



Restauration sur place Bien-être au Naturel 2011

Le Bistrot de Saint-Trinit

Menu à 12 € - *Tous les produits sont issus du plateau et fait maison!!*

Flan au Chèvre Bio et à la Sariette
Rôti de Porc du Ventoux au Romarin et sa ratatouille maison
Fromage + Tarte aux poires maison - *Réservation conseillée - Tél.: 04 75 28 88 00*

Les Rustines de l'Ange

Menu à 13 €

Menu concocté à base de produits naturels et Bio (céréale complète, légumes cuits, crus, crudités avec sauces créatives, préparation à tartiner, protéine animale et/ou végétale - viande, poisson, oeuf, tofu, fromage, dessert, pain et soupe. *Réservation sur place*

Boulangerie Pâtisserie Lagnie

Menu à 10 € (à emporter ou consommer sur place)

Sandwich Fraîcheur 5€ : Fromage frais de vache, salade de tomates, assaisonné à l'huile d'olive et vinaigre balsamique, pain au petit épeautre Bio

Sandwich aux protéines végétales 6€ : Pain au petit épeautre Bio, purée de sésame citronnée, tofu, graines de soja germées et concombre
Tartelette aux Fruits Frais sur crème d'amande **2,20€**

Jus de Fruit du Pays / Lait de Soja **1,5€** - Thé Vert Oriental ou Menthe **2,50€** Café bio **1,5 €**

Aimer et Cuisiner - Martine MUS

Assiette du jour à 10€:

Soupe crue, petits râpés à huile de sésame grillé, mélimélo de verdure et graines germées, riz au curcuma et légumes à l'indienne, croquant de chèvre

Dessert à 2€: moelleux au chocolat ou financier aux fruits

Jus frais à 5€

**Mais également sur le marché : Buvette du Comité des Fêtes,
Glacier artisanal, Crêpes et Bière Bio**



Restauration sur place Bien-être au Naturel 2011



Le Bistrot de Saint-Trinit

Menu à 12 € - *Tous les produits sont issus du plateau et fait maison!!*

Flan au Chèvre Bio et à la Sariette
Rôti de Porc du Ventoux au Romarin et sa ratatouille maison
Fromage + Tarte aux poires maison - *Réservation conseillée - Tél.: 04 75 28 88 00*

Les Rustines de l'Ange

Menu à 13 €

Menu concocté à base de produits naturels et Bio (céréale complète, légumes cuits, crus, crudités avec sauces créatives, préparation à tartiner, protéine animale et/ou végétale - viande, poisson, oeuf, tofu, fromage, dessert, pain et soupe. *Réservation sur place*

Boulangerie Pâtisserie Lagnie

Menu à 10 € (à emporter ou consommer sur place)

Sandwich Fraîcheur 5€ : Fromage frais de vache, salade de tomates, assaisonné à l'huile d'olive et vinaigre balsamique, pain au petit épeautre Bio

Sandwich aux protéines végétales 6€ : Pain au petit épeautre Bio, purée de sésame citronnée, tofu, graines de soja germées et concombre
Tartelette aux Fruits Frais sur crème d'amande **2,20€**

Jus de Fruit du Pays / Lait de Soja **1,5€** - Thé Vert Oriental ou Menthe **2,5 €**, Café bio **1,5 €**

Aimer et Cuisiner - Martine MUS

Assiette du jour à 10€:

Soupe crue, petits râpés à huile de sésame grillé, mélimélo de verdure et graines germées, riz au curcuma et légumes à l'indienne, croquant de chèvre

Dessert à 2€: moelleux au chocolat ou financier aux fruits

Jus frais à 5€

**Mais également sur le marché : Buvette du Comité des Fêtes,
Glacier artisanal, Crêpes et Bière Bio**

Dans nos Restaurants

Pour cette journée exceptionnelle, les restaurateurs vous ont concocté des plats et des menus aromatisés aux plantes

Montbrun les Bains

Restaurant Château des Gipières

Menu à 25,50 €

Duo de Saumon, L'un Mariné Minute aux Herbes de Provence, l'Autre Fumé
Magret de Canard au Romarin du Jardin
Dessert au Choix
Réservation – Tél. : 04 75 27 11 09

L'Ô Berge de l'Anary

Menu à 18 €

Taboulé d'épeautre
paupiette de Lapin au chèvre frais de pays et ses petits légumes
Tartine de faisselle aux herbes fraîches
Sorbet à la Lavande
Réservation conseillée – Tél. : 04 75 28 88 14

Le Bar à Thym

Menu à 16 €

Temine de poireaux au chèvre frais avec amandes
Tian de courgettes avec salade
Tomes de chèvres ou Dessert gourmand
Avec ¼ de vin et café
Pour réserver: Tél : 04 75 28 86 75

Reilhanette

L'Oustau de la Font

Menu à 32 €

Bavarois de tomates, Sorbet Tomate Basilic
Joues de Porc confites, sauce à la sauge du jardin
Faisselle "Bio" à la fleur de sel camarguaise et aux herbes de Provence
Crème brûlée à la Lavande
Réservation – Tél. : 04 75 28 83 77

Dans nos Restaurants

Pour cette journée exceptionnelle, les restaurateurs vous ont concocté des plats et des menus aromatisés aux plantes

Montbrun les Bains

Restaurant Château des Gipières

Menu à 25,50 €

Duo de Saumon, L'un Mariné Minute aux Herbes de Provence, l'Autre Fumé
Magret de Canard au Romarin du Jardin
Dessert au Choix
Réservation – Tél. : 04 75 27 11 09

L'Ô Berge de l'Anary

Menu à 18 €

Taboulé d'épeautre
Paupiette de Lapin au chèvre frais de pays et ses petits légumes
Tartine de faisselle aux herbes fraîches
Sorbet à la Lavande
Réservation conseillée – Tél. : 04 75 28 88 14

Le Bar à Thym

Menu à 16 €

Temine de poireaux au chèvre frais avec amandes
Tian de courgettes avec salade
Tomes de chèvres ou Dessert gourmand
Avec ¼ de vin et café
Pour réserver: Tél : 04 75 28 86 75

Reilhanette

L'Oustau de la Font

Menu à 32 €

Bavarois de tomates, Sorbet Tomate Basilic
Joues de Porc confites, sauce à la sauge du jardin
Faisselle "Bio" à la fleur de sel camarguaise et aux herbes de Provence
Crème brûlée à la Lavande
Réservation – Tél. : 04 75 28 83 77