

L'Argiela Bistro du Domaine

*Point de rencontre entre une **ambiance chaleureuse** et
une **cuisine « Fait Maison »** !*

*Idéalement situé dans le **Luberon**, aux portes de **Forcalquier**, vous découvrirez un site hors du temps où **élégance et luxe** se conjuguent avec la **simplicité de la campagne** environnante.*

*La découverte d'un four médiéval sur place témoigne de l'omniprésence d'argile (**Argiela** en provençale, d'où vient le nom du restaurant) et de création d'objets de la vie quotidienne locale depuis bien longtemps...*

NOS CARTES

*Notre carte vous fera découvrir les produits **régionaux** afin de vous proposer une cuisine **savoureuse**, évoluant au fil des saisons.*

Notre petite carte vous propose une cuisine simple pour une pause repas légère et appétissante

*Le soir, ainsi que le samedi et dimanche midi, notre restaurant vous invite à partager les saveurs d'une **cuisine de qualité** !*



PETITE CARTE

Les Omelettes

Nos omelettes (3 œufs) sont servies avec une petite salade et une portion frites.

- L'omelette aux tomates séchées et herbes de Provence..... 12,00 €
- L'omelette au jambon fumé..... 14,00 €
- L'omelette aux champignons 12,00 €

Les Salades Composées servies en plat

Nos salades sont servies avec une portion frites

- **La Salade Végétarienne**
Salade du marché, champignons poêlés, 2 œufs au plat, poivrons et oignons émincés, des morceaux de fromages et croûtons au beurre..... 14,00 €
- **La salade au fromage de chèvre**
Croustillant de chèvre au miel et romarin, raisin glacés et mesclun 15,00 €
- **La Salade César**
Filet de poulet grillé, salade du marché, olives marinés, tomates séchées, croûtons au beurre et copeaux de Parmesan..... 16,00 €
- **La Salade du Pêcheur**
Duo de saumon fumé & gravlax, salade du moment, des oeufs durs, des dés de tomates, des oignons hachés et la vinaigrette 18,00 €

Autres choix en plat

- Velouté de potimarron et chorizo..... 9,00 €
- Pâtes au poulet en sauce et copeaux de parmesan..... 14,00 €
- Pâtes au saumon fumé, parmesan et aneth 15,00 €
- Carpaccio de bœuf Charolais, thym et sel de Camargue, copeaux de parmesan, servi avec salade & frites 15,00 €

Les suppléments

- Portion frites..... 3,00 €
- Portion salade mixte..... 3,00 €



PETITE CARTE

Les Grillades

- L'entrecôte (300g), pommes frites, salade mixte et sauce au choix 23,00 €
- Poisson selon l'arrivage, accompagnement du moment* et sauce au choix 21,00 €

** Remplacement de l'accompagnement du moment par frites & salade à la demande*

Sauce au choix

- Sauce Maison
- Poivre 5 baies
- Sauce aux champignons

Les Plats pour les Enfants

- Steak haché (100g), pommes frites, salade verte, mayonnaise & ketchup 9,50 €
- Pâtes au poulet en sauce et copeaux de parmesan..... 9,50 €
- Filet de poulet grillé, pommes frites et mesclun, mayonnaise & ketchup..... 9,50 €

Les Fromages & les Desserts

- Trio de fromages et jeunes pousses 9,00 €

Délices sucrés

- Crème brûlée du moment..... 7,00 €
- Moelleux au Chocolat..... 8,00 €
- Tiramisu au Spéculos..... 8,00 €



MENU DU SOIR & SAMEDI & DIMANCHE MIDI

29 € (hors boissons)

Amuse-bouche + entrée/plat ou plat/dessert

36 € (hors boissons)

Amuse-bouche + entrée + plat + fromages ou dessert

41 € (hors boissons)

Amuse-bouche + entrée + plat + fromages + dessert

Amuse-bouche du chef

Entrée

Velouté crémeux de potimarron et chorizo

Ou

Croustillant de chèvre chaud au miel de Provence et romarin et son mesclun marseillais

Ou

Gravlax (saumon frais mariné) fait Maison au baies roses et aneth, feuilles de mesclun

Plat

Poisson selon le retour de pêche, riz savoureux, bouquetière de légumes et sa sauce d'accompagnement

Ou

Magret de canard rôti au miel accompagné de ses légumes, gratin de pommes de terre à l'huile d'olive et son jus corsé

Ou

Gigot d'agneau aux herbes du domaine, pommes de terre rattes fondantes, petit jardin de légumes de saison et son jus corsé

Fromage

Ardoise de fromages du moment, balsamique blanc, noix, raisin et jeunes pousses.

Dessert

Le cœur coulant au chocolat noir et son coulis

Ou

Assiette de fruits frais et son sorbet

Ou

Tiramisu au spéculoos



LA CARTE DES BOISSONS

Eaux

Evian, Badoit 50cl.....	3.00€
Evian, Badoit 1l.....	4.00€
Perrier 33cl.....	3.20€

soft drinks

Coca Cola 33cl.....	3.50€
Coca Cola Light 33cl.....	3.50€
Schweppes Tonic, Schweppes 'Agrum' 25cl.....	3.50€
Limonade	3.00€
Diabolo (sirop + limonade) 25cl.....	3.50€
Jus de Fruits (Pomme, Pamplemousse, Orange, Abricot, Ananas, Tomate) 25cl.....	3.50€
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, orgeat, citron, pêche, fraise, framboise) 33cl.....	2.00€
Ice Tea 33cl	3.50€
Fanta Orange 33cl.....	3.50

Bières

Pression Stella Artois 25cl.....	3,00€
Monaco (sirop de grenadine, 1/2 limonade, 1/2 bière) 25cl.....	3,50€
Panache (1/2 limonade, 1/2 bière) 25cl.....	3,20€
Chouffe blonde 33cl.....	5,00€
Duvel Blonde 33cl.....	5,00€
Vedett blanche 33cl.....	5,00€
Liefmans fruits rouges 25cl.....	5,00€
Maredsous Brune ou Blonde 33cl.....	5,00€

Boissons chaudes

Expresso, Café décaféiné, Café allongé.....	1,80€
Double expresso.....	3,50€
Café au lait.....	3,50€
Cappuccino.....	3,50€
Chocolat chaud	3,50€
Thé Noir Grand Earl Grey, Thé Noir Breakfast.....	2,50€
Thé Vert Sencha, Thé Vert à la Menthe.....	2,50€
Tisane Verveine, Tisane Tilleul.....	2,50€



Apéritifs

Kir 12cl	6,00€
<i>(vin blanc, crème de cassis ou pêche ou liqueur de Chambord 'Framboise Noire')</i>	
Kir Frizzant 12cl.....	7,50€
<i>(Bau de Provence, crème de cassis ou pêche, ou liqueur de Chambord 'Framboise Noire')</i>	
Kir Royal 12cl.....	10,00€
<i>(Champagne, crème de cassis ou pêche, ou liqueur de Chambord 'Framboise Noire')</i>	
Martini rosso, Martini bianco 14.4% 12cl.....	6,50€
Porto rouge, 19° 12cl	6,50 €
Rinquiquin à la pêche, 15% 12cl.....	6,50€
Suze 15% 12cl	6,50€
Campari 25% 6cl	6,50€
Ricard 45%, Pastis 51 4cl.....	3,00€
Pastis de Forcalquier Henri Bardouin 4cl.....	3,80€
Whisky « Red Label » - Blended Scotch Whisky 40% 4cl.....	7,00€
Vodka Premium 37.5% 4cl.....	7,00€
Gin « Gordon's » 37.5% 4cl.....	7,00€
Absente de Forcalquier 55° 4cl.....	9,00€
Vodka + soft, Gin Tonic + soft, Whisky + soft	11,00€

Digestifs

Get 27 – Liqueur de Menthe 21% 4cl	5,00€
Liqueur de citron Limoncello 30% 4cl	5,00€
Liqueur Farigoule de Forcalquier de Thym 40% 4cl	6,00€
Liqueur Génépi de Forcalquier 40% 4cl	6,00€
Liqueur Chambord Framboise noir 16,5° 4cl.....	6,00€
Armagnac « Delaitre » - Hors d'Age 10 ans 40% 4cl	8,00€
Cognac « Augier » V.S. 40% 4cl	8,00€
Calvados « Pays d'Auge » - Hors d'Age - Appellation Calvados Contrôlée 40% 4cl	8,00€
Whisky « Glenlivet Founders » Reserve – Highland Single Malt Scotch 40% 4cl	9,00€
Vodka de Vigne d'Aubagne 40% 4cl	10,00€
Gin de Marc Raisin – La Grappa de Montpellier 40% 4cl	10,00€
Rhum Saint James – AOC Martinique - élevé sous-bois, 45° 4cl.....	8,00€
Poire Williams Avignon 43° 4cl	9,00€
Eau-de-vie Marc de Provence – Cordelier – 45° 4cl.....	9,00€

Les vins rouges

Verre de Rouge – Sélection du Domaine 15cl	3,80€
Carafe de Rouge – Sélection du Domaine 50cl	11,00€
Saint-Patrice – AOP Pierrevet 2017 75cl	17,00€
Domaine de la Blaque - AOC Pierrevet 2016 – BIO 75cl	27,00€
Domaine de La Blaque – Réserve – AOC Pierrevet 2015 75cl	32,00€
Château Blanc – À Mon Père – AOC Ventoux 2015 75cl	27,00€



Quintessence Visan – AOC Côtes du Rhone Villages 2007 – BIO 75cl	32,00€
Château Croix Puyblanquet - Saint Emilion 2015 75cl	29,00€
Domaine des Peirecedes – Côtes de Provence 2015	28,00€
Domaine de la Blaque – Collection Vin d'Exception – AOC Pierrevvert 2009 75cl.	39,00€
Domaine Chasson – AOP Luberon 2017 - 75cl	23,00€
Guillaume de Cabestan – AOP Luberon 2016 - 75cl	32,00€

Les vins rosés

Verre de Rosé – Sélection du Domaine 15cl	3,80€
Carafe de Rosé – Sélection du Domaine 50cl	11,00€
Saint-Patrice – AOP Pierrevvert 2017 75cl	17,00€
Un Autre Regard – Château Blanc – AOP Ventoux 2017 – 75cl	19,00€
Domaine Chasson – AOP Luberon 2017 - 75cl	21,00€
Château de Rousset – AOP Pierrevvert 2017 75cl	23,00€
Domaine de La Blaque – AOP Pierrevvert BIO 2017 75cl	25,00€
Secret de Famille – AOP Luberon 2017 - 75cl	29,00€

Les vins blancs

Verre de Blanc – Sélection du Domaine 15cl	3,80€
Carafe de Blanc – Sélection du Domaine 50cl	11,00€
Saint-Patrice – AOP Pierrevvert 2017 75cl	17,00€
Château de Rousset – AOP Pierrevvert 2015 75cl	21,00€
Domaine Terra Vecchia – IGP Île de Beauté 2015 75cl	21,00€
Domaine de La Blaque – Viognier – IGP Méditerranée 2017 75cl	23,00€
Domaine de La Blaque – Réserve – AOC Pierrevvert 2017 75cl	23,00€
Château Virant Tradition – AOC Côteaux d'Aix-en-Provence 2016 75cl	23,00€
Saint Véran – AOC St.Véran – Grande Réserve de Bourgogne 2015 75cl.....	29,00€
Château de Mauvanne – AOC Côtes de Provence 2015 – Cru Classé 75cl.....	34,00€
Pouilly-Fumé – AOC Pouilly-Fumé 2015 75cl	34,00€

Fines Bulles

Coupe de Bau blanc – Muscat frizzant de Provence 12cl	6,00€
Bau blanc – Muscat frizzant de Provence 12cl 75cl	29,00€
Coupe de Champagne Amyot Brut – Cuvée Réservee 12cl	9,00€
Champagne Amyot Brut – Cuvée Réservee 75cl	48,00€



VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS OU PROFESSIONNELS

Notre domaine avec son cadre exceptionnel de beauté met à votre disposition à tout moment de l'année des espaces de réception privilégiés.

Un anniversaire, un baptême, un cocktail, une fête, un événement d'entreprise, un mariage,... venez le célébrer au Domaine des Sources !

Le savoir-faire de nos équipes, notre structure d'hébergement de standing, notre cuisine de tradition, nos terrasses et espaces verts : tout est réuni pour vous permettre de transformer votre événement en un souvenir inoubliable pour vous et vos proches !

Parlez-nous de votre projet, nous en ferons un succès !

