



CACHAREL Petite Restauration / Snack

Tarifs 2021, toute l'année



7

ASSIETTE CAMPAGNARDE Jambon cru, saucisson, fromage de chèvre, salade et tomate en saison. <i>Raw ham, mountain sausage, Alpilles goat's cheese, tomatoes and salad</i>	23.00 €
ASSIETTE TOMATES CHEVRE BASILIC Tomates à la sauce basilic, salade et fromage de chèvre <i>Tomatoes, salad, goat's cheese, basil sauce.</i>	19.00 €
GARDIANE DE TAUREAU , <i>Camargue bull stew</i> façon Perret, riz de Camargue, <i>rice from Camargue</i>	20.00 €
SOUPE DE FAVUILLE ou POISSON DE ROCHE , <i>Small crabs Soup or fish soup</i> , de Port St Louis (soupe de petits crabes ou de poissons de roche)	14.00 €
SAUCISSON DE TAUREAU à trancher vous-même sur une planche en bois	13.00 €
CHEVRE DES ALPILLES , <i>goat's cheese</i> , de monsieur Rueda avec de la confiture de figue	8.00 €
SALADE CHEVRE CHAUD	10.00 €
ASSIETTE POIVRONS ET ANCHOIES AU NATUREL , <i>Red pepper & anchovy natural</i>	10.00 €
TERRINE DE TAUREAU CAMARGUE nature ou au piment d'Espelette	12.50 €
SARDINES à l'huile d'olive façon pêcheur de Port St Louis du Rhône	6.50 €
	14.00 €
MELON JAMBON , <i>Melon & ham</i> (en saison seulement, selon arrivage)	16.00 €
SALADE VERTE , <i>Green Salad</i> ,	4.00 €
GLACE MAGNUM : Vanille amandes, Chocolat noir, Chocolat blanc, GLACE CÔNES : Vanille, Chocolat ;	3.00 €
GLACES EN COUPE : Deux boules au choix : Vanille, Fraise, Sorbet au citron vert, Pistache <i>Bowl of two balls your choice : Vanilla, Strawberry, Lime sorbet, Pistachio.</i>	6.00 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT + boule vanille, <i>Chocolate cake</i>	7.00 €
CREME BRULEE	7.00 €

Nous servons de 12 h à 19h00 h dans la salle, sur la terrasse ou bien à la piscine, mais pas plus tard. Ensuite vous pourrez rester aussi tard que vous le voudrez pour profiter de la soirée.

Pour le soir vous devez commander impérativement avant 17h30.

Service from noon to 7.00 PM in the dining room, sitting outside or swimming pool tables, but not later. After you can stay as long as you want to enjoy your evening.

For dinner order imperatively before 5.30 PM.

Pique-nique non autorisé dans l'enceinte de l'hôtel

Picnic not allowed inside the hotel, pool included



SOFT DRINKS			
CAFE NOIR / DECA	2.50 €		
CAFE DOUBLE	3.50 €		
CAFE LAIT, CHOCOLAT, THE, INFUSIONS	4.50 €		
EAUX : EVIAN, VITTEL, BADOIT	4.50 €		100 CL
ORANGES OU CITRONS PRESSES	4.70 €		
JUS DE POMME	4,30 €		25 CL
PERRIER	4.30 €		25 CL
SIROPS A L'EAU	2.60 €		
COCA, ORANGINA, SCHWEPPE	4.30 €		33 CL
LIMONADES ICE-TEA	3.30 €		25 CL
GASPACHO EN VERRINE	4.30 €		20 CL
APERITIFS			
APEROL SPRITZ	8.00 €		5 CL
PASTIS	3.80 €		3 CL
MUSCAT	3.30 €		10 CL
BIERES : KRONENBOURG, HEINEKEN	4.30 €		33 CL
MARTINI, CAMPARI, GIN, PORTO	6.80 €		5 CL
GIN TONIC	9.80 €		5 CL
WHISKY J&B	8.30 €		4 CL
WHISKY CHIVAS, BOURBON	9.80 €		4 CL
VINS			
MAS DE LA DAME ROUGE / ROSE Appellation Baux de Provence Contrôlée	21.00 €		75 CL
½ MAS DE LA DAME ROUGE / ROSE Appellation Baux de Provence Contrôlée	12.00 €		37.5 CL
MAS DE LA DAME BLANC Appellation Coteau d'Aix en Provence Contrôlée	22.00 €		75 CL
½ MAS DE LA DAME BLANC Appellation Coteau d'Aix en Provence Contrôlée	12.00 €		37.5 CL
CUVEE LA STELE MAS DE LA DAME Rg ou Bl. Appellation Baux de Provence Contrôlée	30.00 €		75 CL
CHATEAU LA BORIE ROUGE Appellation Côte du Rhône Contrôlée	22.00 €		75 CL
CHAMPAGNE	65.00 €		75 CL
DIGESTIFS			
VODKA	6.80 €		4 CL
RHUM BRUN	6.80 €		4 CL
POIRE WILLIAM	7.30 €		4 CL
GRAND MARNIER	6.80 €		4 CL
CALVADOS, COGNAC, ARMAGNAC, MARC GARLABAN	8.30 €		4 CL