

Nos restaurants partenaires

Sur place, à emporter ou en livraison

le
Vintage

Réservation et commande : 04 86 65 48 54


le Riad
restaurant

Réservation et commande : 04 90 82 10 85

le Vintage



- BISTRONOMIE PROVENÇALE -

Cuisine faite maison majoritairement à base de produits frais et de saison
Home-made cooking mainly with fresh products and seasonal

Nos viandes proviennent majoritairement de France, d'Europe ou d'Amérique du Sud
Our meats come from mainly from France, Europe or South America

FORMULE DU MIDI*

Hors week-end et jours fériés

ENTRÉE + PLAT

ou PLAT + DESSERT

18,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

22,00€

FORMULE DU SOIR

ENTRÉE + PLAT

ou PLAT + DESSERT

20,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

24,00€

Consultez notre Ardoise et Faites votre choix

4 Entrées au choix | 7 Plats au choix | 4 Desserts au choix

HAVE A LOOK AT THE BOARD AND MAKE YOUR CHOICE

4 Starters in choice | 7 Dishes in choice | 4 Desserts in choice

MENU ENFANT 9,90€ Children Menu

- NOUS CONSULTER - *Consult us*

Plats à la Carte

ENTRÉE À LA CARTE 6,00€

PLAT À LA CARTE 16,00€

DESSERT À LA CARTE 6,00€

- Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération -

Nos Planches Apero

CHARCUTERIE - *DELICATESSEN*

CHARCUTERIE DU TERROIR *sélectionnée par notre chef*

LA MOYENNE (1 personne)	9,90€
LA GRANDE (2 personnes)	16,90€

FROMAGE - *CHEESES*

SÉLECTION DE FROMAGES DE TERROIR *sélectionnés par notre chef*

LA MOYENNE (1 personne)	9,90€
LA GRANDE (2 personnes)	16,90€

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOS PLANCHES MIXTES

CHARCUTERIE / FROMAGE À 16,90€

Do not hesitate to ask for our mixed boards Delicatessen / Cheese

Nos Salades de l'année

- Certains produits peuvent être remplacé selon les saisons -
- Some products can be replaced according to the season -

LA SALADE DU JOUR (Nous consulter)	14,00€
LA CÉSAR	16,00€
<i>Salade, blanc de volaille pané, croûtons, lardons et sa sauce césar</i>	
LA VÉGÉTARIENNE	16,00€
<i>Selon les produits du marché</i>	

Nos Salades Estivales

DE JUIN À SEPTEMBRE

L'ASSIETTE "VINTAGE"	22,00€
<i>Carpaccio de Boeuf, Buratta, Tartare à l'ancienne, Melon frais, Jambon cru de Pays, Pesto, Frites</i>	

- Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération -

Nos C ocktails

(6cl d'alcool)

SMOOTHIE AUX FRUITS SANS ALCOOL 7,00€

FRUITS : MANGUE, FRAISE, FRAMBOISE,
BANANE, ANANAS, COCO

AVEC ALCOOL 10,00€

>>> VOUS CHOISISSEZ VOTRE ALCOOL, VOTRE FRUIT PRÉFÉRÉ,
ON S'OCCUPE DU RESTE !!

SPRITZ - *Aperol ou Campari, vin blanc pétillant, Schweppes* 8,00€

MOJITO - *Rhum Havana, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse* 7,00€

- VARIANTE AUX FRUITS : MANGUE, FRAISE, FRAMBOISE -

TI PUNCH - *Rhum, citron vert, sucre de canne* 7,00€

PIÑA COLADA - *Rhum, crème de coco, jus d'ananas* 7,00€

PLANTEUR - *Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine* 7,00€

COSMOPOLITAN - *Vodka, citron vert, triple sec, jus de cranberries* 7,00€

SEX ON THE BEACH - *Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberries* 7,00€

CAÏPIROSKA - *Vodka, citron vert, sucre de canne* 7,00€

CAÏPIRINHA - *Cachaça, citron vert, sucre de canne* 7,00€

MARGARITA - *Tequila, sucre de canne, citron vert, Cointreau* 7,00€

TEQUILA SUNRISE - *Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine* 7,00€

GIN FIZZ - *Gin, Angostura, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse* 7,00€

- VARIANTE À LA FRAISE -

MOSCOW MULE - *Vodka, citron vert, gingembre, Ginger Beer* 8,00€

- VARIANTE AU GIN (LONDON MULE) -

BLACK RUSSIAN - *Vodka, Kahlua* 9,00€

- Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération -

Nos Vins

LES ROSÉS

	IGP CUVÉE «LES PETITS GALETS» - Cave Rocca Maura	24,00€
	<i>Note florale au nez et fines notes de fruits rouges</i>	
	IGP PAYS DE VAUCLUSE «SUZANNE» - Domaine des Amouriers	23,00€
	<i>Rosé léger, friand et très élégant</i>	
	AOP VENTOUX- Domaine de la Pigeade - Fraîcheur et finesse d'un vin d'été aux notes de cerises ...	26,00€
	AOP CÔTES DU RHÔNES VILLAGE VISAN - Domaine La Florane	26,00€
	<i>Fraîcheur des agrumes et arômes floraux</i>	
	AOP LUBERON «SOLSTICE» - Domaine de la Garelle	27,00€
	<i>Bouche volumineuse, fraîche, ronde, petits fruits rouges, très sensuelle</i>	
	AOP TAVEL «LAUZERAIES» - Vignerons de Tavel - Puissance et minéralité, fraises fraîches	29,00€
	IGP «LES ACANTHES» - Vignerons de Tavel - Généreusement fruité et frais	22,00€
	AOP CÔTES DE PROVENCE - Château Roubine - Finesse d'un grand rosé, arômes fleurs blanches.	29,00€
	AOP CÔTES DE PROVENCE - Château de Miraval	40,00€
	<i>Belle fraîcheur - Arômes de fruits frais, de groseille et de rose fraîche relevés d'un zeste de citron</i>	

LES BLANCS

	IGP CUVÉE «LES PETITS GALETS» - Cave Rocca Maura	24,00€
	<i>Nez floral, fruité et équilibre harmonieux</i>	
	AOP SAINT JOSEPH - Domaine de Pierre Blanche - Bouquet acacia et miel, frais et élégant	43,00€
	AOP CÔTES DU RHÔNES VILLAGE CAIRANNE - Domaine Boisson	29,00€
	<i>Notes de fruits blancs (pêche, poire), fruits exotiques (mangue), ainsi qu'une touche anisée</i>	
	AOP CÔTES DU RHÔNES "BLANC RÉSERVE"- Famille Perrin	29,00€
	<i>Arômes de cerise fraîche, de cannelle et de poivre.</i>	
	AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE "LES SINARDS"- Famille Perrin	84,00€
	<i>Notes de pierre à fusil, de fenouil et d'anis avec un léger boisé parfaitement intégré</i>	
	AOP VACQUEYRAS "LES CHRISTINS"- Famille Perrin	44,00€
	<i>Arômes de cire d'abeille et de poire bien mûre, légèrement citronnée avec des notes d'abricot et de tilleul</i>	
	AOP LUBERON «SOLSTICE» - Domaine de la Garelle	27,00€
	<i>Vivacité et minéralité du Vermentino, notes de pêche de vigne, léger boisé</i>	
	IGP MEDITERRANEE «CHARDONNAY» - Cave Beaumont du Ventoux	23,00€
	<i>Vin équilibré, gras et ample, notes fleurs blanches, et agrumes, finale briochés</i>	
	IGP PAYS D'OC «VIOGNIER» - Vignerons de Tavel - Fraîcheur, légèreté et souplesse	22,00€
	IGP CÔTES DE GASCogne "Harmonie de Gascogne" - Domaine de Pellehaut	25,00€
	<i>Teinte claire, limpide au reflet vert, ce vin révèle des notes de fruits exotiques.</i>	

Notre sélection de vin se compose uniquement de producteurs locaux
Our selection of wine consists only of local producers

- Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération -

LES ROUGES

	IGP CUVÉE «LES PETITS GALETS» - Cave Rocca Maura	24,00€
	<i>Vin riche en arômes et gourmand</i>	
	IGP PAYS DE VAUCLUSE «SUZANNE» - Domaine des Amouriers - <i>Rouge léger, friand et très élégant</i> ..	23,00€
	AOP VACQUEYRAS - Domaine des Amouriers - <i>Finesse et puissance, notes de garrigues sur du velour</i> ..	33,00€
	AOP GIGONDAS - Domaine du Pesquier - <i>Élégance de notes de fruits noirs, posé sur tannins soyeux</i> ..	35,00€
	AOP VENTOUX - Domaine de la Pigeade - <i>Fruits rouges bien mûrs (mûres, cassis), vin opulent</i>	26,00€
	AOP SAINT JOSEPH - Domaine de Pierre Blanche	43,00€
	<i>Grâce des parfums de réglisse et de fruits rouges, souple et fin</i>	
	AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGE VISAN BIO - Domaine La Florane	27,00€
	<i>Fruits frais et gourmandise d'un rouge entre pots</i>	
	AOC CÔTES DU RHÔNE - Famille Perrin	29,00€
	<i>intenses arômes de fruits rouges confits, de confiture de framboise, d'épices et de poivre noir</i>	
	AOP CÔTES DU RHÔNE SAINT MAURICE - Domaine de l'Echevin	29,00€
	<i>Caractère voluptueux, sensuel, arômes de mûres, cacao et de garrigue</i>	
	AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGE CAIRANNE - Domaine Boisson	30,00€
	<i>Puissant, élégant, fruits mûrs à noyaux (cerise), fruits frais (cassis), relevé par le réglisse</i>	
	AOP CÔTES DU RHÔNE - Domaine Elodie Balme <i>Touche féminine pour un rouge souple et fruité</i> ..	26,00€
	AOP CÔTES DU RHÔNE - L'Intrépide - <i>Gouleyant, arômes de fruits noirs très gourmands</i>	31,00€
	AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE - Domaine La Bastide St Dominique	56,00€
	<i>Vin de prestige, belle alliance de puissance et d'élégance</i>	
	AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE "LES SINARDS"- Famille Perrin	84,00€
	<i>Notes de prune fraîche et d'épices douces avec des arômes de framboise et de poivre</i>	
	AOP RASTEAU - Domaine Elodie Balme <i>Élégance d'un vin féminin fruité noir, bien mûr et intense</i>	33,00€
	AOP CROZES HERMITAGE 100% Syrah, <i>léger et délicat, bouquet de framboises et d'aubergines</i>	42,00€

Nos Vins au verre (12,5cl)

VERRE - Sélection du mois (rouge, rosé, blanc) 12,5cl	3,00€
1/4 PICHET - Sélection du mois (rouge, rosé, blanc) 25cl	5,00€
1/2 PICHET - Sélection du mois (rouge, rosé, blanc) 50cl	9,00€

BLANCS

IGP Viognier - Pays du Gard	4,00€	AOP C. du Rhône village Cairanne	6,00€
IGP Chardonnay - Pays d'Oc	4,00€	AOP Muscat Beaumes de Venise	6,00€
IGP Sauvignon - Pays d'Oc	5,00€	AOP St Joseph	7,00€
IGP Caskogne - Domaine de Pellehaut	5,00€	AOP Côtes du Rhône Réserve - Perrin ..	5,00€

ROSÉS

IGP Les Acanthes-Pays du Gard	4,00€	AOP Lauzeraies - Tavel	5,00€
AOP Côtes du Rhône - Visan	4,00€	AOP Solstice - Luberon	6,00€

ROUGES

AOP Côtes du Rhône - Visan	4,00€	AOP Rasteau	5,00€
AOP Côtes du Rhône - St Maurice	4,00€	AOP Gigondas	6,00€
AOP Côtes du Rhône - Intrépide	4,00€	AOP St Joseph	7,00€
AOC Côtes du Rhône - Perrin	5,00€	AOP Châteauneuf du Pape	8,00€

Notre sélection de vin se compose uniquement de producteurs locaux
Our selection of wine consists only of local producers

- Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération -

Nos Boissons

CHAMPAGNES

KIR ROYAL	9,00€	PROPRIÉTAIRE	49,00€
COUPE DE CHAMPAGNE (15cl)	9,00€	Champagne d'une rare finesse	

NOS APERITIFS

PASTIS	3,00€	BIÈRE PRESSION DU MOIS	
MARTINI rouge / blanc - 6cl	5,00€	- BLONDE	3,50€
KIR	3,50€	- BLANCHE	3,80€
		- BIÈRE DU MOIS	3,80€

NOS ALCOOLS (verre 4cl)

VODKA	7,00€	GIN	7,00€
TEQUILA	7,00€	WHISKY	7,00€
RHUM HAVANA CLUB (3 ans)	7,00€		

NOS BOISSONS FRAICHES

COCA COLA, COCA ZÉRO	3,00€	ORANGINA	3,00€
ICE TEA	3,00€	JUS DE FRUITS	3,00€
SCHWEPES Agrum'	3,00€	NECTAR D'ABRICOT	3,00€
SIROP	2,50€		

NOS EAUX MINÉRALES

BADOIT 1l	4,50€	PERRIER 50cl	3,50€
VITTEL 1l	4,50€	PERRIER 1l	5,00€

NOS DIGESTIFS

LIMONCELLO	7,00€	ARMAGNAC	7,00€
GET 27	7,00€	COGNAC	7,00€
VIEUX MARC DE GARLABAN	9,00€	AMARETTO	7,00€
IRISH COFFEE	10,00€	DIPLOMATICO	9,00€

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	1,80€	CAFÉ NOISETTE	2,30€
CAFÉ DOUBLE	2,50€	CAFÉ CRÈME	2,50€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	1,80€	CAPPUCCINO	3,50€

- Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération -

leRiad

restaurant

L'ÉQUIPE DU RIAD EST HEUREUSE DE VOUS RECEVOIR
ET VOUS SOUHAITE UN AGRÉABLE REPAS.

UNE CARTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION

POUR SE RAFRAÎCHIR

APERITIFS

ANISETTE 4cl	4	BIÈRE HEINEKEN 25cl	4
PASTIS 4cl	4	KIR CASSIS 15cl	4
MUSCAT 12cl	6	KIR ROYAL 15cl	9
MARTINI rouge / blanc 5cl	5	COUPE DE CHAMPAGNE 15cl	9
PORTO 5cl	5	CHAMPAGNE DU MOIS 75cl	49

SOFTS

PERRIER 33cl	3.5	SCHWEPPES TONIC 33cl	4
COCA COLA 33cl	4	EAU MINÉRALE 1L	5
ORANGINA 33cl	4	EAU MINÉRALE GAZEUSE 1L	5
SPRITE 33cl	4	EAU MINÉRALE GAZEUSE 0,5L	4
ICE TEA 33cl	4	SIROP 4cl	3
JUS DE FRUIT 33cl	4		

BOISSONS ALCOOLISÉES

WHISKY, GIN, RHUM 4cl	7
-----------------------	---

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	1.8	THÉ À LA MENTHE	2.5
DOUBLE EXPRESSO	3		

- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération -

ENTREES FROIDES / COLD STARTERS

ZAALOUK Caviar d'aubergines aux saveurs d'orient Eggplant dip	7
ARTICHAUTS À L'ORANGE ET AU CITRON Orange and lemon flavoured artichokes	7
CREME DE POIS CHICHES AU CUMIN ET AMANDES Spice flavoured chickpeas and almonds cream	7
CHAARLIYA, SOUPE DE TOMATE RAFRAICHISSANTE (uniquement en période estivale) Tomatoes cold soup (only in summer season)	7
SOUPE CHAUDE MAROCAINE selon l'humeur du chef Hot Moroccan soup according to the mood of the chef	7

ENTREES CHAUDES / HOT STARTERS

BRIWATTES AU FROMAGE DE CHÈVRE (x 4) Goat cheese briwattes	7.5
BRIWATTES À LA VIANDE HACHÉES MARINÉES (x 4) Marinated minced meat briwattes	7.5
COCKTAIL DE BRIWATTES (x 4) Assorted briwattes	7.5
PASTILLA AU POULET... la spécialité du chef ! Chicken pastilla	12
OMELETTE BERBÈRE à partager ! Omelet berbère to share	12

LES SALADES / SALADS

Les salades fraîches et colorées qui vous emmèneront directement au Maroc.

LA CARAVANE, LA TRAVERSÉE DE L'ATLAS Zaalouk, briwattes chèvre, briwattes viande hachée, orange, artichaut, crème de pois chiche, salade Mix starters, zaalouk, briwattes of goat cheese, briwattes of minced steak, orange, artichokes, chickpea cream, salad	14
LA RIAD, UNE SYMPHONIE DE SAVEURS Zaalouk, artichaut, crème de pois chiche, salade accompagné de 2 grillades du jour zaalouk, artichokes, chickpea cream, salad assortment with 2 grilled meat	18

- Prix nets en euros - Service compris -

À SUIVRE

L'ESPRIT TRADITIONNEL...

LES TAJINES accompagné de semoule ou pain oriental

LE CHWARI aux légumes Vegetables tajine	13	AGNEAU aux abricots Lamb and apricots	16
POULET aux olives et citrons confits Chicken, crystallized lemon and olives	15	AGNEAU aux légumes Lamb and vegetables	17
POULET aux légumes Chicken and vegetables	16	KEFTA aux oeufs Meatballs and egg	18
AGNEAU aux pruneaux Lamb and plums	16	L'ESSAOUIRA au poisson du jour et légumes Fish of the day and vegetables	20
AGNEAU au cœur d'artichaut Lamb and artichoke heart	17	LE RIAD « Royal »	

LES COUSCOUS accompagné de semoule, légumes, pois chiches et oignons confits

LE VEGETARIEN Vegetables couscous	13	KEFTA meatballs	16
POULET Chicken	15	GRILLADES brochette d'agneau, merguez et kefta Grilled meat	20
MERGUEZ Merguez	16	LE RIAD «ROYAL» incontournable ! agneau, poulet, merguez et kefta lamb, chicken, merguez and kefta	22
BROCHETTES D'AGNEAU MARINEES Brunch of marinated Lamb	18	LE MECHOUI (sur commande pour 2 personnes) Epaule d'agneau entière aux saveurs d'orient rôtie au four Complete roasted leg of lamb	60
COTELETTE D'AGNEAU Lamb chop	18		
AGNEAU Lamb	17		

- Prix nets en euros - Service compris -

À SUIVRE

... OU L'ESPRIT NOUVEAU

LES SPÉCIALITÉS

PAPILLOTE DE DORADE, menthe fraîche et citron confit, semoule à l'huile d'olive zaalouk, crème de pois chiche, légumes Sea bream roasted, fresh mint and lemon, semolina, zaalouk, chickpea cream, vegetables	20
LE BURGER COMME À MARRAKECH, "un Délice !" viande hachée marinée et fromage de chèvre frais, accompagné de Zaalouk, crème de pois chiche, légumes verts, salade Burger like from Marrakech, marinade beef and goat cheese served with zaalouk, chickpea cream, greens, salad	17
L'ASSIETTE SIROCCO, Zaalouk, crème de pois chiche, légumes verts, salade, brochette d'agneau marinée, côtelette d'agneau, kefta, merguez. Zaalouk, chickpea cream, green vegetables, salad, pickled lamb skewer, lamb chop, kefta, merguez.	22
COUSCOUS SEFFA AU POULET, "un Délice sucré salé !" et semoule parfumée à la cannelle couscous with chicken and semolina scented with cinnamon	15

MENU ENFANT / CHILD MENU

10€

ESPRIT TRADITION...

COUSCOUS KEFTA ou MERGUEZ

+

2 PÂTISSERIES MAROCAINES

...OU L'ESPRIT D'ICI

KEFTA MARINÉ GRILLÉ
(viande hachée)
(accompagnement au choix)

+

2 BOULES DE GLACE

- Prix nets en euros - Service compris -

POUR TERMINER

LES GOURMANDISES

ANANAS MÛR À SOUHAIT parfumé à la fleur d'oranger
Fresh pine-apple flavoured with orange-flower water

6

ORANGES FRAICHES À LA CANNELLE
Fresh oranges flavoured with cinammon

6

SALADE DE FRUITS FRAIS FAÇON RIAD
Fresh fruit salad

6

PASTILLA AU LAIT, "dans le respect de la tradition"
croustillant aux amandes
Milk pastilla, crispy almond pastry

8

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES MAROCAINES
briwates aux amandes, corne de gazelle, baklawa,
ghriba aux amandes, corne de gazelle au sésame
Assortment of five morrocan pastries

8

- Prix nets en euros - Service compris -

LA CAVE

LES VINS BLANCS

	37,5cl	50cl	75cl
VIOGNIER - IGP PAYS D'OC - VIGNERONS DE TAVEL Fraîcheur, légèreté et souplesse			20
AOP CÔTEAUX D'AIX - CHÂTEAU BARBEBELLE Notes acidulées fraise et cerise, légèrement amylique			24
AOP CAIRANNE - DOMAINE BOISSON Notes de fruits blancs (pêche, poire), fruits exotiques (mangue), ainsi qu'une touche anisée			27

LES VINS ROSÉS

DE LA RÉGION...

IGP ACANTHES - VIGNERONS DE TAVEL Généreusement fruité et frais			20
 AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES - DOMAINE FLORANE Bio & Biodynamique Fraîcheur des agrumes et arômes floraux			24
AOP TAVEL «SOL'ACANTALYS» Puissance et minéralisé, fraises fraîches		19	26

DE LÀ-BAS...

BOULAONE Rond et équilibré, arômes de brioche, miel et fruits exotiques	11		18
GUERROUANE Arômes de petits fruits rouges et agréable souplesse en bouche	11		18
SIDI BRAHIM Ample et bien équilibré avec des arômes de pain grillé et de fruits			18

LES VINS ROUGES

DE LA RÉGION...

 IGP PAYS DE VAUCLUSE - SUZANNE - DOMAINE LES AMOURIERS Bio Rouge léger, friand et très élégant			21
 AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES - SAINT MAURICE Bio & Biodynamique Caractère voluptueux, sensuel, arômes de mûres, cacao et de garrigue			25
AOP CAIRANNE - DOMAINE BOISSON Puissant, élégant, fruits mûrs à noyaux (cerise), fruits frais (cassis), relevé par le réglisse		21	28
AOP RASTEAU - DOMAINE ELODIE BALME Touche féminine pour un rouge souple et fruité			31
AOP GIGONDAS - DOMAINE DU PESQUIER Élégance de notes de fruits noirs, posé sur tannins soyeux			33

DE LÀ-BAS...

BOULAONE Intense où se mêlent les fruits rouges et noirs	11		18
GUERROUANE Vin puissant et rond, arômes de fruits rouges	11		18
SIDI BRAHIM Intense, épicé aux notes de cuir, attaque souple et corsée			18

- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération -

SÉLECTION DU MOIS

le verre 15cl 4

1/4 Pichet 25cl 6

1/2 Pichet 50cl 10

