

Boissons fraîches

EAU PLATE THONON 75cl	7	EAU PÉTILLANTE VALS 75cl	7
COCA, COCA ZÉRO 33cl	5	PERRIER 33cl	5
GINGER BEER FEVER TREE 20cl	6	TONIC FEVER TREE 20cl	6
THÉ BIO PÊCHE GALVANINA 33cl	6	LIMONADE BIO 33cl	6
JUS BOUTEILLE ALAIN MILLAT 20cl		JUS DE FRUITS FRAIS 25cl	
Fraise Strawberry 7.5	Abricot Apricot 6.5	Orange Orange 5	Citron Lemon 5.5
Pomme Apple 6.5	Tomate Tomato 7.5	Pamplemousse Grapefruit	5.5

Bières

CLAMEUR BLONDE 25/50cl	5/8	FIDÈLE BLANCHE BIO 25/50cl	5/8
PANACHÉ 25/50cl	5/8	MONACO 25/50cl	5.5/8.5

Vins au verre

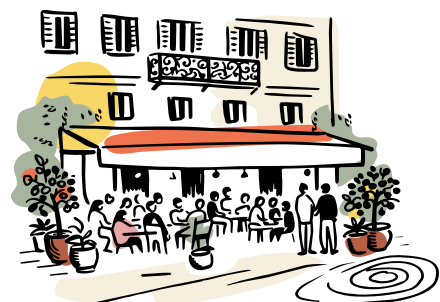
Demandez la carte des vins pour les bouteilles - Ask for the wine list for the bottles

BULLES SPARKLING WINES		ROSÉ ROSÉ WINES	
Champagne Taittinger, Brut Prestige	16	Cuvée Catherine IGP Vacluse 2025	7
Prosecco Edoardo, Rota, Brut	11	Côtes de Provence Escaravatiers 2025	9
		Côtes de Provence Escaravatiers 2023	12
BLANC WHITE WINES		ROUGE RED WINES	
Cuvée Catherine IGP Vacluse 2025	7	IGP Ardèche Syrah Les Amoureuses 2024	8
IGP Pays d'Oc Chardonnay Girard 2025	8	IGP Pays d'Oc Pinot Noir D. Girard 2025	9
Côtes de Provence Escaravatiers 2024	9	Côtes de Provence Escaravatiers 2023	10

Boissons chaudes

ESPRESSO	2.5	LATTE	5
AMERICANO	3	CHOCOLAT CHAUD	5
DOUBLE ESPRESSO	3.5	CHOCOLAT VIENNOIS	6.5
NOISETTE	3.5	CHAI LATTE	6
CAPPUCCINO	5	MATCHA LATTE	6
MOCHA	5	UBE LATTE	6
FLAT WHITE	5	THÉS ET INFUSIONS	5

Disponibles en version froide | Chantilly +0.5 | Lait végétal coco, amande ou avoine +0.5
Available cold | Whipped cream +0.5 | Coconut, almond or oat milk +0.5



Catherine
Lunch

Les incontournables



Les Spritz 11

Apérol
Saint-Germain
Lillet blanc
Rinquin
Campari
Mandarine
Limencello
Italicus

LES VINS AU VERRE

Prosecco Edoardo, Rota, Brut

Taittinger Brut Prestige

Cuvée Catherine blanc IGP Vacluse | Cuvée les Méridiennes | 2025

Cuvée Catherine rosé IGP Vacluse | Cuvée les Méridiennes | 2025



12.5cl

11

16

7

7



25cl

20

12

12



20cl

7

5

5.5

9



40cl

9

10

17

LES DÉSALTÉRANTES *homemade*

Frozen latte Café, lait, sirop de vanille

Coffee, milk, vanilla syrup Supplément rhum +4

Thé glacé Thé vert, basilic, agrumes

Green tea with basil and citrus

Citronnade Framboise Eau, citron, sucre, framboise

Water, lemon, sugar, strawberry

Sangria blanche Vin blanc, liqueur de pêche, crème de pêche, fruits

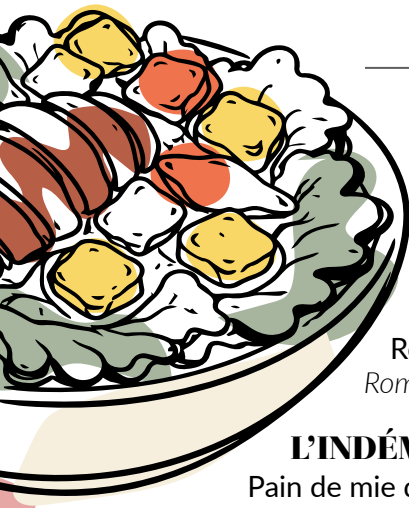
White wine, peach liqueur, peach cream, fruits

Demandez la carte des boissons pour plus de choix - Ask for the menu

Entrées

LES COURGETTES EN TAGLIATELLE 10 Courgettes grillées, stracciatella, estragon, huile de noix, éclats de pistaches <i>Grilled zucchini, stracciatella, tarragon, walnut oil, crushed pistachios</i>	LE POIREAU VINAIGRETTE 9 Poireau court bouillon, vinaigrette moutardée, condiment échalote <i>Steamed leeks, mustard vinaigrette, shallot</i>
L'OEUF MAYO 8 Mayonnaise au chorizo, chorizo croustillants <i>Hard-boiled egg, crispy chorizo and mayonnaise</i>	LA TERRINE DE CHEZ URIO 11 <i>House Urio pork terrine, gherkins</i>

Plats



LA SALADE THAÏLANDAISE 17 Nouilles soba, carotte, concombre, coriandre, pousses d'épinards, mangue, cacahuètes <i>Soba noodles, carrot, cucumber, cilantro, baby spinach, mango, peanuts</i>	L'INCONTOURNABLE CAESAR 18 Romaine, poulet crispy, œuf, parmesan, croûtons et sauce caesar <i>Romaine salad, crispy chicken, egg, parmesan, golden croutons and caesar dressing</i>
L'INDÉMODABLE CROQUE-MONSIEUR 18 Pain de mie de la maison Moutet, jambon, comté, béchamel, frites maison et salade <i>House Moutet sandwich bread, ham, Comté cheese, béchamel sauce, homemade fries, and salad</i>	LE TARTARE DE BOEUF 20 Boeuf coupé au couteau, câpres, échalote, frites maison et salade <i>Beef tartare with capers, shallot, homemade fries and salad</i>
LE BURGER DE CATHERINE 19 Poulet croustillant, bacon grillé au sirop d'érable, cheddar et sauce Catherine <i>Crispy chicken, maple syrup grilled bacon, cheddar cheese and Catherine sauce</i>	LES TROFFIE AU PESTO 16 Pâtes fraîches, pesto de basilic, copeaux de parmesan <i>Fresh pasta, basil pesto, Parmesan shavings</i>
LA BLANQUETTE DE VEAU FAÇON GRAND-MÈRE 18 Collier de veau, carottes, champignons, crème et riz <i>Veal neck, carrots, mushrooms, cream, and rice</i>	LA CUISSE DE POULET FAÇON TAJINE 19 Poulet, légumes confits, amandes, raisins, bouillons aux épices et semoule <i>Confit chicken, dried legumes, raisins, and semolina</i>
LE FILET DE BAR 20 Sauce vierge aux agrumes, poêlée de petits légumes <i>Sea bass fillet with citrus virgin sauce and sautéed baby vegetables</i>	

Semainier 15

Servi uniquement le midi en semaine de 12h à 14h30
Only at lunchtime on weekdays from 12pm to 2:30pm

LUNDI Saucisse grillée, jus réduit, purée maison <i>Grilled sausage, reduced jus, homemade mashed potatoes</i>
MARDI Raviolis frais de la maison Clé aux Pâtes, sauce daube <i>Fresh ravioli from Clé aux Pâtes, daube sauce</i>
MERCREDI Escalope de volaille, sauce crémée aux champignons et riz <i>Chicken escalope, creamy mushroom sauce and rice</i>
JEUDI Steak haché, sauce au poivre, frites maison <i>Butcher's cut, pepper sauce, homemade fries</i>
VENDREDI Saumon, sauce teriyaki et nage de légumes <i>Salmon, teriyaki sauce, and sautéed vegetables</i>

**PLAT DU SEMAINIER
+
UN VERRE DE VIN
+
UN CAFÉ
18**

Kids Favorite

Jusqu'à 11 ans - Until 11 yo

**SIROP À L'EAU
+
POULET FRIT & FRITES
+
BOULE DE GLACE**



Douceurs

L'ASSIETTE DE FROMAGES 11 Assortiment de fromages, chutney de fruits et mesclun <i>Assortment of cheeses, fruit chutney, and greens</i>	LE DÉLICIEUX CRUMBLE 9 Pommes fondantes à la vanille, crumble à la cannelle et glace vanille <i>Warm apple crumble with a golden, crispy crust, vanilla ice cream</i>
LA CRÈME BRULÉE 9 <i>Creamy custard base with caramel topping</i>	LE COOKIE XL 10 Cookie chaud aux pépites de chocolat, praliné et glace à la vanille <i>Hot choc chip cookie, praline vanilla gelato</i>
LA BOULE DE GLACE 3 Vanille Bourbon, Chocolat, Citron de pays <i>Bourbon Vanilla, Dark Chocolate, Local Lemon Supplément Chantilly +0.5</i>	

