



18-59 à Sorgues. Vins et gastronomie



Ouvert depuis le 2 décembre dernier, ce restaurant, bar à vins, glacier et écailler, se distingue par son concept et ses animations, dégustations, soirées vigneronnes et soirées live, after work et cuisine goûteuse.

En ouverture : le chef de cuisine, Fabien Renault

ATOUTS. Le 18-59 ne manque pas d'atouts. Une situation en plein centre ville, la proximité d'Avignon, un magnifique bâtiment édifié en 1859, avec de splendides voûtes en briques, restaurées dans le respect des matériaux et du style architectural, quatre salles qui s'étendent sur 200 m², une superbe terrasse et deux vastes parkings... gratuits !

En cuisine, le chef Fabien Renault, qui a notamment travaillé à l'Assiette champenoise d'Arnaud Lallement à Tinquieux, 3 étoiles Michelin, avant d'œuvrer au Relais de la Magdeleine à Gémenos puis de s'installer comme traiteur, apporte toute son expérience et propose une cuisine simple et goûteuse, crevettes, pamplemousse, huîtres gratinées, travers de porc jardinière...



Crevettes, pamplemousse et huîtres gratinées

Grâce aux machines de vin au verre en libre-service (en dose découverte, ½ verre et verre à partir de 3€) utilisables avec les cartes dégustation créditées du montant souhaité, vous choisissez votre vin à déguster, parmi les 48 crus proposés, pour accompagner vos plats. En parallèle, vous pouvez également acheter les bouteilles à consommer sur place ou à emporter.



La table vigneronne pour 16 personnes



La prochaine soirée vigneronne sera animée, le mardi 24 avril, par M. Chapoutier, qui vous accompagnera dans la découverte de son terroir et de ses grands vins de la vallée du Rhône. Un menu en accord sera élaboré par le chef Fabien Renault. Sur réservation uniquement 49€ vins compris.

• **Le 18-59**

Place Charles de Gaulle (ancien hôtel de ville)

84700 Sorgues

Tél. (0)4 86 19 81 80

<http://www.18-59.com>

contact@18-59.com

Le restaurant est ouvert 7 jours sur 7, midi et soir.

Before work le matin

Déjeuner "Inspiration du chef" décliné en 4 formules : plat direct 13€ , plat + café ou thé douceur 15€, entrée + plat ou plat + dessert 18€ et entrée + plat + dessert 22€

Dîner : "Créations" 5 créations 15€

Déjeuner et dîner : "Les essentielles" les planches avec déclinaison de charcuterie, fromage, saumon, canard ou sucrée 15€

"Les sublimes" 1/2 homard, côte de taureau, souris d'agneau, côte de cochon 24€

Menu "Gourmet" au choix dans la carte de 35€ à 70€

Accords wine experiences : 25€ 3 verres 12cl et 25€ 6 demi-verres 6cl

Menu enfant jusqu'à 12 ans à 12€.

Carte.

After work

Brunch sucré / salé 25€ le dimanche (enfant 12€).

Fruits de mer selon les saisons.

(photos Christian Perrin et Gérard Bernar)

Publié le 16 avril 2018