

LES BOISSONS

Apéritifs

Pastis 51 • Ricard • Casanis	3 cl .. 3. ⁵⁰
Suze • Campari • Martini • Porto	4 cl .. 4. ⁵⁰
Muscat de Beaumes-de-Venise	8 cl .. 5. ⁰⁰
Ballantine's Scotch	4 cl .. 4. ⁵⁰ 2 cl .. 3. ⁵⁰
Gin • Vodka • Tequila	4 cl .. 5. ⁰⁰
Malibu • Rhum	
Kir vin blanc	10 cl .. 4. ⁵⁰
Kir Royal	10 cl .. 8. ⁵⁰
(Cassis • Mûre • Pêche)	
Bitter San Pellegrino (SA)	20 cl .. 4. ²⁰
Supplément boisson	.. 0. ³⁰
Crème • Sirop • Perrier • Limonade...	

BIÈRES

Pression JUPILER Bière Belge	25 cl / 3. ⁸⁰ • 50 cl / 7. ⁰⁰ • 100 cl / 13. ⁰⁰
Pression LEFFE Bière d'abbaye Belge	25 cl / 4. ⁵⁰ • 50 cl / 8. ⁵⁰ • 100 cl / 16. ⁰⁰
Pression HOEGAARDEN Bière Blanche	25 cl / 4. ⁰⁰ • 50 cl / 7. ⁵⁰ • 100 cl / 14. ⁰⁰
Paulaner • Sans alcool	33 cl 4. ⁵⁰
Mouss'tik • Brune Bio	33 cl 4. ⁸⁰
Hoegaarden • Blanche	33 cl 4. ⁸⁰
Bud • Blonde	33 cl 4. ⁸⁰
Kwak • Ambrée	33 cl 5. ⁰⁰
Triple Karmeliet • Blonde	33 cl 5. ⁰⁰
Cubanisto • Tequila	33 cl 5. ⁰⁰
Corona • Blonde	33 cl 5. ⁰⁰

Digestifs

Les classiques 5 cl .. 6.⁰⁰
Get 27 • Armagnac Camilhac • Cognac ABK6 VS • Limoncello • Bailey's • Elixir du Mont-Ventoux...

Les supérieurs 5 cl .. 8.⁰⁰
Whisky: Nikka Barrel (Japonais) • Aisla Bay (Écossais) • Rhum: Don Papa (Philippines) • Secha Da Silva ou Zacapa 23 (Guatemala) • Gin Vine Floraison (France) • Vodka Ciroc • Poire William Manguin

Champagne

Besserat de Bellefon / Bleu Brut
Coupe 10 cl • 8.⁵⁰ / • 75 cl • 60.⁰⁰

COCKTAILS

Apérol Spritz	20 cl. 10. ⁰⁰
Apérol, Prosecco, eau gazéifiée	
Américano	10 cl. 10. ⁰⁰
Campari, Martini rouge, eau gazéifiée	
Tequila Sunrise	20 cl. 10. ⁰⁰
Jus d'orange, Tequila, grenadine	
Gin Tonic	20 cl. 10. ⁰⁰
Gin, Schweppes Tonic, tranche de citron	
Mojito	20 cl. 10. ⁰⁰
Rhum, citron vert, menthe, eau gazéifiée	
Moscow Mule	20 cl. 10. ⁰⁰
Vodka, Ginger Beer, citron vert	
Virgin Mojito (SA)	20 cl. 8. ⁰⁰
Citron vert, Menthe, eau gazéifiée	

Boissons fraîches

Cidre Irlandais « Magners »	33 cl .. 5. ⁵⁰
Jus de fruits & Nectars • Granini	25 cl .. 4. ⁰⁰
Abricot • ACE • Ananas • Orange Pamplemousse • Tomate • Pomme	
Sodas	.. 4. ⁰⁰
(33 cl: Coca • Coca Zéro • Perrier • Oasis) (25 cl: Schweppes Tonic/Agrum • Orangina • Fuzetea)	
Sirop	.. 2. ⁵⁰
Lait & Diabolo	.. 3. ⁵⁰
Cassis • Chlorophylle • Citron • Fraise • Gambetta Vert Grenadine • Menthe • Noix de Coco • Orgeat • Pac • Pêche	

EAUX

Purezza gazeuse (micro-filtrée)

A VOLONTÉ

GAZEUSE 75 cl / 2. ⁰⁰ • PLATE 75 cl / 1. ⁰⁰	
San Pellegrino ou Vittel	50 cl ... 4. ⁰⁰
San Pellegrino ou Vittel	100 cl ... 5. ⁰⁰

LES VINS

Champagnes

Champagne - Besserat de Bellefon	
Bleu Brut	Coupe 10 cl. 8. ⁵⁰
	75 cl. 60. ⁰⁰
Blanc de blancs	75 cl. 90. ⁰⁰

Vin au pichet

Saint-Marc/Cantepedrix	
Cave de Caromb	
AOP Ventoux - Blanc, Rouge et Rosé	
25 cl • 10. ⁰⁰ / 50 cl • 15. ⁰⁰ / 100 cl • 22. ⁰⁰	

LES ROSÉS

		12 cl	75 cl
AOP Ventoux	La Crillonne - Le Lapin endormi	6. ⁰⁰	29. ⁰⁰
IGP Alpilles	Vallon des Glauges - Iris BIO	6. ⁵⁰	30. ⁰⁰
	Mas de la Dame - Gourmande BIO		34. ⁰⁰
IGP Méditerranée	Domaine Marrenon - Grains gris de Grenache	4. ⁵⁰	20. ⁰⁰
	Château d'Estoublon - Source de Roseblood		27. ⁰⁰
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	Château Bas - Rosé BIO		32. ⁰⁰
AOP Côtes-de-Provence	Miraval	7. ⁵⁰	42. ⁰⁰
IGP Pays d'Oc	Château Puech Haut - Argali		40. ⁰⁰

LES BLANCS

		12 cl	75 cl
AOP Luberon	Domaine Marrenon - Grand Marreon	7. ⁰⁰	38. ⁰⁰
IGP Alpilles	Mas de la Dame - Gourmande BIO	7. ⁰⁰	35. ⁰⁰
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	Château Bas - Blanc BIO		35. ⁰⁰
IGP Pays d'Oc	Domaine Paul Mas - Viognier	6. ⁰⁰	28. ⁰⁰
	Domaine Paul Mas - Chardonnay	6. ⁰⁰	28. ⁰⁰
IGP Côtes de Gascogne	Domaine Uby - Gros Manseng Doux N° 4	6. ⁰⁰	28. ⁰⁰

LES ROUGES

		12 cl	75 cl
AOC Ventoux	Domaine de La Crillonne - Gobelet	6. ⁰⁰	30. ⁰⁰
	Domaine Marrenon - Orca	7. ⁵⁰	42. ⁰⁰
IGP Alpilles	Mas de la Dame - Gourmande BIO		34. ⁰⁰
AOC Côtes-du-Rhône Villages - Plan de Dieu	Les vigneronns Saint-Marc - Elysium	6. ⁵⁰	30. ⁰⁰
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	Château Bas - Vin de Provence BIO		35. ⁰⁰

le Pescador

RESTAURANT · BAR · GLACIER

une équipe liée par la même passion... la qualité!

Glaces, crêpes, snacking...



Petit-Déjeuner de 9 heures à 11 heures

Boisson chaude (Grand café, thé, chocolat...)
Tartines de pain, beurre et confitures
Jus d'orange pressé

8,50



Eaux

PUREZZA

EAU MICRO-FILTÉE FRAÎCHE, DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Platée 75 cl / 1,00 • Gazeuse 75 cl / 2,00

San Pellegrino ou Vittel 50 cl 4,00
San Pellegrino ou Vittel 100 cl 5,90

Boissons fraîches

GRANINI 4,00
Jus de fruits & Nectars
Almond • ACE • Ananas • Orange • Pomme d'été • Orange • Pomme / 85 cl

SODAS 4,00
Coca • Coca Zero • Fanta • Sprite • Orange • Pamplemousse • Jus de fruits / 20 cl

LAIT & DIABOLO 3,50
Classik • Choclophilie • Citron • Praline • Glandulita Vert • Grenadine • Menthe • Bêta de Coco • Oragel • Puro • Michel

Crêpes « maison » de 14h.30 à 18 heures et de 19 à 23 heures

CRÊPE Amande 9,00
1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

CRÊPE CITRON 4,00

NUTELLA® CRÊPE DE MARRONS CONFITURE CHOCOLAT CHAUD 9,00

Snacking de 14h.30 à 18 heures et de 19h.00 à 23 heures

Salade César 18,00
Salade, poulet pané, tomates, olives, croûtons, parmesan et sauce César

Salade Camembert pané 18,00
Salade, Camembert pané, tomates

Salade Norvégienne 18,00
Salade, saumon fumé, tomates, citron

Carpaccio de bœuf 20,00
(140g) avec frites et saladette

Barquette de frites 5,00

Coupes glacées • 9,00

CHOCOLAT LIÉGEOIS
2 boules chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

CAPÉ LIÉGEOIS
2 boules café, vrai café, crème fouettée

POIRE BELLE HÉTIENS
1 boule vanille, 1 boule poire, poire fruit, sauce chocolat, crème fouettée

TRÈS GOURMANDE 30,00
6 boules au choix, crème fouettée, fruits frais, Chocolat® et Oréo®

Spécialités • 12,00

BANANA SPLIT
1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, sauce chocolat, banane fruit, crème fouettée

BOUNTY
1 boule ananas, 1 boule noix de coco, sauce chocolat, bouny fruit, crème fouettée

COUPE FRUITS ROUGES
1 boule cerise, 1 boule fraise, 1 boule orange, 1 boule framboise, 1 boule pêche, crème fouettée

LOLITA
1 boule fraise, 1 boule poire, 1 boule pomme, sauce chocolat, crème fouettée

BONAFÉE
1 boule caramel, 1 boule cacao, 1 boule lait, sauce chocolat, crème fouettée

ICEBERG
2 boules vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, crème fouettée

PANIER D'ÉTÉ
1 boule fraise, 1 boule cerise, 1 boule citron vert, sauce de fruits rouges, crème fouettée (fruit selon saison)

Coupes alcoolisées • 13,00

CONTADINE
2 boules cerise, guignolet, cerises confites, crème fouettée

MOJITO FRAIS
2 boules citron vert, 2 boules fraise, citron vert, crème fouettée

COCOA CRYSTAL
1 boule noix de coco, 1 boule rhum, sauce chocolat, crème fouettée

COLONEL
3 boules citron vert, bockal

Milk-Shakes

CLASSIQUE 6,00
un parfum au choix, voir la liste de nos parfums

AMÉRICAIN 7,00
un parfum au choix, voir la liste de nos parfums avec crème fouettée et cerise confite

Puschup Haribo 3,00
vanille, framboise et bonbon Haribo

APÉRO du moment entier 10,00

Friture d'éperlans & afoit 8,00

Pépitas d'encornets en persillade 10,00

TOUS LES JOURS MENU PESCA

Une entrée

Une tagliatelles ou un poisson ou une viande

Un dessert ou une coupe glacée

Au choix date la carte 89,00

TOUS LES JOURS, JUSQU'À 18 H00 SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

MENU BISTROT

Plat en direct 18,00

Entrée + plat 19,00

Plat + dessert* 19,00

Entrée + plat + dessert* 24,00

Verre de vin 3,00

Chomatise non ardoise du jour

Entrées

Salade César 18,00
Salade, poulet pané, tomates, olives, croûtons, parmesan et sauce César

Salade Camembert pané 18,00
Salade, Camembert pané, tomates

Salade de saumon fumé 18,00
Salade, saumon fumé, tomates, citron

Burrata crémeuse et tomates anciennes 16,00

Carpaccio de bœuf 18,00

Terrine de poissons « maison », sauce cocktail 13,00

À la carte, les salades sont servies en version salade fague

Tagliatelles fraîches

Fruits de mer 18,00

Roquefort 17,00

Saumon, crevettes et pesto 18,00

Poissons

Seiche entière en persillade 26,00

Truite fraîche « aux amandes » pochée dans notre vivier de la Sorgue 27,00

Poisson du moment ardoise

Viandes

Souris d'agneau et son jus court au porto à la provençale 28,00

Sauté de jones de porc, 200g à la provençale 20,00

Pièce de bœuf avec frites et saladette ardoise

Viande du moment ardoise

Boi de frites 8,00

Boi de salade verte 4,00

Sauce roquefort, persillade ou poivre 3,00

Shue non prise sert accompagnée à la garniture du moment

TOUS LES VENDREDIS MIDI ET SOIR AÏOLI DU CHEF 18,00

Desserts

Saint-félicien 8,00 (Lait entier de vache)

De flottante 8,00

Tarte de saison 8,00

Mousse au chocolat 8,00

Café gourmand 12,00 (+200 menus)

TOUS LES SAMEDIS MIDI ET SOIR MOULES MARINÉES À LA CRÈME & FRITES 16,00

Coupes Glacées

Vanille, café, chocolat, pêche, fraise, rhum, raisin, noix de coco, poire, pistache, cerise, cassis, framboise, citron vert, caramel, beurre salé, menthe-chocolat, ananas, fruits de la saison, nuty noble

Pêche melba 9,00
1 boule vanille, 1 boule pêche, amandes grillées, coulis de fruits rouges, pêche fruit, crème fouettée

Poire belle Hétiens 9,00
1 boule vanille, 1 boule poire, poire fruit, sauce chocolat, crème fouettée

Café liégéois 9,00
2 boules café, vrai café, crème fouettée

Chocolat liégéois 9,00
2 boules chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

Colonel 11,00
3 boules citron vert, bockal

MENU PITCHOU (moins de 12 ans)

Pépitas d'encornet ou nuggets de poulet & frites

Sauce roquefort, persillade ou poivre

Glaces Pusch up Haribo 15,00

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ 20 cl 10,00
Apéro, Prosecco, eau gazéifiée

AMERICANO 10 cl 10,00
Campari, Martini rouge, eau gazéifiée

FINA COLADA 20 cl 10,00
Rhum, crème de coco, jus d'ananas

TEQUILA SWAISE 20 cl 10,00
Jus d'orange, Tequila, grenadine

GIN TONIC 20 cl 10,00
Gin, Soudages Tonic, tranche de citron

MOJITO 20 cl 10,00
Rhum, citron vert, menthe, eau gazéifiée

MOSCOW MULE 20 cl 10,00
Vodka, Ginger Beer, citron vert

VIRGIN MOJITO (SA) 20 cl 9,00
Citron vert, Menthe, eau gazéifiée

FLORIDA (SA) 20 cl 9,00
Assortiment de nos 3 desserts, crème fouettée et expresso

VIRGIN COLADA (SA) 20 cl 9,00

Apéritifs

Pasta 61 • Ricard • Casanis 3 cl 3,00

Suze • Campari • Martini • Porto 4 cl 4,00

Muscat de Beaumes-de-Venise 8 cl 8,00

Ballantine's Scotch 4 cl 4,00

2 cl 2,00

Gin • Vodka • Tequila • Malibu • Rhum 4 cl 3,00

2 cl 2,00

Kir vin blanc (Cassis • Mûre • Pêche) 10 cl 4,00

Kir Royal (Cassis • Mûre • Pêche) 10 cl 4,00

Bitter San Pellegrino (SA) 20 cl 4,00

Supplément: Crème • Sirop • Perrier 0,00

BIÈRES

Pression **JUPITER** Bière Belge 25 cl / 3,00 • 50 cl / 7,00 • 100 cl / 13,00

Pression **LEFFE** Bière d'abbaye Belge 25 cl / 4,00 • 50 cl / 8,00 • 100 cl / 16,00

Pression **HOOGAARDEN** Bière Blanche 25 cl / 4,00 • 50 cl / 7,00 • 100 cl / 14,00

Pullaner • Sans alcool 33 cl 4,80

Monsieur Bik • Bière Bio 33 cl 4,80

Hooegaarden • Blanche 33 cl 4,80

Bud • Blonde 33 cl 4,80

Kwak • Ambré 33 cl 5,00

Triple Karmeliet • Blonde 33 cl 5,00

Cubanita • Tequila 33 cl 5,00

Corona • Blonde 33 cl 6,00

Digestifs

LES CLASSIQUES 5 cl 8,00
G&T • Armagnac Camille • Cognac ARBE VS • Lil-moelle • Bailey's • Ritz de Mont Ventoux...

LES SUPERBIÈRES 5 cl 8,00
Whisky • Nikka Barrel (Japonais) • Atala Bay (Ecosse) • Rhum • Den Papa (Philippines) • Secha Des Silves ou Zappa 25 (Gambalais) • Gin Tonic Fraise (France) • Vodka Ciroc • Vodka William Mangin

Champagnes

Boisson de Bollée

Bleu Brut
Coupé 10 cl 8,00
75 cl 80,00

Bleu de blancs
75 cl 90,00

Vin au pichet

Saint-Marc
Cave de Caromb

AOP Ventoux
Blanc, Rouge et Rosé
25 cl 10,00
50 cl 16,00
100 cl 22,00

Les Rosés

AOP Ventoux
La Crillonne - Le Lapin endormi Verre 18 cl 6,00
75 cl 22,00

IGP Alpilles
Valon des Glauges - Iris BIO Verre 18 cl 6,00
75 cl 20,00

Mas de la Dame - Gourmande BIO Verre 18 cl 6,00
75 cl 24,00

IGP Méditerranée
Domaine Marroen
Grains gris de grenache Verre 18 cl 4,00
75 cl 16,00

Château d'Estoublon
Source de Roséblood Verre 18 cl 2,00
75 cl 7,00

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
Château Bas - Rosé BIO Verre 18 cl 6,00
75 cl 22,00

AOP Côte-de-Provence
Miraval Verre 18 cl 7,00
75 cl 28,00

Les Blancs

AOP Luberon
Domaine Marroen - Grand Marroen Verre 18 cl 7,00
75 cl 28,00

IGP Alpilles
Mas de la Dame - Gourmande BIO Verre 18 cl 7,00
75 cl 26,00

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
Château Bas - Blanc BIO Verre 18 cl 6,00
75 cl 22,00

IGP Pays d'Oc
Domaine Paul Mas - Viognier Verre 18 cl 6,00
75 cl 22,00

Domaine Paul Mas - Chardonnay Verre 18 cl 6,00
75 cl 22,00

IGP Côte-de-Gascogne
Domaine Uby
Grand Manseng Doux N° 4 Verre 18 cl 6,00
75 cl 22,00

Les Rouges

AOC Ventoux
Domaine de La Crillonne - Gobelet Verre 18 cl 6,00
75 cl 20,00

Domaine Marroen - Orca Verre 18 cl 7,00
75 cl 22,00

IGP Alpilles
Mas de la Dame - Gourmande BIO Verre 18 cl 6,00
75 cl 24,00

AOC Côte-de-Rhône Villages - Plan de Dieu
Les vigneronnes Saint-Marc - Blyssium Verre 18 cl 6,00
75 cl 20,00

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence
Château Bas - Vin de Provence BIO Verre 18 cl 6,00
75 cl 22,00

20 parfums pour satisfaire vos envies!

Parfums au choix en coupe
1 boule : 5,00 • 2 boules : 8,00 • 3 boules : 12,00
4 boules : 15,00 • Crème fouettée : 1,00

Sur place ou à emporter

Restauration à partir de 12 heures et 19 heures et jusqu'à plus soif

Fermé le mercredi • Service compris. Tous nos prix sont en euros

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est à disposition sur votre demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

04 90 38 09 69

www.lepescador.com



Pour votre anniversaire et tous événements

Commandez votre gâteau (48 heures à l'avance)

Fêtes familiales, associations, groupes...

Réservez votre table sur nos conditions préférentielles