

LE PRIM'OSE

Apéritifs

Anis	2d	1,70 €
Baby	2d	2,60 €
Kir	10d	3,00 €
Coupette	10d	3,60 €
Martini blanc, rouge, Suze, Porto, Palermo, Rinquinquin, Noix Saint Jean, Gentiane		
Orange colombo,	5d	5,00 €
Kir Royal	10d	5,00 €
Whisky, Vodka, Gin, Malibu	4d	5,00 €
Apéritif et Soft		5,50 €
Get 27 et 31, Baileys	8d	5,00 €

Bières Pression

	15d	25d	50d
Jupiler / Kro	1,70 €	2,50 €	5,00 €
Grimbergen	1,80 €	3,20 €	6,40 €
Hoegaarden	1,80 €	3,20 €	6,40 €
Picon bière	3,20 €	6,40 €	

Bières Bouteilles

Heineken / Kro	25d	2,80 €
Sans alcool	27,5d	3,20 €
Desperados	25d	3,60 €
Cubalisto	25d	3,60 €
Pietra Ambré	33d	3,60 €
La Chouffe	33d	3,60 €
Cuvée des Trolls	25d	3,60 €
Bud	33d	3,60 €
Triple Karméliet	33d	4,00 €
Duvel	33d	4,00 €
La Leffe Brune	33d	4,00 €

Spiritueux

4 cl	5,50 €	8d	10,00 €
Les Rhums du Monde :			
Diplomatico, Don Papa, Krakens, Plan- tation, Matusalem, Arcane, Angostura, Beach House, Botran...			
Les Whiskies du Monde :			
Yoichi, Nikka, Miyagikio, Red Breast, Teeling, Deanston, Glen Moray, Dalmore, Smokead, Great King...			

Champagnes

Le Petit Producteur :	bouteille	
Senez brut		28,00 €
Les Grandes Maisons :		
Roederer brut		64,00 €
Ruinart brut		69,00 €
Les Grandes Occasions :		
Ruinart Blanc de Blanc		82,00 €
Cristal Roederer		245,00 €
Le Coup de Cœur :		
UBY 002	coupette: 3,00 €	16,90 €

Digestifs

Limoncello (BIO), Genepi (BIO), Liqueur de thym, d'Hysope, Eau de vie de Poire Lachanenche Ubye	4d	4,00 €	8d	7,00 €
Armagnac, Cognac	4d	5,50 €	8d	10,00 €

Eaux Minérales

	15d	25d
Verre d'eau plate ou gazeuse	1,10 €	1,80 €
¼ Vichy		3,00 €
¼ Perrier		3,00 €
¼ Vittel		3,00 €
½ Vittel		4,00 €
1l Vittel		5,00 €
½ San Pellegrino		4,00 €
1l San Pellegrino		5,00 €

Softs

Sirop Enfant	1,00 €
Sirop	2,00 €
Verre de Lait	2,00 €
Limonade	2,50 €
Diabolo	2,70 €
Energy Drink	3,00 €
Coca, Orangina, Schweppes, Ice Tea, Oasis Tropical	3,00 €
Jus de Fruits Paggo	3,00 €
Café Frappé	5,00 €
Fruits Pressés	5,00 €
Supplément Sirop	0,20 €

Boissons Chaudes

Café	1,20 €
Noisette	1,40 €
Décaféiné	1,50 €
Infusion	2,00 €
Double Café	2,20 €
Café Crème	3,00 €
Café Arrosé	3,00 €
Chocolat	3,00 €
Thé	3,20 €
Thé au Lait	3,90 €
Thé Citron	3,90 €
Chocolat Liégeois	4,00 €
Cappucino	4,00 €



Carte des Vins

Carte des Planches

Bouteille (75cl) Verre (15cl)

Les Rosés d' Ici

- **Le Fruité de Régusse**, vin de pays de Méditerranée, Dom. de Régusse **13,90 €**
- **Le Bleu du Sud**, vin de pays des AHP, Domaine de Régusse **13,90 € 3,00 €**
- **Château Régusse**, AOP Pierrevert, Domaine de Régusse **19,90 €**

Les Rosés d' Ailleurs

- **Rosé d'une nuit**, AOP BIO, Côteaux d'Aix en Pce, Château La Coste **26,90 € 6,00 €**
- **Bandol**, AOP BIO, Domaine de Terrebrune **36,90 €**
- **Cassis**, AOP, Château de Fontcreuse **29,90 €**
- **Prestige**, AOP, Côtes du Languedoc, Puëch Haut **29,90 € 7,00 €**

Les Mœlleux

- **Muscat doux**, Vin de Pays des AHP, Domaine de Régusse **17,90 € 4,00 €**
- **Villa Chambre d'Amour**, Vin de France, Lionel Osmin et Cie **24,90 € 6,00 €**
- **Gros et Petit Manseng**, Vin de Pays des Côtes de Gascogne, UBY **22,90 € 5,00 €**
- **Vin doux naturel Ortas**, cave de Rasteau rouge **28,90 € 6,00 €**

Les Blancs d' Ici

- **Jas des Oliviers**, AOP BIO, Pierrevert, Domaine de Régusse **16,90 € 4,00 €**
- **Viognier**, Vin de Pays des AHP, Domaine de Régusse **19,90 € 5,00 €**
- **Château Régusse**, AOP Pierrevert, Domaine de Régusse **19,90 €**

Les Blancs d' Ailleurs

- **Querelle de Famille**, Vin de Pays du Vaucluse, Domaine Chasson **26,90 €**
- **Première Cuvée**, AOP BIO, Côteaux d'Aix en Pce, Château La Coste **26,90 € 6,00 €**
- **Prestige**, AOP, Côtes de Provence, Minuty **29,90 € 7,00 €**
- **Bandol**, AOP BIO, Domaine de Terrebrune **36,90 €**
- **Cassis**, AOP, Château de Fontcreuse **29,90 €**
- **Colombard Ugnny Blanc**, Vin de Pays des Côtes de Gascogne, UBY **14,90 € 3,00 €**
- **Collection Unique**, Vin de Pays des Côtes de Gascogne, UBY **16,90 € 4,00 €**

Les Rouges d' Ici

- **Lubéron rouge**, AOP, Domaine de Régusse **14,90 € 3,00 €**
- **Château Régusse**, AOP Pierrevert, Domaine de Régusse **19,90 €**
- **Belle des Bois** (fût de chêne), AOP Pierrevert, Domaine de Régusse **29,90 €**

Les Rouges d' Ailleurs

- **Première Cuvée**, AOP BIO, Côteaux d'Aix en Pce, Château La Coste **26,90 € 6,00 €**
- **Prestige**, AOP, Côtes de Provence, Minuty **29,90 € 7,00 €**
- **Merlot Tannat**, vin de Pays des Côtes de Gascogne, UBY **14,90 € 3,00 €**
- **Les Pious**, AOP BIO, Côtes du Rhône, Domaine Pouizin **17,90 € 3,00 €**
- **Côtes du Rhône**, AOP, Domaine de la Janasse **22,90 €**
- **Rasteau Tradition**, AOC, Ortas Cave de Rasteau **24,90 €**
- **Baumes de Venise**, terrissimo, AOP, Cave de Gigondas **24,90 €**
- **Vacqueyras Beaumirail**, AOP, Cave de Gigondas **26,90 € 6,00 €**
- **Gigondas Signature**, AOP, Cave de Gigondas **28,90 € 7,00 €**
- **Cairanne**, AOP, Côtes du Rhône, Brunel de la Gardine **23,90 €**
- **Saint Joseph**, AOP, Côtes du Rhône, Brunel de la Gardine **31,90 €**

Planche Provençale

assortiment de tapenades à tartiner sur des croûtons
assortment of tapenades to be spread on croutons

9,00 €

Planche de charcuteries & fromages

jambon blanc & cru, saucisson, cervelas, caillette, chorizo, emmental, tome de savoie, fromage de chèvre
boiled ham and vineyard, sausage, saveloy, rennet bag, chorizo, emmenthal cheese, volume of Savoie(Savoy), goat cheese

Petite (1 à 2 personnes) **14,00 €**
Grande (2 à 4 personnes) **24,00 €**

Planche Fraîcheur (végétarienne)

crudités de saison, sauces crème fraîche ciboulette, anchoïade...
raw vegetables of season, wipe crème fraiche chive, anchovy paste...

Petite (1 à 2 personnes) **12,00 €**
Grande (2 à 4 personnes) **22,00 €**

Planche de la Mer

assortiment de poissons fumé au bois de hêtre
(thon albacore sauvage, saumon label rouge, truite)...
assortment of smoked fish in the wood of beech (tuna albacore wild, salmon red label, trout)...

Petite (1 à 2 personnes) **18,00 €**
Grande (2 à 4 personnes) **28,00 €**

Paninis

Panini jambon blanc, emmental **5,00 €**
panini boiled ham, emmental cheese

Panini chèvre, emmental **5,00 €**
panini goat cheese, emmental cheese

Provançal Pain Ciabatta, **5,00 €**
fromage de chèvre, tomate séchée
break Ciabatta, goat cheese, tomatoes séché

Italien Pain Ciabatta, **5,00 €**
mozzarella, basilic
break Ciabatta, mozzarella cheese, pesto



Desserts

Crème brûlé ou crème caramel **4,00 €**
Cream burned or cream caramel

Nougat glacé et coulis de fruits rouge **5,00 €**
Ice-cold nougat and coulis of red fruits

Ile flottante **5,00 €**
Floating island

Fondant au chocolat, chantilly **5,00 €**
Chocolate fondant, chantilly

Fondant cœur caramel, chantilly **5,00 €**
Caramel fondant, chantilly

Tarte tatin, chantilly **5,00 €**
Tatin pie, chantilly

Profiterolles, chantilly **5,00 €**
Profiterolle, chantilly

Salade de fruits **5,00 €**
Fruits salad

Carte Brasserie

Les Apéritifs

Anis	2d	1,70 €
Baby	2d	2,60 €
Kir	10d	3,00 €
Coupette	10d	3,60 €
Martini blanc, rouge, Suze, Porto, Palermo, Rinquinquin, Noix Saint Jean, Gentiane Orange colombo,	5d	5,00 €
Kir Royal	10d	5,00 €
Whisky, Vodka, Gin, Malibu	4d	5,00 €
Apéritif et Soft		5,50 €
Get 27 et 31, Bailley	8d	5,00 €

Les Bières Pression

	15d	25d	50d
Jupiler / Kro	1,70 €	2,50 €	5,00 €
Leffe	1,80 €	3,20 €	6,40 €
Grimbergen	1,80 €	3,20 €	6,40 €
Picon bière	3,20 €	6,40 €	

Les Bières Bouteilles

Heineken / Kro	25d	2,80 €
Sans alcool	27,5d	3,20 €
Desperados	25d	3,60 €
Cubalisto	25d	3,60 €
Pietra Ambré	33d	3,60 €
La Chouffe	33d	3,60 €
Cuvée des Trolls	25d	3,60 €
Bud	33d	3,60 €
Triple Karméliet	33d	4,00 €
Duvel	33d	4,00 €
Leffe Brune	33d	4,00 €

Sandwichs froid

Jambon blanc, beurre / ham, butter	4,00 €
Fromage de chèvre / goat's cheese	4,00 €
Jambon cru, beurre, cornichons / cured ham, butter, pickles	4,00 €
Saucisson, beurre / sausage, butter	4,00 €
Thon, salade, œuf, mayonnaise / tuna, green salad, egg, mayo	4,00 €

Sandwichs chaud

Panini jambon blanc, emmental / Panini boiled ham, emmental cheese	5,00 €
Panini chèvre, emmental / Panini goat cheese, emmental cheese	5,00 €
Provançal Pain Ciabatta, fromage de chèvre, tomate séchée Break Ciabatta, goat cheese, tomatoes séché	5,00 €
Italien Pain Ciabatta, mozzarella, basilic Break Ciabatta, mozzarella cheese, pesto	5,00 €
Croque Chèvre & salade verte / Toasted goat cheese and green salad	6,00 €
Croque Monsieur & salade verte / Toasted ham and emmental cheese, green salad	6,00 €
Américano steack haché, salade, tomate, emmental, frites / Américano chopped steak, salad, tomatoes, emmental cheese, french fries	7,00 €

Bruschettas

Bruchetta Fromages sauce tomate, roquefort, chèvre, mozzarella Tomato, goat tackle, roquefort, emmental, mozzarella cheese	8,00 €
Bruchetta Paysanne sauce tomate, jambon blanc, champignons, emmental Tomato, boiled ham, mushrooms, emmental cheese	8,00 €
Bruchetta Espagnole sauce tomate, chorizo, poivron, emmental Tomato, chorizo, peppers, emmental cheese	8,00 €
Bruchetta Blanche crème fraîche, jambon blanc, champignons Cream fraîche, boiled ham, mushrooms	8,00 €

Salades

Salade verte / green salad	Petite : 2,00 € Grande : 3,00 €
Salade de chèvre lardons, tomates, oignons Green salad, lardons, tomatoes, onions, goat cheese	12,00 €
Salade Niçoise tomates, oignons, poivrons, croûtons, crème d'anchois, thon, œuf, haricots verts Green salad, tomatoes, onions, peppers, cream of anchovies and croutons, tuna, egg, french beans	12,00 €
Salade Italienne tomates, oignons, jambon cru, olives noires, mozzarella Green salad, tomatoes, oignons, cured ham, olives, mozzarella cheese	12,00 €
Salade César poulets corn flakes, tomates, oignons frits, œufs Green salad, chickens corn flakes, tomatoes, fried onions, eggs	12,00 €
Tomates Mozza salade verte, tomates, basilic, mozzarella Tomatoes, mozzarella cheese, pesto, green salad	12,00 €

Entrées

Carpaccio de bœuf émincé de bœuf, basilic, citron, oignons, parmesan, huile d'olive émincé of ox beef, pesto, lemon, onions, parmesan cheese, olive oil	12,00 €
Carpaccio de poisson émincé de thon Albacore, marinade d'agrumes, baie rose émincé of tuna Albacore, marinade of citrus fruits, pink bay (berry)	12,00 €
Tartare de bœuf & frites bœuf haché, oignons, cornichons, câpre, persil, jaune d'œuf ground beef, onions, gherkins, caper, parsley, egg yolk and french fries	14,00 €

Plats

Steack haché, frites & salade / chopped steak, french fries, green salad	9,00 €
Tagliatelles sauce basilic, roquefort, forestière ou poivre tagliatelli pasta pesto, roquefort, forester, or poivre	10,00 €
Filet de poulet, frites & salade / chicken filet, french fries, green salad	10,00 €
Andouillette, frites & salade / andouillette, french fries, green salad	12,00 €
Tranche de gigot d'agneau, frites & salade slice of leg of lamb, french fries, green salad	14,00 €
Entrecôte, frites & salade / rib steak, french fries, green salad	15,00 €
Frites / french fries	Petite portion : 3,00 € Grande portion : 5,00 €
Supplément sauce basilic, roquefort, forestière ou poivre	1,00 €
Supplément steack à cheval	1,00 €

Menu Enfant

Steack haché, frites ou pâtes / chopped steak, french fries or tagliatelli	7,00 €
Nugget's, frites ou pâtes / nugget's, french fries or tagliatelli	7,00 €

Desserts

Crème brûlé ou crème caramel / cream burned or cream caramel	4,00 €
Nougat glacé et coulis de fruits rouge	5,00 €
Ile flottante / floating island	5,00 €
Fondant au chocolat, chantilly / chocolate fondant, chantilly	5,00 €
Fondant cœur caramel, chantilly / caramel fondant, chantilly	5,00 €
Tarte tatin, chantilly / tatin pie, chantilly	5,00 €
Profiterolles, chantilly / profiterolle, chantilly	5,00 €
Salade de fruits / fruits salad	5,00 €

Les Eaux Minérales

	15d	25d
Verre d'eau plate ou gazeuse	1,10 €	1,80 €
¼ Vichy		3,00 €
¼ Perrier		3,00 €
¼ Vittel		3,00 €
½ Vittel		4,00 €
1l Vittel		5,00 €
½ San Pellegrino		4,00 €
1l San Pellegrino		5,00 €

Les Softs

Sirop Enfant	1,00 €
Sirop	2,00 €
Verre de Lait	2,00 €
Limonade	2,50 €
Diabolo	2,70 €
Energy Drink	3,00 €
Coca, Orangina, Schweppes, Ice Tea, Oasis Tropical	3,00 €
Jus de Fruits Paggo	3,00 €
Café Frappé	5,00 €
Fruits Pressés	5,00 €
Supplément Sirop	0,20 €

Les Boissons Chaudes

Café	1,20 €
Noisette	1,40 €
Décaféiné	1,50 €
Infusion	2,00 €
Double Café	2,20 €
Café Crème	3,00 €
Café Arrosé	3,00 €
Chocolat	3,00 €
Thé	3,20 €
Thé au Lait	3,90 €
Thé Citron	3,90 €
Chocolat Liégeois	4,00 €
Cappucino	4,00 €

Carte des Vins

Les Rosés d'ici

	Bouteille (75cl)	Verre (15cl)
- Le Fruité de Régusse, <i>vin de pays de Méditerranée, Dom. de Régusse</i>	13,90 €	1,70 €
- Le Bleu du Sud, <i>vin de pays des AHP, Domaine de Régusse</i>	13,90 €	3,00 €
- Château Régusse, <i>AOP Pierrevert, Domaine de Régusse</i>	19,90 €	

Les Rosés d'Ailleurs

- Prestige, AOP, Côtes de Provence, Minuty	29,90 €	7,00 €
- Rosé d'Une Nuit, AOP BIO, <i>Coteaux d'Aix en Provence, Château La Coste</i>	26,90 €	6,00 €
- Bandol, AOP BIO, Domaine de Terrebrune	36,90 €	
- Cassis, AOP, Château de Fontcreuse	29,90 €	
- Prestige, AOP, Côtes du Languedoc, Puëch Haut	29,90 €	7,00 €

Les Moelleux

- Muscato doux, <i>Vin de Pays des AHP, Domaine de Régusse</i>	17,90 €	4,00 €
- Villa Chambre d'Amour, <i>Vin de France, Lionel Osmin et Cie</i>	24,90 €	6,00 €
- Gros et Petit Manseng, <i>Vin de Pays des Côtes de Gascogne, UBY</i>	22,90 €	5,00 €

Les Blancs d'Ici

- Jas des Oliviers, <i>AOP BIO, Pierrevert, Domaine de Régusse</i>	16,90 €	4,00 €
- Viognier, <i>Vin de Pays des AHP, Dom. de Régusse</i>	19,90 €	5,00 €
- Château Régusse, <i>AOP Pierrevert, Domaine de Régusse</i>	19,90 €	

Les Blancs d'Ailleurs

- Querelle de Famille, <i>Vin de Pays du Vaucluse, Domaine Chasson</i>	26,90 €	
- Première Cuvée, AOP BIO, <i>Coteaux d'Aix en Provence, Château La Coste</i>	26,90 €	6,00 €
- Prestige, AOP, <i>Côtes de Provence, Minuty</i>	29,90 €	7,00 €
- Bandol, AOP BIO, <i>Domaine de Terrebrune</i>	36,90 €	
- Cassis, AOP, <i>Château de Fontcreuse</i>	29,90 €	
- Colombard Ugné Blanc, <i>Vin de Pays des Côtes de Gascogne, UBY</i>	14,90 €	3,00 €
- Collection Unique, <i>Vin de Pays des Côtes de Gascogne, UBY</i>	16,90 €	4,00 €

Les Rouges d'Ici

	Bouteille (75 cl)	Verre (15 cl)
- Lubéron Rouge, <i>AOP, Domaine de Régusse</i>	14,90 €	3,00 €
- Château Régusse, <i>AOP Pierrevert, Domaine de Régusse</i>	19,90 €	
- Belle des Bois (fût de chêne), <i>AOP Pierrevert, Domaine de Régusse</i>	29,90 €	

Les Rouges d'Ailleurs

- Première Cuvée, AOP BIO, <i>Coteaux d'Aix en Provence, Château La Coste</i>	26,90 €	6,00 €
- Prestige, AOP, <i>Côtes de Provence, Minuty</i>	29,90 €	7,00 €
- Merlot Tannat, <i>vin de Pays des Côtes de Gascogne, UBY</i>	14,90 €	3,00 €
- Les Pious, <i>AOP BIO, Côtes du Rhône, Domaine Pouizin</i>	17,90 €	3,00 €
- Côtes du Rhône, AOP, <i>Domaine de la Janasse</i>	22,90 €	
- Rasteau Tradition, <i>AOC, Ortas Cave de Rasteau</i>	24,90 €	
- Beaumes de Venise, <i>terrissimo, AOP, Cave de Gigondas</i>	24,90 €	
- Vacqueyras Beaumirail, <i>AOP, Cave de Gigondas</i>	26,90 €	6,00 €
- Gigondas Signature, AOP, <i>Cave de Gigondas</i>	28,90 €	7,00 €
- Cairanne, <i>AOP, Côtes du Rhône, Brunel de la Gardine</i>	23,90 €	
- Saint Joseph, <i>AOP, Côtes du Rhône, Brunel de la Gardine</i>	31,90 €	

Les vins au pichet

	verre	1/4	1/2
- Le Fruité de Régusse, <i>vin de pays de Méditerranée, AHP</i>	1,70 €	2,90 €	5,60 €
- Rouge de pays, <i>vin de pays, Domaine de Régusse</i>	1,70 €	2,90 €	5,60 €
- Lubéron Rouge, <i>AOP, Domaine de Régusse</i>	3,00 €	4,90 €	6,90 €
- Merlot Tannat, <i>vin de Pays des Côtes de Gascogne, UBY</i>	3,00 €	4,90 €	6,90 €
- Les Pious, AOP BIO <i>Côtes du Rhône, Domaine Pouizin</i>	3,00 €	4,90 €	6,90 €

LE PRIM'OSE

