

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

Terrine de foie gras, poire pochée au vin rouge, pain grillé aux céréales, purée de carotte.....15€

Terrine of duck foie gras, pears poched in red wine,, cereals bread, carrot puree

Ou Saumon cuit gravlax, spaghettis de betterave et crème au raifort15€

Gravlax salmon, beetroot spagettis, horseradish cream

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 veau et son jus à la sauge, terrine de pommes de terre et purée de carotte douce.....25€

Veal filet, sage sauce, potatoes and sweet carrots puree

Avec un supplément sur votre menu, 15€

nous vous proposons une sélection de notre carte truffes d'hiver*

Ou Pâtes semi complètes bio aux truffes* d'hiver *Black Truffle pasta*

Ou Risotto bio aux truffes* d'hiver, *black truffes risotto*

**Truffes d'hiver, tuber Mélanosporum*

Menu servi du mercredi 14 février au soir jusqu'au dimanche 18 février midi

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 14/02/2018

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

NOS DESSERTS

- Financier et cheese cake au citron vert, glacé aux fruits rouges, jus exotique 10€**
Financier cake and green limon cheese cake, exotic sauce
- Ou* Gateau moëlleux au chocolat noir sans gluten, Sorbet au cacao 10€**
Chocolat cake gluten-free, chocolate sorbet
- Ou* Notre Irish coffee, sablé chocolat, ganache chocolat-whisky, espuma au baileys**
Glace au café 10€
Our Irish coffee
- Ou* L'assiette de fromages affinés par la fromagerie Mercy à Carpentras 10€**
A plate of fresh selected cheese

Menu servi du mercredi 14 février au soir jusqu'au dimanche 18 février midi

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 14/02/2018

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

LA CARTE DE NOS PLATS A LA TRUFFE D'HIVER

Brouillade aux œufs bio et truffes* d'hiver <i>truffled egg scramble</i>	35 €
Pâtes semi-complètes bio aux truffes* d'hiver <i>black truffle pasta</i>	35 €
Risotto bio aux truffes* d'hiver, <i>black truffle risotto</i>	35 €
La pêche de la semaine, son accompagnement et ses truffes* d'hiver.....	55 €
<i>Catch of the day and black truffles</i>	
Le filet de bœuf Rossini aux truffes* d'hiver	
<i>Rossini beef fillet and black truffles</i>	65 €
Le fromage sélectionné par la fromagerie Mercy aux truffes* d'hiver	
<i>Truffled cheese</i>	19 €
Le gâteau tout chocolat aux truffes* d'hiver	
<i>Black chocolate cake and black truffles</i>	19 €

**Truffes d'hiver, tuber Mélanosporum*

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 26/01/2018