

MENU DÉCOUVERTE

25 euros tout compris

Salade de chèvre chaud et ses lardons
.....

Crespeou de légumes
et son coulis de tomates
.....

Terrine de poissons « maison »
.....

Caillettes de porc
.....

Filet de volaille à la forestière
.....

Sauté de porc à la provençale
.....

Filet de dorade Sébaste
et sa sauce au basilic
.....

Dos de lieu rôti
et sa sauce vierge
.....

Tagliatelles végétariennes
.....

Panna cotta aux fruits du moment
.....

Tarte de saison
.....

Îles Flottantes
.....

Vin et café

**1 gratuite
pour
25 personnes
payantes**

MENU PESCA

30 euros tout compris

Salade saumon fumé et crevettes
façon Thaï
.....

Soupe de poissons « maison »
et sa garniture
.....

Burrata crémeuse et tomates anciennes
.....

Duo Provençales
Papeton d'aubergines, Crespeou de légumes
et coulis de tomates
.....

Daube de toro
.....

Roulade d'agneau à la forestière
.....

Truite meunière aux amandes
de notre vivier
.....

Seiche entière en persillade
.....

Tagliatelles végétariennes
.....

Opéra café
.....

Entremets pistache et fruit de saison
.....

Omelette norvégienne flambée
.....

Vin et café

**CAVE
BEAUMES-DE-VENISE
Rouge, rosé ou blanc
1/4 par personne**

MENU PROVENÇALE

22,50 euros (hors boissons)

Papeton d'aubergines,
et son coulis de tomates
.....

Sauté de porc à la provençale
.....

Filet de truite fraîche de notre vivier
.....

Tarte de saison

SUR DEMANDE, MENU 100 % PERSONNALISÉ

3,50 euros Kir ou Vin de pêche

5,00 euros Petite friture d'éperlans

4,00 euros Assiette de fromage

Droit de bouchon 5,00 euros / bouteille

Merci de vous organiser pour arriver
au déjeuner entre 12 heures 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 DÉFINITIVE 48 HEURES À L'AVANCE.**

Le Pescador

1344, avenue Voltaire Garçin (Face au Partage des Eaux) • 84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE
Tél. 0490380969 • Fax 0490382780 • info@lepescador.com

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 DÉFINITIVE 48 HEURES À L'AVANCE.

Groupes, associations, autocaristes...
de 25 à 180 personnes

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