BOISSONS ET APERITIFS

Cocktails

Cocktail maison (*Vin rosé Saint-Roux, limonade, crème de framboise*)	**10€**
Spritz (*Apérol , prosecco*)	**10€**
Blanc Ginger (*Vin blanc Saint-Roux, ginger beer, Citron vert, Menthe*)	**10€**
Cuba Libre (*Rhum brun, coca, citron vert*)	**10€**
Whisky Coca / Vodka orange	**10€**
Gin Tonic	**10€**
Mojito (*Rhum, menthe, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse*)	**12€**
Moscow Mule (*Vodka, ginger beer, citron vert*)	**12€**
Pina Colada (*Ananas Coco, rhum*)	**14€**
Rouge Baiser (*Fruits rouges, vodka*)	**14€**
Dai'Kiwi (*Kiwi, pomme, vodka*)	**14€**
Exotic Kiss (*Fruits de la passion, mangue, rhum brun*)	**14€**
Chabada (*Fraise, banane, cognac*)	**14€**

Cocktails sans alcool

8€

Nectar de Vigne (*Sirop de citron, jus de raisin, eau pétillante*)
Virgin Mojito (*Menthe, sucre de canne, citron vert, eau pétillante, jus de pomme*)

Smoothies

7€

Tagada Banana (*Fraise, banane*)
Red Boost (*Grenade, framboise, acérola*)
Fruits on the Beach (*Mangue, fruits de la passion, orange*)
Coco Câline (*Ananas, noix de coco*)
Green de Star (*Kiwi, pomme, menthe*)

Bières

Bière sans alcool Heineken 33cl	**5€**
Pression Birra Moretti, bière Italienne 25cl	**5€**
Pression Birra Moretti, bière Italienne 50cl	**9€**
Monaco – Panaché limonade & sirop de grenadine bio 25cl	**5,50€**
BAL blonde, blanche, brune, ambrée 33cl	**6€**
Panaché 25cl	**6€**
Corona 33 cl	**7€**

Prix Net, TVA et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

BOISSONS & APÉRITIFS

Apéritifs

Coupe pétillant Berne rosé, méthode provençale	**8€**
Kir au vin blanc de Saint-Roux bio (Cassis ou Framboise)	**8€**
Coupe de Champagne Lanson Black Création	**14€**
Kir Royal (Cassis ou Framboise)	**15€**
Pastis / Ricard / Suze / Porto (Rouge ou blanc) 6cl	**5,50€**
Martini blanc, Martini rouge, Campari 6cl	**6€**
Américano (Martini rouge 2cl, campari 4cl, perrier)	**8€**
Whisky J&B 4cl	**7€**
Whisky Aberlour 10 ans Bio 4cl	**11€**
Tequila Camino Real 4cl	**7€**
Rhum Saint James blanc/Ambré 4cl	**7€**
Rhum Gino (Ambré) 4cl	**11€**
Gin Vinique 4cl	**11€**
Bourbon Jack Daniel's 4cl	**10€**
Vodka Vinique "Font des Pères" 4cl	**11€**

Sans alcool

Sirops (Grenadine, fraise, menthe, citron, orgeat, pêche)	**2€**
Jus de fruits granini 25cl (Orange, tomate, pomme, ananas)	**4€**
Jus de raisin du domaine	**4€**
Ice tea pêche 25cl	**4,50€**
Perrier 33cl	**3,50€**
Acqua Panna 75cl	**5,50€**
San Pellegrino 75cl	**6€**
Coca cola zero 33cl	**5€**
Coca cola 33cl	**5€**
Orangina 33cl	**5€**
Schweppes indian tonic 25cl	**5€**
Limonade Phénix 25cl	**4€**
Diabolo	**5€**

Prix Net, TVA et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

DIGESTIFS & BOISSONS CHAUDES

Digestifs

Limoncello Lachanenche Bio 4cl	**7€**
Liqueur de menthe Lachanenche Bio 4cl	**7€**
Liqueur de Thym Lachanenche Bio 4cl	**7€**
Liqueur de Verveine Lachanenche Bio 4cl	**7€**
Eau de Vie de Poire Lachanenche Bio 4cl	**11€**
Marc de Berne 4cl	**13€**
Cognac Hennessy VS 4cl	**12€**
Armagnac, Janneau, VS 4cl	**12€**
Gin Vinique, Font des Pères 4cl	**11€**
Vodka vinique, Font des Pères 4cl	**11€**

Boissons Chaudes

Expresso	**3€**
Noisette	**4€**
Chocolat chaud	**4€**
Double expresso	**5€**
Café au lait	**5€**
Décaféiné	**3€**
Café américain	**4€**
Cappuccino	**5€**
Thé, Infusion	**4,50€**

Prix Net, TVA et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

CHÂTEAU SAINT ROUX

LA TABLE DE SAINT-ROUX

« Une cuisine du potager à l'assiette »

« Du fait maison, des produits frais et de saison issue directement de notre domaine ou de producteurs locaux. Partez à la découverte d'une cuisine responsable inspirée par notre belle Provence . »

Guillaume Rigaudias
Chef de La Table de Saint-Roux

Plus qu'un restaurant, la Table de Saint Roux et Le chef Guillaume Rigaudias, vous invite à retrouver vos souvenirs d'enfance autour d'une cuisine locale, gourmande et familiale avec une carte évoluant au grès des récoltes de notre potager, des produits de saisons et de nos inspirations.

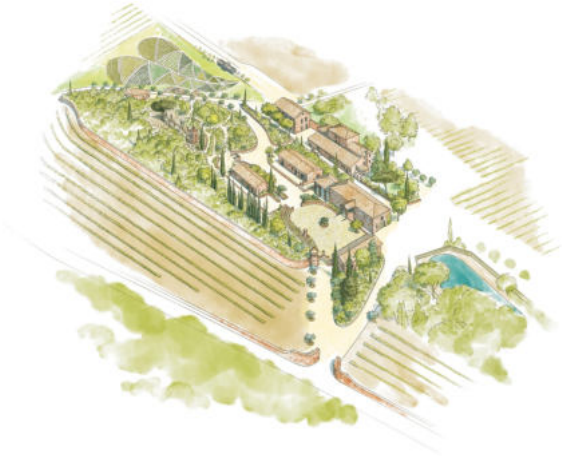
La Table de Saint Roux est également une invitation à la découverte des multiples facettes de notre domaine: retrouvez une sélection de fromages directement affinés par Tristan Joly notre maitre affineur. Régalez-vous des pains cuits au feu de bois et préparés quotidiennement par Géraud Fleuri, notre artisan Boulanger.

Enfin quoi de mieux qu'un accord mets & vins avec le rosé du château Saint roux confectionné par Alexis Cornu, notre Œnologue.

Bon Appétit !

LE DOMAINE

C'est l'histoire d'une ferme construite au XVème siècle dans l'arrière-pays provençal. Château Saint-Roux, son nom aussi littéral que poétique, lui fut attribué par un noble italien charmé par les reflets orangés et vermeils de ses terres.



LE POTAGER

Élégance, savoir-faire, respect des saisons et de la nature sont les maîtres-mots au Château Saint-Roux. Avec un immense potager de 3 800 m2, le domaine allie sa réputation d'excellence à une démarche écoresponsable qui privilégie une alimentation saine et locale.

LA BOULANGERIE DE SAINT-ROUX

Chef boulanger de Saint-Roux

Installée au cœur du domaine, la boulangerie du Château Saint-Roux exprime tout le savoir-faire du chef boulanger Géraud Fleuri. Derrière le four à bois, installation unique dans la région. Géraud travaille la matière vivante et valorise le goût d'un pain artisanal aussi bon que beau.

Son secret ? Un levain réalisé à partir des raisins du domaine. Avis aux amateurs : il est possible de découvrir les techniques de la tradition boulangère au Château Saint-Roux, exposées avec passion par le talentueux Géraud .

LA FROMAGERIE DE LORGUES

Tristan Joly

Fromager et affineur de La Fromagerie de Lorgues

LA FROMAGERIE DE LORGUES
par Tristan Joly

La Fromagerie propose environ 150 références de fromages venant de France et d'Europe. Outre les fromages fermiers, notre établissement propose également des produits d'épicerie fine mais aussi de la charcuterie et du vin.

C'est au sous-sol de la boutique que la magie opère. Jour après jour, Tristan amène ses fromages à maturation et au meilleur de ses saveurs. Durant l'affinage de la croûte, notre maître fromager va frotter, saler, laver et retourner régulièrement les fromages. Un long travail qui demande beaucoup de patience et d'amour.

LA FERME PÉDAGOGIQUE

Lea Smiglio

Animatrice de la ferme pédagogique

Une balade instructive pour les petits et les grands. Explorez la vie à la ferme et ses animations à votre rythme tout au long d'une journée !
Un parcours instructif et ludique vous attend, où vous pourrez examiner de plus près les adorables animaux tels que l'âne nain, les adorables lapins, les joyeuses poules et chèvres.
Participez aussi à des ateliers pédagogiques passionnants. Notre ferme pédagogique est conçue pour ravir et éduquer tous les visiteurs à travers des ateliers ludiques et instructifs.

À LA CARTE

Entrées

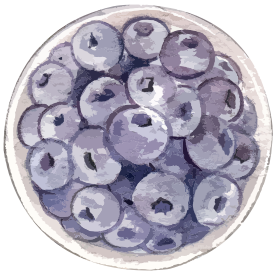
Entrée du Jour *(uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)*	**12€**
Salade césar volaille *(1,3,5,6,10,11)	**12€**
Salade césar gambas *(1,2,3,5,6,10,11,14)	**14€**
Œuf Mollet pané, pleurotes et shiitaké sautés, crème de champignons * (1, 2,3)	**16€**
Cœur de saumon fondant mariné mirin et soja, mousseline, pickles et slices de légumes *(6,7,9,14)	**17€**
Velouté de butternut, crème de lard fumé, mouillettes de focaccia dorée*(1,3)*	**15€**

Plats

Pâtes fraîches du jour *(1,3)	**19€**
Plat du Jour *(1,2,3,4,5,11) *(uniquement midi, hors week-end et jours fériés)*	**19€**
Salade césar volaille *(1,3,5,6,10,11)	**18€**
Salade césar gambas *(1,2,3,5,6,10,11,14)	**19€**
Risotto aux champignons de La Serre du Plan (bio) et crème de morilles *(3)	**25€**
Pavé de Cabillaud rôti, viennoise aux herbes du potager, brandade et émulsion de jus de crustacés *(1,2,12,13,14)	**29€**
Suprême de volaille fermier, farce fine aux champignons, gratin dauphinois olives et thym, jus de volaille *(3,9)	**28€**
Poitrine de cochon fermière confite, mousseline de légumes du potager, champignons et jus de cochon *(11)	**28€**

**Allergènes : 1. Céréales 2.Œuf 3. Lait 4. Arachides 5. Fruits à coque 6. Soja 7. Sésame 8. Lupin 9. Sulfites 10. Moutarde 11. Céleri 12. Mollusque 13. Crustacé 14. Poisson*

Option végétarienne



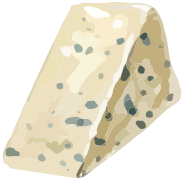
À LA CARTE

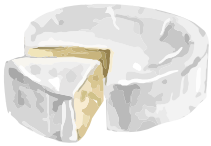
MENU ENFANT
12€
Croustillant de poulet ou filet de poisson (selon arrivage) avec légumes du potager et/ou pâtes

Fromages

Assiette de fromages *(1,3,6,8,9) **11€**

Assortiment de fromages de notre maitre affineur Tristan JOLY





Desserts

Dessert du jour *(uniquement midi, hors week-end et jours fériés)* **8€**

Douceur Corsée, tarte sablée au cacao, ganache chocolat noir 70%, crème onctueuse au gianduja *(1,2,3,5) **12€**

Café gourmand *(1,2,5) **12€**

Riz d'antan, riz cuit au lait, parfumé à la pistache et aux zestes de citron, caramel onctueux*(3,5) **10€**

Allergènes : 1. Céréales 2.Œuf 3. Lait 4. Arachides 5. Fruits à coque 6. Soja 7. Sésame 8. Lupin 9. Sulfites 10. Moutarde 11. Céleri 12. Mollusque 13. Crustacé 14. Poisson

TAPAS

Planche de Charcuterie	**20€**
Planche de Fromages affinés	**20€**
Pizza de notre boulanger au fromage de chèvre	**8€**
Gravlax de saumon, sauce vierge	**15€**

MENU ENFANT

Croustillant de poulet, pâtes ou légumes	**12€**

BRUNCH DU DIMANCHE MIDI

Envie de profiter d'une escapade gourmande au cœur de la nature ? Découvrez tous les dimanches notre brunch servi de 12h à 14h00.

Des viennoiseries aux fromages de chèvre, nos produits sont frais et faits maison.

Au menu, boissons chaudes et jus de fruits, viennoiseries, buffet d'entrées, plats, fromages et desserts maisons.

47€TTC / Adulte
25€ TTC / Enfant jusqu'à 10 ans