

26€

Entrée + plat OU plat+ dessert
Starter + main course OR main course + dessert

FORMULE
15€
DINER

Plat du jour + verre de vin ou café
Today's main dish + glass of wine or coffee
Du lundi au vendredi, au diner. For dinner from Monday to Friday.

30€

Entrée + plat + dessert
Starter + main course + dessert



albert
C A F E
newhotel
b o m b a r d

ENTRÉES STARTERS

Terrine du Pot au Feu. Slow-cooked vegetable and beef terrine.
Mille feuilles croquant pomme et saumon. Layered salmon and thinly-sliced apple.
Velouté de champignons et noisettes. Creamy mushroom and hazelnut soup.
Bouillon de légumes racines à la Marjolaine. Root vegetable and marjoram herb broth.
Saint Marcelin fondant au lard et aux pommes. Soft cheese and potato fondent.

9 €
9 €
9 €
9 €
9 €

PLATS MAIN COURSES

Carre d'agneau en croûte de romarin. Rack of roasted lamb with a rosemary crust.
Filet de rascasse, beurre blanc et riz camarguais. Filet of scorpion fish, white sauce and camargue rice.
Lasagnes légumes et pesto. Lasagna with vegetables and pesto.
Magret de canard rôti à la gelée de groseille acidulée. Roasted duck breast fillet served with a red current jelly.
Bretzel buns burger. Burger served in a pretzel bun.

19 €
18 €
15 €
18 €
15 €

DESSERTS DESSERTS 9€

Assiette de fromages. Cheese board.
Gratin de Fruits d'Automne à la Crème Anglaise.
Autumn fruit gratin with cold custard.
Fondant au Chocolat sans Beurre.
Chocolate fondent cake (without butter).

Soupe de Fruits ; clémentine et orange à la réglisse.
Orange and clementine fruits soup with liquorice.
Glaces et Sorbet. Ice Cream and Sorbet.
Café gourmand. Selection of Small Desserts and Coffee.

VINS WINES

Blancs White, Château de Fontcreuse
Cassis , le verre 5,50 € / 75cl 25 €
Rosés Rosés, Domaine des Peyre Papparazzi
Ventoux AOP , le verre 5,00 € / 75cl 23 €
Rouge Red, Domaine des Peyre La Gazette
Ventoux AOP le verre 5,00 € / 75cl 25 €

BAR BAR

Apéritifs anisés 4cl 5€ / Bière pression 25cl 6€
Jus de fruits 25cl 4€ / Café 2€ / Liqueur 6cl 8€