

STYX

MENU / SPRING SUMMER 2022

PETIT DEJEUNER
BREAKFAST

7H30-10H

DEJEUNER
LUNCH

12H-15H

GOUTER
GATEAUX & GLACES
AFTERNOON PASTRIES
AND ICE CREAM

15H-19H

DINER
DINNER

19H-21H

LA PALUD s/ VERDON

04120 - ROUTE DE LA MALINE
+33 (0)4 92 77 38 88
WWW.HOTEL-PROVENCE-VERDON.COM

UN RESTAURANT
DU GROUPE
LES MAISONS DU
VERDON

RETROUVEZ NOUS
EN LIGNE

WWW.LESMAISONS DUVERDON.COM

À PARTAGER PAS...

MOZZARELLA STICKS - 8€

BEIGNETS DE MOZZARELLA PANÉS,
SAUCE TOMATE-BASILIC
DEEP FRIED MOZZARELLA STICKS,
BASIL & TOMATO SAUCE

GUACAMOLE - 10,5€

ET DES NACHOS
WITH NACHOS CHIPS

TAPENADE D'OLIVES NOIRES - 9€

AVEC DES CROÛTONS
WITH CROUTON BREAD

ANCHOÏADE PROVENÇALE - 12,5€

LÉGUMES CROQUANTS ET CROÛTONS
WITH CRUNCHY VEGGIES AND CROUTON

TRIO DE LÉGUMES MARINÉS (POIVRONS, COURGETTES & AUBERGINES) - 9,5€

MARINATED VEGGIES:
PEPPERS, ZUCCHINI-EGGPLANT

SALADE DE TOMATES ANCIENNES - 13€

HUILE D'OLIVE ET BASILIC FRAIS
HEIRLOOM TOMATOES SALAD, OLIVE OIL & FRESH
BASIL

BURRATA ENTIÈRE

125g - 10€ ou 200g - 16€
BURRATA ENTIÈRE, HUILE D'OLIVE,
BASILIC ET TOASTS
FULL BURRATA, OLIVE OIL, BASIL AND TOASTS

JAMBON DE PARME - 14€

ASSIETTE DE JAMBON DE PARME AOP 14MOIS
PLATE OF PROSCUITO HAM AOP 14 MONTHS

SAUMON FUMÉ - 14€

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, TOASTS,
FROMAGE BLANC AUX HERBES ET CITRON
PLATE OF SMOKED SALMON, TOASTS, CREAM
CHEESE AND LEMON

FORMULE

22€

PLAT DU
JOUR
+
DESSERT
AU CHOIX

MENU PITCHOUN'

JUSQU'À 11 ANS INCLUS
15€

PÂTES
BOLOGNAISE
SAUCE TOMATE
CARBONARA
OU
FISH & GRENAILLE
OU
STEAK HACHÉ

1 BOULE DE
GLACE
OU
GLACE
ENFANT
À CHOISIR AU
COMPTOIR

PLATS DU JOUR

17,5€

LUNDI
MONDAY

SAUTÉ DE COCHON
À L'ESTRAGON

TARRAGON STIR FRY PORK

MARDI
TUESDAY

NAVARIN D'AGNEAU

PROVENCAL LAMB STEW

MERCREDI
WEDNESDAY

SAUCISSES LENTILLES

SAUSAGES WITH LENTILS

VENREDI
FRIDAY

L'AÏOLI DU STYX

POISSON POCHÉ, LÉGUMES CUITS
VAPEUR, MAYONNAISE À L'AIL
PROVENCAL BOILED FISH AND STEAMED
VEGGIES WITH GARLIC MAYONNAISE

SAMEDI
SATURDAY

VEAU À LA
MÉDITERRANÉENNE

OLIVE & CITRON
MEDITERRANEAN VEAL - OLIVE & LEMON

DIMANCHE
SUNDAY

DAUBE PROVENÇALE
DE BOEUF

PROVENCAL BEEF STEW

SALADES

NIÇOISE - 16€

THON, HARICOTS, POIVRONS, OEUF, ANCHOIS,
POMMES DE TERRE, CONCOMBRE, TOMATES, OLIVES
TUNA, GREEN BEANS, PEPPERS, EGG, ANCHOVIES,
POTATOES, CUCUMBERS, TOMATOES, OLIVES

CAESAR - 16€

POULET CROUSTILLANT, LARD, PARMESAN,
TOMATES, CROÛTONS ET SAUCE CAESAR
CRUNCHY CHICKEN, BACON, PARMESAN,
TOMATOES, CROUTONS & CAESAR DRESSING

CRÉTOISE - 14€

TOMATES, OIGNONS ROUGE, CONCOMBRES,
FETA, OLIVES, GRAINES
TOMATOES, RED OIGNONS, CUCUMBER,
FETA CHEESE, OLIVES, SEEDS

BURGERS

BUN BRIOCHÉ - VIANDE DE BOEUF
TOMATES - OIGNONS CONFITS
CORNICHON

BEEF BURGER ON BRIOCHE BUN - TOMATOES
CONFIT ONIONS - PICKLES

CHEESEBURGER - 16€

BACONBURGER - 17,5€

ROQUEFORT BURGER - 18,5€

VEGAN BURGER - 17,5€

GALETTES DE QUINOA ET CHOU VERT
GUACAMOLE - TOMATES -
OIGNONS CONFITS - CORNICHON -
SALADE

PÂTES

LASAGNE AL FORNO - 17,5€

BOEUF, TOMATES, CRÈME, SALADE VERTE
HOMEMADE LASAGNA ! BEEF, TOMATOES, CREAM,
GREEN SALAD

GNOCCHI POMODORO - 14,5€

SAUCE TOMATE MAISON, BASILIC
HOMEMADE TOMATO SAUCE, BASIL

CARBONARA - 16,5€

PÂTES FRAICHES, LARDONS FUMÉS,
CRÈME FRAICHE, MUSCADE
FRESH PASTA, BACON, CREAM, NUTMEG

BOLOGNAISE - 16,5€

PÂTES FRAICHES ET BOLOGNAISE MAISON
FRESH PASTA, HOMEMADE BOLOGNESE

BAGELS

BAGEL SAUMON - 17€

BAGEL AU SÉSAME, SAUMON FUMÉ, AVOCAT,
FROMAGE BLANC, HERBES, CITRON,
SERVI AVEC SALADE VERTE

SESAME BAGEL BREAD, SMOKED SALMON,
AVOCADO, CREAM CHEESE, HERBS, LEMON,
WITH GREEN SALAD

BAGEL VÉGÉTARIEN - 17€

BAGEL AU SÉSAME, LÉGUMES MARINÉS,
FROMAGE FRAIS, PESTO, SAUCE TOMATE,
SERVI AVEC SALADE VERTE

SESAME BAGEL BREAD, MARINATED
VEGETABLES, CREAM CHEESE, PESTO,
TOMATO SAUCE
WITH GREEN SALAD

POISSONS

FISH & GRENAILLE - 20€

(À PRONONCER À L'ANGLAISE)
FILETS DE MERLU PANÉS MAISON,
POMMES GRENAILLES & SAUCE TARTARE
CRISPY BEER-BATTERED HAKE,
NEW POTATOES AND TARTAR SAUCE

FILET DE CABILLAUD

À LA PROVENÇALE - 20€
CABILLAUD SAISI À LA PLANCHA EN
SAUCE TOMATE & BASILIC
PLANCHA STYLE COD FISH IN A
BASIL & TOMATO SAUCE

VIANDES

NOIX D'ENTRECÔTE - 24€

SAUCE AU CHOIX : POIVRE / PEPPER
ROQUEFORT / CHEESE
CHANTERELLES / MUSHROOMS

SOURIS D'AGNEAU

CONFITE AU THYM - 25€
CONFIT LAMB SHANK WITH THYME

CÔTE DE VEAU - 26€

AUX CHANTERELLES DE LA PALUD
VEAL CHOP WITH CHANTERELLES (FROM LA
PALUD) MUSHROOMS CREAM

GARNITURES

UNE GARNITURE AU CHOIX COMPRISE DANS LES VIANDES-POISSONS-BURGERS
A GARNISH OF YOUR CHOOSING INCLUDED WITH EVERY MEAT-FISH-BURGERS

	AVEC POISSONS, VIANDES, BURGERS,	SUPPLÉMENT ASSIETTE
POMMES DE TERRE GRENAILLE NEW POTATOES	COMPRISE	6,00
Frites de patates douce SWEET POTATO FRIES	+3,80	9,00
LÉGUMES DU MOMENT VEGETABLES	COMPRISE	6,50
Tagliatelles au beurre BUTTER TAGLIATELLES	COMPRISE	8,50
SALADE VERTE GREEN SALAD	COMPRISE	5,00

BOUTIQUE DU STYX

DANS NOTRE
BOUTIQUE SPÉCIALE
PROVENCE ET
VERDON !

DESSERTS PATISSERIES

LA PART 7,5€

À RETROUVER AU COMPTOIR

TOUT EST FAIT MAISON !

ENTRE AUTRES : CHEESECAKE AU CITRON,
BROWNIE, TARTES AUX FRUITS, MOUSSES, GATEAUX, ...
SELON SAISONNALITÉ

GLACES

LA BOULE 2€
CORNET + 0,5€

VANILLE - CHOCOLAT - CAFÉ
CAMEL BEURRE SALÉ - RHUM RAISIN
VANILLE CHOCO COOKIE - PISTACHE - COCO
MENTHE CHOCOLAT - LAVANDE - FRAISE
CITRON - FRAMBOISE - ABRICOT - CASSIS
BANANE - FRUIT DE LA PASSION

FULL SELECTION OF HOMEMADE DESSERTS
& ICE CREAM AT THE COUNTER

Classic COCKTAILS

12H-15H ET 18H-21H

9,50€



MOJITO
6CL RHUM BLANC
CITRONS VERTS
MENTHE FRAICHE
SUCRE DE CANNE



PIÑA COLADA
6CL RHUM BLANC
CRÈME DE COCO
JUS D'ANANAS



NEGRONI
3CL CAMPARI
3CL MARTINI ROUGE
3CL GIN
ORANGE



CAÏPIRINHA
6CL CACHACA
CITRONS VERTS
SUCRE DE CANNE



SPRITZ
2CL APÉROL
8CL PROSECCO
LIMONADE
ORANGE



GIN TONIC
6CL GIN
CITRONS VERTS
ROMARIN
TONIC

SMOOTHIES

LES PARFUMS NE PEUVENT PAS ÊTRE MODIFIÉS
FLAVOURS CAN NOT BE MODIFIED

7,5



FANTASY
FRAISE, BANANE



SUNSET
ANANAS, MANGUE,
& PAPAYE

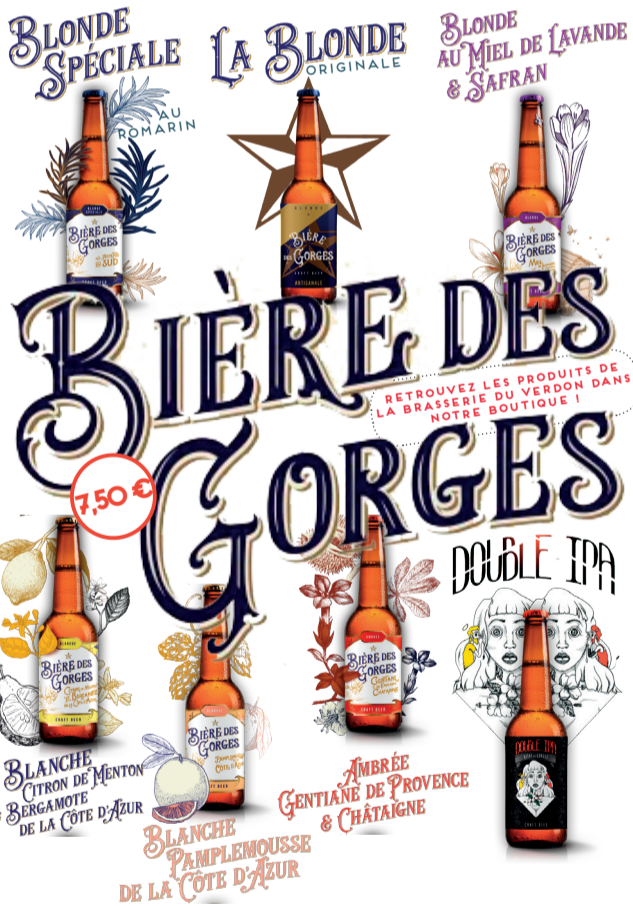


GREEN
BANANE, MANGUE,
CHOU KALE,
CITRONELLE

BIÈRES

DEMI 25CL PINTE 50CL BOU-TEILLE

STELLA (BLONDE)	3,60	7	
LEFFE (BLONDE)	5	9,50	
HOEGAARDEN (BLANCHE) 1664	4,50	8,50	4,80 (133CL)
JUPILER O.O (SANS ALCOOL)			4 (125CL)
DESPERADOS			6 (133CL)
LA BIÈRE DES GORGES			7,50 (133CL)



APÉRITIFS

RICARD (2cl) -	3,80	5l (2cl) -	3,80
MAURESQUE (2cl) -	4	PERROQUET (2cl) -	4
TOMATE (2cl) -	4	MARTINI (4cl) -	6
CAMPARI (4cl) -	6	KIR (12cl) -	6
JB (4cl) -	7		
PICON BIÈRE (25cl) -	5,50	JACK DANIELS (4cl) -	10
RINQUINQUIN, ORANGE		COLOMBO, NOIX DE ST JEAN (8cl) -	9

CAFÉTERIE

EXPRESSO -	2	DÉCA -	2	ALLONGÉ -	2,20
NOISETTE -	2,20	CAFÉ AU LAIT -	3,50		
CAPPUCCINO -	3,90	THÉ, INFUSION -	3,80		
CAFÉ VIENNOIS -	5	CHOCOLAT VIENNOIS -	5		

DIGESTIFS (4cl)

GET 27 -	8	BAILEYS -	8	COGNAC -	11
MARC DE PROVENCE -	9	GRAND MARNIER -	9		
LIQUEUR LACHANANCHE -	GENEPEY / LIMONCELLO / MENTHE	8			

E A U X & S O F T S

	DEMI 50CL	LITRE IL
EVIAN	4	6
BADOIT	4	6
SAN PELLEGRINO	4	6
VITTEL		3,60 (25CL)
PSCHITT LIMONADE		3,60 (25CL)
COCA-COLA		3,80 (133CL)
COCA-COLA ZÉRO		3,80 (133CL)
ICE TEA		3,80 (125CL)
ORANGINA		3,80 (125CL)
PERRIER		3,80 (133CL)
OASIS TROPICAL		3,80 (133CL)
SCHWEPES		3,80 (133CL)
SCHWEPES AGRUM'		3,80 (133CL)
FANTA		3,80 (133CL)
JUS ORANGE/POMME/ANANAS/TOMATE/ABRICOT/PAMPLEMOUSSE		3,60 (125CL)
FRUITS PRESSÉS (ORANGE, CITRON)		9
DIABOLO		3,80
SIROP MENTHE, GRENADINE, FRAISE, FRAMBOISE, CASSIS, PÊCHE, ORGEAT, CITRON ACIDE, VIOLETTE, LAVANDE		3,40

VINS

ROUGE

	VERRE 15CL	BOUTEILLE 37,5CL 50CL 75CL	PICHET QUART 25CL DEMI 50CL LITRE IL
SOLEIL CAVE PETRA VIRIDIS AOP PIERREVERT SYRAH, GRENACHE NOIR <i>COULEUR POURPRE, ARÔMES FRUITS CUITS ET ÉPICÉS</i>	4		7 12 20
CHÂTEAU DE ROUSSET, BIO AOP PIERREVERT SYRAH, GRENACHE NOIR <i>GRIOTTE, CHOCOLAT, FRUITS SECS ET MÛRE</i>	6	18 22	
LE PETIT BOUCAN DOMAINE VITORI IGP VAR CARIGNAN <i>EXPLOSION DE PETITS FRUITS ROUGES</i>	6,5		25
BELLERUCHE CHAPOUTIER AOP CÔTE DU RHÔNE GRENACHE, SYRAH <i>INTENSE, FRUITÉ, FRUITS ROUGE, TORRÉFACTION</i>	8	16 28	
PETITE RUCHE CHAPOUTIER AOP CROZES HERMITAGE SYRAH <i>FRUITS ROUGES, TOUT EN FINESSE</i>			39

BLANC

SOLEIL CAVE PETRA VIRIDIS AOP PIERREVERT GRENACHE BLANC, VERMENTINO <i>COULEUR CLAIRE, FRUITS BLANCS</i>	4		7 12 20
CHÂTEAU DE ROUSSET, BIO AOP PIERREVERT VERMENTINO, GRENACHE BLANC, VIOGNER, ROUSSANNE <i>AGRUMES, AUBÉPINE, ACACIA</i>	6	18 22	
LE PETIT BOUCAN DOMAINE VITORI IGP MÉDITERRANÉE ROLLE <i>FRUITS EN BOUCHE, BELLE FRAÎCHEUR</i>	6,5		25
ADUNATIO CHAPOUTIER, BIO CÔTE DU RHÔNE GRENACHE BLANC, VIOGNER, ROUSSANNE <i>ARÔMES FRUITÉS À CHAIR BLANCHE</i>	8		30
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES GASCOGNE GROS MANSÉNG <i>MOELLEUX, FRUITS EXOTIQUES, AGRUMES ET RAISINS FRAIS</i>	9		35

ROSÉ

SOLEIL CAVE PETRA VIRIDIS AOP PIERREVERT SYRAH, GRENACHE NOIR, CINSULT <i>COULEUR CLAIRE, FRUITS ROUGES</i>	4		7 12 20
CHÂTEAU DE ROUSSET, BIO AOP PIERREVERT GRENACHE, SYRAH, CINSULT <i>FINESSE ET GOURMANDISE</i>	6	18 22	
LE PETIT BOUCAN DOMAINE VITORI IGP VAR CALADOC, CINSULT <i>FRAIS ET FRUITÉ</i>	6,5		25

BULLES

EXTRA BULLES ROSÉ CAVE PETRA VIRIDIS, PIERREVERT MUSCAT DE HAMBOURG <i>FRUITÉ DOUX</i>	8		28
CHAMPAGNE THÉOPHILE DE ROEDERER CHARDONNAY, PINOTS NOIRS			70

CUISINE MAISON ELABOREE SUR PLACE A BASE ESSENTIELLEMENT DE PRODUITS FRAIS - INFORMEZ NOUS SUR VOS ALLERGIES, INTOLERANCES OU REGIMES SPECIFIQUES - LA LISTE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE A L'INTERIEUR DU RESTAURANT
PRIX NETS EN EUROS - LES CHEQUES NE SONT PAS ACCEPTES - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION
MOYENS DE PAIEMENT : VISA, MASTERCARD, ESPECES