

Les ENTREES

Salade de Chèvre Chaud grande 12 € petite 9 €
(Mixed salad with hotgoat cheese)

Salade Vegan grande 10 € petite 7 €
(Salade mixt avec legumes)(Mixed salad with vegetables)

Moules gratinées à la provençale X 12 12 € X 6 8 €
(Moules farcies au persil)(stuffed mussels with chopped parsley)

Salade César et tenders de poulet grande 13€ petite 10€
(mixed salad with chicken fries)

Assiette de la Citadelle 15 €
(salade mixt au paté de porc,ravioli de pommes de terre et tourtons)
(mixt salad with pork paté, cheese, ravioli of potatoes and tourton)

Les PLATS

Pieds et paquets de Sisteron , pomme vapeur 15 €
(feet and tripe of lamb from sisteron)

Souris d'agneau confite 7 h00 aux herbes de provence 19 €
(lambschank confit 7h00 with herbes of provence)

Navarin d'Agneau printanier 15 €
(Accompagné de legumes)(Lamb Stew with vegetables)

Tenders de filet de poulet francais – frites et salade verte 12 €
(French Chicken's Tender french – frites and green salade)

Entrecôte grillée nature 18 €
(grilled ribsteack) sauce au cèpes 20 €
(porcini mushrooms sauce)

Les BURGERS- Frites

Viandes Black Angus (150grs)

<i>Vegan (galette , vegetable, salade et tomate)</i>	<i>10 €</i>
<i>Cheese burger (salade , tomate , cheddar)</i>	<i>12 €</i>
<i>Bacon cheese (salade , tomate , cheddar et bacon)</i>	<i>13 €</i>
<i>Poulet Loco (filet de poulet francais pané , salade , tomate , coleslaw) (breaded chicken fillet , salad , tomato and coleslaw)</i>	<i>13 €</i>
<i>Le 400 grs (double steack) (salade, tomate et cheddar)</i>	<i>18 €</i>

Les POISSONS

<i>Pavé de saumon – sauce a la crème de basilic (Salmon Pavé with basilica sauce)</i>	<i>15 €</i>
<i>Fish and chips</i>	<i>14 €</i>

Les PATES

<i>Tagliatelles de Poulet, garniture de légumes provencale (Tagliatelles with Chicken and vegetables)</i>	<i>14 €</i>
---	--------------------

MENU SISTERONNAIS

21 €

Les ENTREES (the Starters)

Salade Composée
(mixt salad)

Les PLATS (Main course)

Pieds et paquets de Sisteron
(feet and tripe of lamb from sisteron)

FROMAGES

Assiette de Fromages de Chèvre
(assortment of local goatcheese)

MENU DU JOUR

Du Lundi au Vendredi
Le midi uniquement

€	Entrée	Plat	Dessert
11.00		X	
15.00		X	X
15.00	X	X	

Les FROMAGES

ASSIETTE de FROMAGES (cheese plate)			7.50 €
DEMI BANON	5.00 €	BANON ENTIER	8.00 €
<i>Selon la saison(according the season)</i>			

*BANON = fromage de chèvre affiné dans des feuilles de châtaigner, issu du village de Banon dans les Alpes de Haute Provence.
(BANON = goat cheese in chestnut leaves, from the village of Banon in Alpes de Haute Provence.)*

Les DESSERTS

CREME BRULEE (cream burned)			5.00 €
FROMAGE FRAIS – coulis de MYRTILLES MAISON (homemade Blueberry grout)			4.00 €
TARTE au CITRON meringuée (lemon meringue pie)			5.00 €
FONDANT au CHOCOLAT-crème anglaise (melting chocolate)			5.00 €
CARPACCIO D'ANANAS	1 boule de glace au choix		7.00 €
CAFE GOURMAND (gourmet coffee)			8.00 €

Menu ENFANT

(jusqu'à 12 ans – To 12 years)

9 € 50

1 PLAT au CHOIX :

*steack haché pur bœuf Black angus ou jambon blanc ou filets de poisson pané ou Tenders de poulet
(1 choice of main course: Beef or fillet breaded chicken or fillet breaded fish or ham)*

1 DESSERT au CHOIX :

*Glace ou fromage blanc ou yaourt aux fruits ou compote de pommes
(1 choice of dessert: ice cream or cottage cheese or fruits yogourt or mixed apples)*

1 BOISSON au CHOIX

*1 coca cola, 1 jus de fruit (orange ou pomme) ou 1 sirop à l'eau
(1 choice of drink: coca cola or orange juice or syrup)*

NOUVEAU
au Restaurant la CITADELLE

le BARBECUE d'ALEXIS
VOUS PROPOSE
le midi uniquement

BROCHETTE d'AGNEAU de PROVENCE à l'ORIENTALE
18,00 €

BROCHETTE de BŒUF aux HERBES de PROVENCE
15,00 €
(bœuf : origine France)

BROCHETTE de POULET mariné au MIEL, THYM et
CITRON
15,00 €
(poulet : origine France)

TOUS LES JOURS UNE SUGGESTION VOUS SERA
PROPOSEE
selon les achats du grilladin
18,00 €

TOUTES NOS BROCHETTES SONT ACCOMPAGNEES DE LEGUMES
SELON LES ACHATS DU JOUR

