



# LES BOISSONS du Domaine

DRINKS AT THE DOMAINE



## SOFT / Non-alcoholic drinks

*À boire tranquillement,  
au soleil ou à l'ombre*

Sirops à l'eau / Syrup with water - 25 cl .....	2,00 €
Diabolo / Lemonade with syrup - 25 cl .....	2,20 €
Jus de fruits / Fruit juice - 25 cl .....	2,50 €
Sodas / Soft Drinks - 33 cl .....	2,70 €
Eau pétillante / Sparkling water - 1 L .....	5,00 €



## BOISSONS CHAUDES / Hot beverages

*Chaud, doux, réconfortant*

Espresso .....	1,80 €
Café allongé / Americano .....	2,00 €
Double espresso .....	2,50 €
Café au lait / Café latte .....	2,50 €
Chocolat chaud / Hot chocolate .....	2,80 €
Capuccino .....	3,00 €
Thé, Tisane / Tea, herbal tea .....	2,30 €



## BIÈRES PRESSION / Draft Beers

*Fraîches, simples, efficaces*

Demi / Half pint - Meteor Blonde - 25 cl .....	2,90 €
Demi / Half pint - Meteor Blanche - 25 cl .....	3,30 €
Pinte / Pint - Meteor Blonde - 50 cl .....	5,50 €
Pinte / Pint - Meteor Blanche - 50 cl .....	6,00 €
Monaco / Beer & lemonade & grenadine - 25 cl .....	3,50 €
Panaché / Shandy (beer + lemonade) - 25 cl .....	3,20 €



## BIÈRES BOUTEILLES / Bottled beers

*Quelques classiques, bien choisis*

Leffe - 25 cl .....	3,20 €
La Chouffe (blonde) - 33 cl .....	6,00 €
Orval - 33 cl .....	6,00 €
Paix Dieu - 33 cl .....	7,00 €
Vedett IPA - 33 cl .....	6,00 €
Liefmans - 25 cl .....	5,70 €
Jupiler sans alcool - 25 cl .....	5,70 €



## VINS LOCAUX (Rouge, Rosé, Blanc) / Local Wine (Red, Rosé, White)

*Le plaisir du vin, sans chichi - sélection de la cave de Quinson*

Verre / Glass - 10 cl .....	2,60 €
Pichet / Pitcher - 50 cl .....	8,50 €
Bouteille / Bottle - 75 cl .....	14,00 €
Kir cassis - 10 cl .....	4,20 €



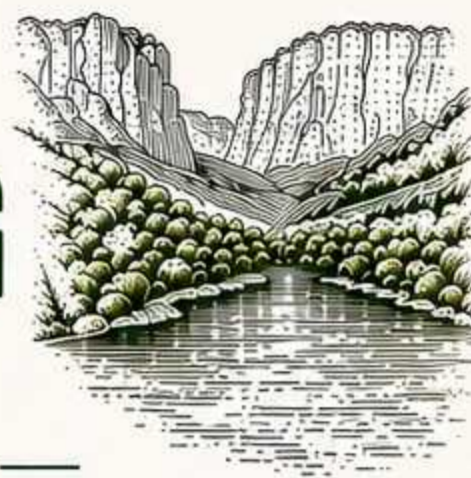
## GLAÇON EN SACHET (environ 500 gr)

*Ice cube to take away (About 500 gr)*



4,00 €

..... Merci et profitez bien de votre moment au domaine ! .....



# MENU SNACKING

## du Domaine

— BUFFET À EMPORTER OU SUR LE POUCE —

12h00 - 14h00 • 19h00 - 21h30



### À PARTAGER

*À déguster tranquillement, à l'ombre ou au soleil*

Planche apéritive : **fromages & charcuteries** italiennes et provençales ..... 13 €

Planche du potager : **beignets de courgette\***, tartines de chèvre, crudités ..... 12 €



### LES PLATS

*Servis avec frites, salade de tomates ou ratatouille*

Fish & chips : colin d'Alaska frit ..... 12 €

Smash Burger : pain, bœuf (20% MG), oignon confit, cheddar, cornichon ..... 12 €

Beignets de calamar frits ..... 11 €

Beignets de légumes\*, courgettes, chou-fleur, sauce yaourt grec ..... 10 €

Parmigiana d'aubergines : **mozzarella**, sauce tomate ..... 9 €

Barquette de frites (~200 g) ..... 4 €

*Sauces au choix : moutarde, mayonnaise, ketchup, sauce burger, tartare*



### NOS POULETS LABEL ROUGE RÔTIS

*À partager, sur réservation la veille*

Poulet entier (4 pers.) + pommes grenailles ou frites (~1 kg) ..... 21 €

½ poulet + pommes grenailles ou frites (~ 500 g) ..... 13 €



### NOS PINSAS

*Une pâte légère, inspirée de l'Italie*

Margherita : sauce tomate, **mozzarella**, basilic ..... 12 €

Paysanne : saucisse de Toulouse, champignons, **pommes de terre\*** ..... 13 €

Méditerranéenne : jambon de Parme, mini **burrata**, tomates\*, légumes grillés\* ..... 15 €

Romaine : jambon cuit, **stracciatella**, tomates cerises, pommes de terre ..... 15 €

Gorgonzola : gorgonzola, **noix**, miel ..... 13 €

Végétarienne : légumes grillés\*, **tomates\***, **mozzarella** ..... 13 €



### NOS SALADES DE SAISON

*Base salade verte*

Chèvre : fromage de chèvre, lardons, tomates\*, olives, **croûtons** ..... 11 €

Italienne : jambon sec, **mozzarella**, parmesan, tomates\*, aubergines\*, **croûtons** ..... 12 €



### NOS DESSERTS

Selon les jours : crème brûlée, tarte tatin, tiramisu

ou glace de la Biscuiterie Ré ..... 5 €



### INFORMATIONS

Les allergènes sont indiqués en gras : blé, panure, tarte, biscuit tiramisu, œuf, lait, mozzarella, burrata, fromages, \* indique les produits BIO.



— Merci et profitez bien de votre moment au domaine ! —

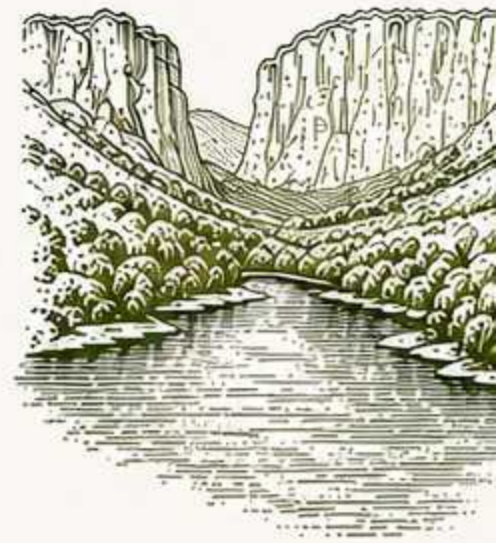




# MENU TRATTORIA

*Trattoria San Lorenzo*

— Cantine méditerranéenne —



## MENU PRINTEMPS - 26 €

*Entrée • Plat • Dessert*



### ENTRÉES *Au choix - 6 €*

- Aubergines au four « alla parmigiana » servie chaude (\*)
- Farandole de légumes frits et grillés - froid et chaud (courge, aubergine, courgette et poivron)
- Assiette de crudités, mini-burrata et prosciutto di San Daniele



### PLATS *Au choix - 17 €*

- Gnocchis alla Sorrentina et ragoût de bœuf et porc braisés
- Ossobuco de veau mijoté et penne al dente
- Fregola façon risotto et calamar grillé
- Souris d'agneau et pommes de terre grenaille



### DESSERTS *Au choix - 5 €*

- Tiramisu au café
- Baba au vieux rhum
- Tarte de saison, poire et chocolat



### INFORMATIONS

(\*) Sans gluten

**Viandes :** origine France

**Allergènes présents :** céréales contenant du gluten, lait, œuf, fruits à coque, poisson, céleri

Entrées et desserts végétariens disponibles

Pâtes possibles sans viande ni poisson



1785 Route de Quinson  
04500 Saint-Laurent-du-Verdon  
06 12 07 96 31



Uniquement sur réservation la veille  
Ouvert tous les jours  
sauf le lundi



..... *Merci et profitez bien de votre moment au domaine !* .....

