



Bistro de La Ferme Chapouton



LE MENU

Entrée & plat ou plat & dessert : 28,50 €

Starter and main course or main course and dessert

Entrée, plat & dessert : 34,50 €

Starter, main course and dessert

ENTRÉES

ŒUF BIO MOLLET ♦ 🌱

Servi froid, crème d'ail à la truffe d'été,
jeunes pousses d'épinards en salade

*Organic soft-boiled egg served cold, sweet garlic cream
and summer truffle, spinach salad*

TOMATES GORGÉES DE SOLEIL ♦

En soupe froide et en salade, moutarde crémeuse
Tomato gazpacho and salad, creamy mustard

PLATS

SUGGESTION DU MOMENT 🌱

Today's special, from the season

ORECCHIETTE

Blancs de Seiche en fricassée, olives de Nyons,
courgette et citron

*Pasta, served with white cuttlefish fricassé,
Nyons olives, zucchini and lemon*

DESSERTS

PÂTISSERIE MAISON

Selon notre sélection

A dessert treat to be chosen from our selection

GLACES MAISON

Deux boules, au choix (voir les desserts)

Two scoops, to be chosen from our selection (see desserts)

IDÉE PLAISIR - FOR PLEASURE

Le Chef vous propose d'ajouter de la truffe d'été
avec les plats signalés d'un 🌱

*Food lover? The Chef invites you to add summer truffle to the
dishes marked with 🌱*

Supplément 5 € - extra charged -€ 5

LA CARTE

ENTRÉES

TOMATES GORGÉES DE SOLEIL ♦

En soupe froide et en salade, moutarde crémeuse
Tomato gazpacho and salad, creamy mustard

11,00 €

ŒUF BIO MOLLET ♦ 🌱

Servi froid, crème d'ail à la truffe d'été,
jeunes pousses d'épinards en salade

*Organic soft-boiled egg served cold,
sweet garlic cream and summer truffle, spinach salad*

13,00 €

RILLETTE DE CANARD

Au foie gras, confit d'oignons au balsamique
Duck rillettes with "foie gras", onion marmalade

19,00 €

THON EN CEVICHE

pastèque, menthe, citron et huile d'olive de Nyons
Tuna ceviche, watermelon, mint, lemon and olive oil

20,00 €

TARTARE DE BŒUF

Au couteau, crème fouettée moutarde à la truffe,
pommes pailles aux herbes fraîches
Chopped beef tartare, mustard cream

22,00 €

PLATS

SUGGESTION DU MOMENT 🌱

Today's special, from the season

21,00 €

ORECCHIETTE

Blanc de seiche en fricassée, olives de Nyons,
courgette et citron

*Pasta, served with white cuttlefish fricassé,
Nyons olives, zucchini and lemon*

23,00 €

FILET DE DORADE RÔTIE AU FOUR

Caviar d'aubergine, sauce vierge, pois chiches
*Roasted sea beam, eggplant caviar,
sauce (olive oil, lemon, tomato & basil), chickpeas*

26,00 €

TRUFFE D'ÉTÉ TUBER AESTIVUM ♦ 🌱

En risotto d'épeautre crémeux au parmesan
Creamy spelt risotto, with summer truffle & parmesan

29,00 €

CÔTE DE VEAU RÔTIE ROSÉE

Écrasé de pommes de terre à la truffe d'été, jus réduit
Just-right roasted veal rib, mashed potatoes

39,00 €

LA CARTE

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES

9,00 €

par Romain DUMOND, à Vaison-la-Romaine
Cheese plate by Romain DUMOND, Vaison-la-Romaine

DESSERTS

PÂTISSERIES MAISON

9,00 €

par le Chef pâtissier du Clair de la Plume :
à choisir, selon notre sélection du moment

A dessert treat to be chosen from our selection

GLACES MAISON

8,00 €

Deux boules, au choix :

Homemade ice cream, two scoops from our selection:

Fraise - *Strawberry*

Café - *Coffee*

Abricot - *Apricot*

Chocolat - *Chocolate*

Citron - *Lemon*

Lavande - *Lavender*

Exotique - *Exotic*

Vanille - *Vanilla*

Pêche - *Peach*

Cerise noire - *Cherry*

Figue - *Fig*

Noix de coco - *Coconut*

Melon - *Melon*



FAIT MAISON

Les plats signalés d'un ♦ sont végétariens ou peuvent être réalisés en
version végétarienne.

Dishes marked with ♦ are vegetarian ones or could be prepared for vegetarian.

*Origine de nos viandes : France & Europe.
All our meat is guaranteed of French and European origin.*



POUR LES ENFANTS

Menu enfant jusqu'à 10 ans : 14,50 €

Formule plat-dessert du menu, une boisson
(sirop ou diabolos -sirop avec limonade-)

*Children's menu up to 10 years old: Main-course & dessert from
the menu, and a beverage
(syrup or lemon soda with syrup)*