



Bienvenue dans notre restaurant

Au CŒUR DE L'ADOUX

Pour toutes informations :

tel: 04 92 32 51 42 - contact@domainedeladoux.fr

La Miande - 04140 MONTCLAR

www.domainedeladoux.fr

LES ENTRÉES

- Carpaccio de saumon frais mariné au citron vert et huile d'olive, pétales de parmesan et sa touche fraîcheur yuzu citron vert** **16**
Salmon carpaccio marinated in lime and olive oil, parmesan petals, and a refreshing touch of yuzu-lime
zalmcarpaccio gemarineerd in limoen en olijfolie, parmezaanschilfers en een frisse toets van yuzu-limoen
- Tartare de bœuf haché minute français (60 g)** **14**
Freshly hand-chopped French beef tartare (60 g)
Vers gehakte Franse rundstartaar (60 g)
- Foie gras fait maison, chutney de figues, pain d'épices grillé (60 g)** **18**
Homemade foie gras, fig chutney, grilled spiced bread (60 g)
Huisgemaakte foie gras, vijgenchutney, gegrild peperkoekbrood (60 g)
- Jardin de tomates à l'ancienne et sa Burrata, basilic frais, huile d'olive, moulin d'Arrizzi** **16**
Heirloom tomato garden with burrata, fresh basil, and Arrizzi olive oil
Verse zomerse Heirloom tomaten met burrata, verse basilicum en Arrizzi olijfolie
- Gambas sauce persillade à l'ail (6 pièces)** **16**
Prawns with garlic-parsley sauce (6 pieces)
Gamba's met knoflook-peterseliesaus (6 stuks)
- La folie d'Ilse** **22**
Carpaccio de saumon mariné, petits toasts, touche fraîcheur, yuzu, foie gras, pain d'épices grillé, chutney de figues
Marinated salmon carpaccio, small toast, refreshing touch, yuzu, foie gras, grilled spiced bread, fig chutney
Zalmcarpaccio, toast, frisse toets, yuzu, foie gras, gegrild peperkoekbrood, vijgenchutney

LES SALADES

Salade César

14 / 22

Mix de salade croquante, tomates, blanc de poulet pané grillé, bacon, œuf dur, parmesan, oignons rouges.

Crispy mix salad, red cabbage, tomatoes, grilled breaded chicken breast, bacon, boiled egg, parmesan, red onions.

Krokante gemengde salade, rode kool, tomaten, gepaneerde gegrilde kipfilet, spek, hardgekookt ei, parmezaan, rode ui

Salade de chèvre chaud

14 / 22

Chèvre chaud, pain grillé, mix de salade croquant, tomates, fruits de saison, vinaigrette au miel, graines de courge et pignons grillés

Warm goat cheese on grilled bread, seasonal fruits, honey vinaigrette, grilled pumpkin seeds and pine nuts

Warme geitenkaas op toast, seizoensfruit, honingvinaigrette, geroosterde pompoenpitten en pijnboompitten

Salade de poulpe

16 / 24

Mix de salade croquants, tomates, pommes de terre grenaille, poulpe, ail, oignons, citron confit

Mix Salad with Octopus, tomatoes, baby potatoes, garlic, red onions, candied lemon

Krokante Salade octopus met tomaten krielaardappelen, knoflook, rode ui, gekonfijte citroen

Salade terre et mer

26

Mix de salade croquant, tomates, foie gras, pain d'épices grillé, carpaccio de saumon

Land & sea salad with foie gras, grilled spiced bread, and salmon carpaccio

Terre et Mer Salade met foie gras, gegrild peperkoekbrood, zalmcarpaccio

LES PLATS

- Tournedos de Poire de bœuf Français** **29**
Poire de bœuf français, frites belges fraîches fait maison, salade verte
French beef tenderloin, homemade Belgian fries, green salad
Franse Poire tournedos, huisgemaakte Belgische frieten, groene salade
- Sauces : Champignons cueillit du moment ou sauce au poivre** **3.5**
freshly chopped Mushroom or Pepper Sauce
vers geplukte Champignons van het moment - of Pepersaus
- Tartare de bœuf haché minute français** **23**
Tartare de bœuf haché minute, frites belges fraîches fait maison, salade verte
Fresh French beef tartare, Belgian fries, green salad
Verse Franse rundstartaar, Belgische frieten, groene salade
- Côtes d'agneau grillées, réduction au thym** **32**
Côtes d'agneau grillées, réduction au thym, légumes grillés, pommes de terre grenaille
Grilled lamb chops with thyme reduction, grilled vegetables, baby potatoes
Gegrilde lamskoteletten met tijmjus, gegrilde groenten, krielaardappelen
- Carbonnades flamandes** **28**
Carbonnades de bœuf à la bière, salade verte croquante, frites belges fraîches
Flemish beef stew, crunchy green salad, Belgian fries
Vlaamse stoverij, krokante groene salade, Belgische frieten
- Tentacules de poulpe en persillade** **26**
Tentacules de poulpe, persillade à l'ail, légumes grillés, pommes grenaille, poivrons, piment d'Espelette
Grilled octopus tentacles with parsley-garlic, vegetables, baby potatoes, peppers, Espelette pepper
Gegrilde octopus met peterselie-knoflooksaus, groenten, krielaardappelen, Espelette peper
- Pâtes fraîches aux gambas** **28**
Pâtes aux œufs frais, gambas, tomates cerise, huile d'olive, ail, basilic, parmesan, graines de courge grillées
Fresh egg pasta with prawns, cherry tomatoes, olive oil, garlic, basil, parmesan, grilled seeds
Verse pasta met gamba's, kerstomaten, olijfolie, knoflook, basilicum, parmezaan, geroosterde pitten

LES PLATS

Pavé de saumon en croûte de graines de chia 29

Pavé de saumon en croûte de chia, sauce soja-miel, légumes grillés de saison, pommes grenaille

Chia-crusted salmon, honey-soy sauce, seasonal vegetables, baby potatoes

Zalmfilet met chiazaadkorst, honing-sojasaus, seizoensgroenten, krielaardappelen

Pâtes fraîches végétariennes 24

Pâtes aux œufs frais, pesto maison, tomates cerise, tuile de parmesan, basilic frais, pignons grillés

Vegetarian fresh egg pasta with homemade pesto, cherry tomatoes, parmesan tuile, fresh basil, grilled pine nuts

Vegetarische verse eierpasta met huisgemaakte pesto, kerstomaten, parmezaankoekje, basilicum, geroosterde pijnboompitten

LES ACCOMPAGNEMENTS

Panier de frites belges fraîches fait maison 6

Belgian fries / Belgische frieten

Pommes de terre grenaille 4.5

Baby potatoes / Krielaardappelen

Bol de salade verte 4.5

Bowl of green salad / Kom groene salade

Bol de légumes grillés 6

Grilled vegetables / Gegrilde groenten

Bol de pâtes fraîches aux œufs frais 4.5

Bowl of fresh egg pasta / Kom verse pasta

LES DESSERTS

Crème Brûlée Vanille Bourbon	9
<i>Classic vanilla bourbon crème brûlée</i> <i>Klassieke crème brûlée met bourbon vanille</i>	
Fromage blanc nature (Ferme de Buissonet)	6
<i>Plain farm fresh white cheese / Verse platte kaas</i>	
Supplément confiture: <i>Coing, Fruits rouges, Agrumes ou miel</i>	1.5
<i>Jam or honey / Extra confituur of honing</i>	
Supplément fruits de saison	3
<i>Seasonal fruits / Seizoensfruit</i>	
Colonel de L'Ubaye : Crème Glacée et Digestif de Généri	12
<i>Généri ice cream with local digestif (Lachanenche distillery)</i> <i>Généri roomijs met lokale digestief van distilleerderij Lachanenche</i>	
Sorbet Citron et Digestif Limoncello	12
<i>Lemon sorbet paired with a refreshing limoncello digestif (Lachanenche)</i> <i>Citroensorbet met een verfrissend limoncello digestief (Lachanenche)</i>	
Profiteroles vanille, chocolat chaud	11
<i>Choux pastry filled with cream and drizzled with warm chocolate</i> <i>Soezendeeg gevuld met room en bedekt met warme chocolade</i>	
Coupe Dame Blanche / Noire	12
<i>Vanilla or chocolate sundae with whipped cream</i> <i>Vanille of chocolade sundae met slagroom</i>	
Cheesecake citron vert & menthe	9
<i>Lime & mint cheesecake</i> <i>Limoen & munt cheesecake</i>	
Salade de fruits du moment	10
<i>Fresh fruit salad / Verse fruitsalade</i>	
Supplément Chantilly	1.5
<i>whipped cream/slagroom</i>	

MENU ENFANT

Petite Poire de bœuf, frites, salade

16

Small beef tenderloin, fries, salad

Kleine rundertournedos, frieten, salade

Pâtes fraîches Bolognaise

14

Fresh pasta with bolognese sauce

Verse pasta met bolognesesaus

Saumon, pâtes fraîches, légumes

16

Salmon, fresh pasta, vegetables

Zalm, verse pasta, groenten

Blanc de poulet pané, frites, salade

14

Breaded chicken breast, fries, salad

Gepaneerde kipfilet, frietjes, salade

Gambas, pâtes fraîches, légumes

12

Prawns, fresh pasta, vegetables

Gamba's, verse pasta, groenten

LES VINS ROUGES

Château Rousset BIO Syrah/Gren, Alpes-de-H-Provence 75 cl	25
Château Rousset BIO Syrah/Gren, Alpes-de-H-Provence 50 cl	17
Tresbaudon, Cuvée Manon, Merlot, Hautes-Alpes	28/7
Tresbaudon, Exception du Lou, Merlot/Gren, Hautes-Alpes	38/9,5
Dom Saint Romble, Paul Vattan, Pinot Noir, Sancerre	45
Dom Faveley, Mercurey "Veilles Vignes", Bourgogne	80
Maison Jaboulet BIO Parallèle 45, Syrah, Rhône	32/8
Château Vessière BIO Syrah/Gren, Rhône	29
Le Grand Marrenon, Syrah/Gren, Lubéron	34

LES VINS BLANCS

Château Rousset BIO Verm/Gren, Alpes-de-H-Provence 75 cl	25
Château Rousset BIO Verm/Gren, Alpes-de-H-Provence 50 cl	17
Tresbaudon, Viognier, Hautes-Alpes	28/7
Tresbaudon, Chardonay, Hautes-Alpes	32/8
Dom Saint Romble, Paul Vattan, Sauvignon, Sancerre	48
Finage, Chablis, Chardonay, Bourgogne	56
Domaine de la Graveirette, BIO, bourb /Gren/ Rouss/ Clairette, Rhône	32
Le Grand Marrenon, Gren/Roussan/Verm, Luberon	32

Les Vins blancs moelleux

Chambre d'Amour, GrMens/SauvBl, Côtés de Gascogne	28/7
Château Mathereau, Sémillon/SauvBl/Gr, Bordeaux	32/8

LES VINS ROSÉES

Tresbaudon, Hautes Alpes	26/7
Devines Restanques, Côtes de Provence	18
Réal Rosé, BIO, Côtes de Provence	25
Château Canadel, Bandol Rosé, Médaille d'or 2023	32
Château Paradis, Rosé, Côtes de Provence	28

Les Vins en pichet

Soleil, Pierrevert, Alpes-de-Haute-Provence: Blanc, Rose, Rouge	
pichet de 25 cl	8
pichet de 50 cl	12
pichet de 100 cl	18

Bulles et Champagnes

Cocktail maison : Champagne avec liqueur de Framboise de l'Ubaye	16
Champagne Premier Cru, Brut, Charles Mignon	65/14
Prosecco, extra Brut, Lamporecchio	35/8

LES COCKTAILS

Aperol / Limoncello Spritz <i>Aperol / Limoncello - Prosecco - Perrier</i>	10
Caïperinha <i>Cachaça Rhum - citron vert - sucre de canne</i>	10
Cosmopolitan <i>Vodka - cointreau - citron vert - cranberry</i>	10
Adoux Punch <i>Rhum Blanc Havana - gin - cranberry - jus d'orange</i>	10
GIN Local Lachanenche & Tonic	10
Cuba Libre <i>Rhum Brun 7 anos - citron jaune - coca cola</i>	10
Negroni revisité <i>Martini Rouge - Gin - Aperol</i>	12
Picon du patron <i>Picon - vin blanc - myrtille - Cointreau - vin cuit</i>	12
Moscow Mule <i>Vodka - Ginger Beer - citron vert</i>	12

LES APÉRITIFS

Pastis 51/ Ricard 2 cl / 4cl	5/8
Pastic Local (2cl) Médaille D'or concours de Paris	5
Kir Cassis/Pêche/ Framboise	6
vin au noix, lavande - framboise, orange local	6
Porto	6
Martini Bianco / Rosso	6
Suze	6
Prosecco verre	8
Prosecco bouteille	35
Champagne verre	14
Champagne bouteille	65

LES SOFTS

Les Sodas

Coca Cola 33cl	4
Coca Cola Zero 33cl	4
Orangina 33cl	4
Perrier 33cl	4
Schweppes Agrumes 25cl	3,5
Schweppes Tonic 25cl	3,5

Les Jus de fruits Granini (33cl)

Fraise - Abricot - Pomme - ACE - Ananas - Orange	4
--	---

Les Sirops (25cl)

Grenadine - Fraise - Pêche - Citron - Menthe - Myrtille - Orgeat	2,5
--	-----

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	3
Allongée	3
Décaféiné	3
Double Espresso	3,5
Chocolat chaud	4,5
Cappuccino	4,5
Latte Machiato	4,5
café au Lait	3,5
Thé / Infusion	3
Vin chaud fait maison	6
Supplement Chantilly	1,5

LES MOCKTAILS

Le mot "mocktail" est une combinaison des mots "mock" et "cocktail". "Mock" signifie "faux" ou "imitation" en anglais, tandis que "cocktail" se réfère à un mélange de boissons souvent alcoolisées. Ainsi, un mocktail est une "imitation" de cocktail, c'est-à-dire une boisson sophistiquée et élaborée qui ne contient pas d'alcool.

Sunset	8
<i>Sirop de pêche - Sirop de fraise - Pulco - Jus de ananas - Jus de cranberry</i>	
Purple Rain	7
<i>Sirop de myrtille - Sirop d'Orgeat - Pulco - Limonade</i>	
Arc-en-ciel	7
<i>Sirop de grenadine - Jus d'orange - Pulco - Limonade</i>	
Pink Drink	7
<i>Sirop de grenadine - Schweppes agrumes - Pulco</i>	
Ginger Delight	7
<i>Sirop de grenadine - Jus d'abricot - Ginger beer</i>	
Red Kiss	6
<i>Sirop d'orgeat - Jus de fraise - Pulco</i>	
Green Forest	6
<i>Sirop de menthe - Limonade (ou Tonic)</i>	
Ice Tea Pêche Maison Glacé	6
<i>Sirop de pêche - Pulco - Thé noir maison glacé</i>	

LES BIÈRES BELGES

Bières Belges au fût

Jupiler 25 cl	4
Jupiler 50 cl	7
Leffe 25 cl	4,5
Leffe 50 cl	8

Bières Belges en Bouteilles

Cerise - Kriek Liefmans (rouge)	6,5
Rodenbach (rouge/brune)	6,5
Duchesse de Bourgogne (rouge/brune)	6,5
Kwak (ambrée)	7
Brugse zot (blonde)	7
St Bernardus Blanche	7
Triple D'Anvers (blonde)	7
Chouffe Soleil (blonde)	7
Vedett IPA (blonde)	7
Duvel (blonde)	7
Chouffe Blonde	7,5
Brigand Triple (blonde)	7,5
Tripel Karmeliet (blonde)	7,5
Orval Trappiste (blonde)	7,5
St Bernardus Triple Blonde	7,5
St Feuillin Grand Cru (blonde)	8,5
St Bernardus Quadruple (Brune)	8,5



LES DIGESTIFS

Les Whisky (4cl)

William Lawson	6,5
Jack Daniels	8,5
Ballantines	7,5
Lachananche Laverq local (46%)	14
Aberlour 14 ans	10,5
Knockando 18 ans	14
Dahlwinne 15 ans	12,5
Hansa Japonais	9,5
Woodford reserve bourbon	9,5

Les Rhums (4cl)

Havana 3 ans	6
Havana 7 ans	8
Saint Martin XO 42°	12
Bumbu Original	10
Bumbu XO	12
Bumbu Cream	8

Les Digestifs (4cl)

Poire williams	10
Liqueur Framboise/ Myrtille / Liqueur de Thym/ Hysope/ Menthe	7
Mirabelle	10
Armagnac	8
Cognac	8
Calvados	8
Cointreau	9
Chartreuse	9
Grand Marnier	9
Get 27	7
Génépi / Verveine / Mélèze	8
Génépi noir (selon stock)	12
Limoncello Lachanenche local bio	8

PETIT CREUX

Planches 2 personnes (servies avec du pain et du beurre)

Planche Fromage	18
Planche Charcuterie	18
Planche mixte	20

Glaces et sorbet (été)

Vanille, Chocolat, Fraise, Génépi, Citron

1 boule	2,5
2 boules	4,5
3 boules	6
supplement chantilly	1,5
Dame Blanche	8

Crêpes et gaufres (hiver)

Nature	4,5
Beurre et sucre	5,5
Confiture / Nutella	6,5
Boule de vanille + sauce chocolat + chantilly	7,5