



Nos Plats

La Meunerie, c'est une cuisine maison et des produits locaux.

Nous travaillons en partenariat avec des producteurs locaux et aussi avec des produits issus de notre propre potager.

Tartares

TARTARE TRADITIONNEL DE BŒUF CHAROLAIS 19 €

180 g, condiments, câpres, cornichons, échalottes, persil, jaune d'oeuf de Fourques, sauce anglaise, tabasco

TARTARE DE THON ALBACORE 24 €

qualité « sashimi » à l'asiatique, gingembre, ail, soja, sésame

Nos tartares sont accompagnés de frites maison et de salade composée

OPTION DOUBLE TARTARE +8,50 €



Viandes

ÉPAULE DE COCHON DE LA CRAU CONFITE 22 €

accompagnée de lentilles vertes de Fontvieille

PIÈCE DE BŒUF 200 g RACE AUBRAC 24 €

(origine Scea Craven, éleveur de race Aubrac à Raphèle)

pommes de terre rôties, salade composée, sauce roquefort ou poivre

BROCHETTE DE TAUREAU DE CAMARGUE 28 €

300 g, accompagnée de salade composée et frites maison, sauce roquefort ou poivre

Supplément sauce Roquefort ou Poivre 3 €

Burgers

BURGER DES ALPILLES 20 €

raclette de chèvre de Saint-Rémy-de-Provence, steak 150 g, confit d'oignon, confiture de figues de Maussane-les-Alpilles

BURGER DU CHEF 19 €

steak 150 g, cheddar, sauce tartare, oignons frits

Option **Steak végétarien Maison** possible

galette épinards, ricotta, graines de courge

Pour les gourmands, supplément double steak +6 €

Nos burgers sont accompagnés de frites maison et de salade composée

Poissons

LAMELLES DE SEICHE GRILLÉES 22 €

sauce aïoli, frites et salade

FILET DE BAR RÔTI 24 €

écrasé de patates douces, sauce vierge

TATAKI DE THON ALBACORE 24 €

façon « sashimi », mayonnaise Wasabi, frites et salade

*Nos pains burger sont fabriqués
par la boulangerie «La Féria du pain»
à Orles*

