

Le Pescador

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

SUR DEMANDE, MENU 100% PERSONNALISÉ

3,50 € Kir ou Vin de Pêche
5,00 € Petite friture d'éperlans 4,00 €
Assiette de fromage
Droit de bouchon 5,00 € / bouteille
3,00 € Formule vin et café

Merci de vous organiser pour arriver
au déjeuner entre 12 h 00 et 13 h 30
et au dîner entre 19 h 30 et 20 h 30.

La table doit être libérée au plus tard
(sauf accord au préalable)
à 17 heures au déjeuner et 23 h 30 pour le dîner.

Nous vous remercions de nous signaler par avance d'éventuelles particularités
(végétariens, allergies...)
et de ne pas hésitez à nous contacter
pour tous autres choix.

Nous devons connaître votre choix de menu.
MENUS & PLATS IDENTIQUES POUR TOUTE LA TABLE
au plus tard 15 jours précédant votre arrivée
afin que le chef puisse faire son marché.
LE NOMBRE DE CONVIVES VALIDÉ
LORS DE LA RÉSERVATION
SERA FERME ET DÉFINITIF 48 HEURES À L'AVANCE.



***Fête familiale, baptême,
communion, anniversaire...***

Face au Partage des Eaux
1344, avenue Voltaire Garçin • 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
Tél. 04 90 38 09 69 • lepescador@orange.fr

Menu Provençal

38 € tout compris

Falafels et sa crème truffée

Burrata crémeuse et tomates à l'ancienne

Soupons snackés crème de choux-fleur et chorizo

Salade de saumon fumée, crevettes version Thai

• • • •

Daube de taureau

Filet mignon de porc sauce aux olives de Nyons

Cuisse de canard et sa sauce forestière

Seiche poêlée à la persillade

Truite de la Sorgue « meunière aux amandes » de notre vivier

Dos de lieu noir et sa sauce vierge

Tagliatelles végétariennes

• • • •

Garniture de Légumes du jour

• • • •

Omelette Norvégienne flambée

Entremets « tout chocolat »

Entremets pistache framboise

Opéra « café »

• • • •

Café

Cave Beaumes-de-Venise • 1/4 par personne
AOP Ventoux, rouge & rosé • IGP Vaucluse, blanc

Menu Gourmand

46 € tout compris

Tartare de poissons selon la criée

Arancinis truffés

Salade gourmande

(Magret fumé maison, gésiers de canard et mousse de foie gras)

Filet de truite de La Sorgue en bellevue

• • • •

Filet de bar rôti et sa sauce vierge

Bourride du pesca' à l'aioli

Dorade royale entière « 300 g » rôtie au citron

Carré d'agneau à la crème d'ail

Filet mignon de veau et sa crème de truffe

Joue de bœuf braisé aux morilles

Risotto du moment (végétarien)

• • • •

Garniture de Légumes du jour

• • • •

Omelette Norvégienne flambée

Entremets « tout chocolat »

Entremets pistache framboise

Opéra « café »

• • • •

Café

Cave Beaumes-de-Venise • 1/4 par personne
AOP Ventoux, rouge & rosé • IGP Vaucluse, blanc

