blanc et noir,
crèmeux au chocolat et fève de Tonka, sorbet au chocolat noir10€
Chocolate macaron, white chocolate ganache , tonka beans and chocolate sorbet
- Ou* Duo de sorbet maison et son brownies10€
Duo of home sorbet and brownies
- Ou* L'assiette de fromages affinés par la fromagerie Mercy à Carpentras 10€
A plate of fresh selected cheese

Règlement accepté par Carte bancaire, American express, Titres restaurant, Espèces
Règlement non accepté par chèque et chèques vacances

Liste des allergènes présents dans nos menus sur simple demande auprès de notre personnel

restaurant

CHEZ SERGE

90 rue Cottier 84200 CARPENTRAS
Tel 04 90 63 21 24 Fax 04 90 60 30 71

Carte et prix en vigueur au 01/12/2017

Chef de cuisine : John Ellis
Chef Pâtissier : Lilian De Michèle

LE MENU TRUFFES D'HIVER

L'Entrée, le plat, le fromage *OU* le dessert **110.00€**

L'Entrée, le plat, le fromage *ET* le dessert **130.00€**

Nos prix à la carte

Pour Commencer

Poireaux en vinaigrette de truffe* servi tiède, pommes de terre,
noisettes et tuile au parmesan 29€

Leeks in a truffled vinaigrette, potatoes hazelnuts and parmesan tuile biscuit

Ou Trio de canard, confit, magret et foie gras, salade de haricots verts
en vinaigrette de truffe*, truffes* d'hiver 29€

Duck confit, duck filet and foie gras, green beans and black truffles

Puis

La pêche de la semaine, son accompagnement et ses truffes* d'hiver 65€
Catch of the day and black truffles

Ou Le filet de bœuf aux truffes* d'hiver 65€
Beef fillet and black truffles

Puis

Le fromage sélectionné par la fromagerie du Comtat aux truffes d'hiver* 19€
Cheese and black truffles

Pour finir

Le soufflé vanille aux truffes* d'hiver 19€
Vanilla, White chocolat soufflé and black truffle

Ou Le dessert de votre choix dans notre carte des desserts

*Truffes d'hiver, tuber *Mélanosporum*

restaurant

CHEZ SERGE

90 rue Cottier 84200 CARPENTRAS
Tel 04 90 63 21 24 Fax 04 90 60 30 71

Carte et prix en vigueur au 01/12/2017