



L'inspiration du chef

Ce menu est servi à midi en semaine du lundi au vendredi hors jours fériés.
Certaines propositions du déjeuner peuvent changer selon l'arrivage du jour.

Du 02 au 06 septembre

Plat : 13€

Plat - Pause douceur : 15€

Entrée-plat OU plat dessert : 18€

Entrée/plat/dessert : 25€

Pour commencer

Gaspacho provençale, quenelle de brousse à l'huile d'olive.

Ou

Caponata d'aubergine servie froide, fines tranches de coppa.

On continue 13€

Salade italienne « salade, œufs durs, croûtons, tomates, olives, jambon cru. »

Ou

Faux-filet « Normande » 200G grillé, frites maison et mesclun à l'huile d'olive sauce tartare froide.

Ou

Pâte « Penne » aux gorgonzola et copeaux de pecorino.

Tous les vendredis midi aioli

Légumes de saison, cabillaud cuit au bouillon, sauce aioli. 13€

Nos Gourmandises

Mousse chocolat

Ou

Pêche melba.

Ou

Sélection de 2 fromages proposés par Josiane Deal MOF 2004 accompagné d'un mesclun à l'huile d'olive.

Pause douceur « accompagnées de 2 gourmandises et d'un café. »

Évènements

« Réunion, repas d'entreprise, mariage, anniversaire »

Le 18-59 et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine "France ou UE" de tous les produits

Parking gratuit

Restaurant le 18-59 place Charles de Gaulle 84700 SORGUES

Réservation : 04.86.19.81.80 ou contact@18-59.com