



LE PRESSOIR

— BRASSERIE PROVENÇALE —



Votre artisan est annonceur dans
LE GUIDE RÉGIONAL

Gault & Millau

PACA - CORSE

2024 - 2025



COM EN REGIONS



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

•
Prix nets en euros – Service compris.

•
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

•
Origine viande France : Bœuf, agneau, poulet



Situé au cœur du Vaucluse, Le Pressoir vous invite à savourer une cuisine authentique et traditionnelle, mettant à l'honneur les saveurs du terroir provençal. Nos plats sont élaborés avec des produits locaux et de saison, pour une expérience culinaire qui allie simplicité et raffinement.

Venez partager un moment convivial dans une ambiance chaleureuse et typiquement provençale.



LES ENTRÉES

SALADE MIXTE

Salade verte et crudités 8,00

VELOUTÉ DE BUTTERNUT À LA RICOTTA

Poitrine de porc fumée 15,00

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE

Confit d'oignons, pain brioché beurré et grillé 21,00

« LA CHÈVRE » SALADE REPAS

Toasts de chèvre chaud au miel et crème de chèvre 17,00

« LA CLÉOPÂTRE » SALADE REPAS

Salade, parmesan, filet de poulet pané, croûtons, sauce césar,
tomates confites, poitrine grillée, olives 17,00

« LA GOURMANDE » SALADE REPAS

Magret de canard fumé, gésiers de canard confit
et mousse de canard 18,00

LE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOUR FÉRIÉ

PLAT DU JOUR

Avec salade ou dessert,
un verre de vin
ou d'un bock de bière
et d'un café

•••
18,50

L'ASSIETTE « PRESOIR »

Salade composée,
l'envie du chef,
fromage
et dessert

•••
18,50

MENU DES PRINCESSES ET DES PIRATES (JUSQU'À 12 ANS)

Selon l'inspiration
du « capitaine »...
La cuisine
est une aventure,
partez à la découverte
du trésor des saveurs !

Glace – Boisson
•••
11,00



LES PLATS

NOS TAGLIATELLES GRATINÉES

Carbonara	15,00
Crème de pistou et crevettes	15,00

POULET AU COMTÉ

Chorizo, Comté, mozzarella, crème moutardée et légumes de saison .	21,00
--	-------

PAVÉ DE SAUMON

Crème de citron, aneth et légumes de saison	23,00
---	-------

BARON D'AGNEAU GRILLÉ DE L'AVEYRON AUX HERBES DE PROVENCE

Accompagné de légumes de saison	25,00
---------------------------------------	-------

PAVÉ DE BŒUF D'AUBRAC « FAÇON » ROSSINI

Mousse de canard sauce aux cèpes et légumes de saison

•••
27,00



LE CÔTÉ BRASSERIE

LE CAMEMBERT AU FOUR

Jambon cru, frites maison et salade (+ 1 euro flambé au Cognac)	18,00
---	-------

HAMBURGER MÉDITERRANÉEN

Filet de poulet pané, gorgonzola,
tomates, confits d'oignons,
crème fraîche, ciboulette,
frites maison et salade
19,00

HAMBURGER DU PRESOIR

Steak haché 160 g (Maison Husson à Sarriens),
mozzarella, tomates, ciboulette,
confits d'oignons, crème fraîche
frites maison et salade
19,00

STEAK À CHEVAL DU CHEF

Steak de la Maison Husson à Sarriens, cheddar à l'oignon, bacon, œuf au plat, frites maison et salade	19,00
--	-------

STEAK CANNIBALE « FAÇON » CARPACCIO

Fines tranches de bœuf d'Aubrac marinés à l'huile d'olive et basilic, citron, copeaux de parmesan, frites maison et salade	22,00
---	-------



LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	Salade et noix	7,00
FAISSELLE	Sucre, miel ou coulis de fruits rouges...	6,00
DESSERT DU MOMENT	7,00
CRÈME BRÛLÉE	7,00
ÎLE FLOTTANTE	7,00
TRÉSOR AU CHOCOLAT	Coulis de fruits rouges et crème anglaise .	8,00
BRIOCHE CHAUDE AU NUTELLA®	Glace vanille, sauce caramel beurre salé ..	8,00
PROFITEROLES	8,00
CAFÉ GOURMAND	8,50
MERINGUE ARDÉCHOISE	Pour les grands gourmands	9,00
GAUFRE GOURMANDE	Selon l'envie du chef	9,00

LES COUPES GLACÉES

CAFÉ LIÉGEOIS
Glace vanille
glace café,
chantilly,
coulis au café
...
9,00

CHOCOLAT LIÉGEOIS
Glace vanille,
glace chocolat,
chantilly,
sauce chocolat
...
9,00

CARAMEL LIÉGEOIS
Glace vanille,
glace caramel,
chantilly,
sauce caramel
...
9,00

COUPE GOURMANDE
Glace cacahuète,
glace vanille,
pâte à tartiner,
sauce caramel
...
9,00

LES GLACES & SORBETS ARTISANAUX

**ABRICOT « VALLÉE DU RHÔNE » | CAFÉ | CARAMEL AU BEURRE SALÉ
CITRON PRESSÉ | CHOCOLAT PRESTIGE | MARRON | FRAISE
VANILLE | CACAHUÈTE | PARFUM DU MOMENT**

1 parfum 3,00 | 2 parfums 5,00 | 3 parfums 7,00



LE MENU GOURMAND

VELOUTÉ DE BUTTERNUT À LA RICOTTA
et poitrine de porc grillée

ou

SALADE DE CHÈVRE
Toasts de chèvre chaud au miel et crème de chèvre

ou

SALADE GOURMANDE
Magret de canard fumé, gésiers de canard confit,
et mousse de canard



POULET AU COMTÉ
Chorizo, Comté, mozzarella, crème moutardée

ou

PAVÉ DE SAUMON
Crème de citron et aneth

ou

PAVÉ DE BŒUF DE L'AUBRAC
et sa sauce aux cèpes



ASSIETTE DE FROMAGES

ou

GLACE ARTISANALE
(2 parfums)

ou

BRIOCHE CHAUDE AU NUTELLA®,
Glace vanille et sauce au caramel beurre salé

ou

LE DESSERT DU MOMENT



27,00



LA CAVE

LES VINS ROUGES

AOC Ventoux | Beaumes-de-Venise

Domaine de la Pigeade

Les Sables

50 cl

75 cl

150 cl

21,00

24,00

AOP Vacqueyras | Sarrians

Domaine Fontaine du Clos

Reflet de l'âme

26,00

31,00

AOP Côte du Rhône | Courthézon

Château du Mourre du tendre

Cuvée Paul

27,00

AOP Plan de Dieu Côte du Rhône Village | Courthézon

Château du Mourre du tendre

Cuvée Jacques Paumel

32,00

LES VINS ROSÉS

IGP Vaucluse | Sarrians

Domaine Fontaine du Clos

Soif de liberté

50 cl

75 cl

150 cl

20,00

AOP Ventoux | Beaumes-de-Venise

Domaine de la Pigeade

Domaine

22,00

25,00

AOP Ventoux | Mazan | **BIO**

Château de la Croix des Pins

Les 3 Villages

21,00

25,00

AOC Côte du Rhône | Visan | **BIO**

Domaine la Florane

À Fleur

20,00

24,00

46,00

AOC Vacqueyras | Sarrians

Dame de Lune

Vacqueyras Tradition

75 cl

27,00

LES VINS BLANCS

AOP Ventoux | Mormoiron

Domaine des Anges

Domaine

50 cl

75 cl

150 cl

18,00

21,00

AOP Ventoux | Sarrians

Fontaine du Clos

Chardonnay

20,00

IGP Vin de pays

RhoneA

Joséphine Petit Grain

19,00

AOP Champagne

Notre sélection

50,00

Belle sélection de vin au verre (18 cl) en rouge, blanc et rosé : 4,00



LES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits et Nectar 25 cl .. 4.00
ACE, Abricot, Ananas, Pomme,
Orange, Fraise, Pêche, Pamplemousse,
Tomate et Orange citron

Sodas

Coca-Cola, Coca light, 33 cl .. 4.00
Orangina

Schweppes, Limonade, 25 cl .. 4.00
Diabolo, Ice tea pêche

EAUX MINÉRALES

Vittel, Vichy 25 cl .. 4,00
Perrier 33 cl .. 4,00
Vittel, San Pellegrino 50 cl .. 4,50
Vittel, San Pellegrino 100 cl .. 6,00

BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné ... 2,30
Café Double ... 3,90
Café noisette, café allongé ... 2,60
Café au lait ... 3,30
Chocolat chaud ... 3,30
Cappuccino ... 4,10
Thés (voir notre carte) ... 3,30
Infusions (voir notre carte) ... 3,30
Chantilly, miel ou lait ... 1,00

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 2 cl .. 3,00
Kir 12,5 cl .. 3,00
Martini 5 cl .. 3,50
Beaumes-de-Venise 12,5 cl .. 3,50
Kir Royal 12,5 cl .. 8,50
Coupe de champagne 12 cl .. 8,00
Vin rouge, rosé ou blanc 18 cl .. 4,00
Supplément sirop .. 0,50

BIÈRE PRESSION

Bière des Cigales 25 cl ... 4,00
50 cl ... 7,00
Bière du moment 25 cl ... 5,50
50 cl ... 7,00

BIÈRES BOUTEILLE

Hoegarden blanche 33 cl ... 5,00
Duvel 33 cl ... 5,00
Leffe 33 cl ... 5,00
Desperados 33 cl ... 5,00
Pelforth brune 33 cl ... 5,00

ALCOOLS & DIGESTIFS

Cognac, Rhum, Vodka 5 cl .. 6,00
Get 27 & 31, Eau-de-vie de poire,
Gin, Calvados, Whisky,
Grand Marnier, Tequila...
Chivas 5 cl .. 8,00
Rhum Don Papa et Diplomático



