

formule du jour

PLAT DU JOUR 19
Voir ardoise / On the black board

PLAT DU JOUR + DESSERT AU CHOIX 25
Voir ardoise / On the black board

STYX LE

à partager - ou pas

♥ **PANISSES** VEGÉTARIEN 11

Traditionnelles frites de pois chiche provençales, fromage frais, citron, herbes
Traditional Provençal chickpea fries, fresh soft cheese dip with lemon and herbs

CHIPS & GUACAMOLE VEGAN 10

Tortilla chips croustillantes, guacamole maison à l'avocat, citron vert et coriandre
Crispy tortilla chips served with homemade avocado guacamole, lime and coriander

MOZZARELLA STICKS 8

Beignets de mozzarella panés, sauce tomate & basilic
Breaded mozza sticks, tomato & basil dip

♥ **PLANCHE DU VERDON** 17

Assortiment de charcuterie du Verdon : goudin gaulois, saucissons, pâté, jambon de pays - idéal pour l'apéritif
Selection of cured meats from the Verdon: "Goudin Gaulois", artisanal dry sausages, pâté and country ham

entrées

🍷 **TARTARE DE THON** 16

Thon cru assaisonné, mayonnaise sriracha, mangue, avocat, citron, cébette, sésame, chips croustillantes
Spicy tuna tartare, sriracha mayo, spring onions, mango, avocado, lemon, sesame seeds and crispy chips

♥ **BAO 刈包 PROVENCAUX** VEGÉTARIEN 12

Bao buns vapeur, aubergines, poivrons, courgettes marinés à l'huile d'olive, aioli maison, cacahuètes et pickles
Steamed bao buns filled with olive oil-marinated eggplant, bell peppers and zucchini, homemade aioli, peanuts and pickles

TOMATES, BURRATA, FRAISE VEGÉTARIEN 15

Salade de tomates anciennes, burrata, fraises, basilic frais
Heirloom tomato salad, burrata, strawberries and fresh basil

salades

CAESAR - VERSION RANDONNEUR 21

Sucrine, poulet crispy, bacon, avocat, grana padano, croûtons, sauce caesar
Baby romaine lettuce with crispy chicken, bacon, avocado, grana padano cheese, croutons and Caesar dressing

LA VERDONNE VEGÉTARIEN 19

Salade, crottins de chèvre, miel de fleurs de La Palud, noix, figues, balsamique
Green salad with goat's cheese, lavender honey, walnuts, figs and balsamic dressing

burgers

♥ **BURGER DU STYX - SIGNATURE** 23

Bun brioché, boeuf 200g, cheddar, bacon, tomate, salade, oignons caramélisés, cornichon, frites allumettes
Brioche bun with a 200g beef patty, melted cheddar, bacon, tomato, lettuce, caramelized onions and pickles, shoestring fries

CRISPY CHICKEN 21

Bun brioché, poulet crispy, guacamole, tomate, salade, oignons caramélisés, sauce moutarde-miel local-balsamique, frites allumettes
Brioche bun with crispy chicken, Guacamole, tomato, lettuce, caramelized onions, mustard-honey-balsamic sauce, shoestring fries

VEGAN BURGER VEGAN 22

Bun vegan, steak végétal aux pois chiches, guacamole, tomate, salade, oignons caramélisés, cornichon, frites allumettes
Homestyle vegan bun (flour & potato), chickpea veggie patty, guacamole, tomato, lettuce, caramelized onions, pickles

garnitures

FRITES ALLUMETTES 6

Shoestring fries

FRITES DE PATATE DOUCE 7 / +2

Sweet potato fries

plats

FAUX-FILET DE BŒUF 300G 29

Jus corsé au cognac & vin rouge, frites allumettes, ratatouille
Sliced New-York strip steak, rich veal jus with cognac & red wine, shoestring fries and ratatouille

♥ **DAUBE DE BŒUF PROVENCALE** 25

Bœuf mijoté au vin rouge, légumes et herbes de Provence, tagliatelles fraîches et ratatouille
Famous beef slow-braised in red wine with vegetables and Provençal herbs, fresh tagliatelle & ratatouille

♥ **MAGRET DE CANARD AU MIEL** 29

Magret entier au miel de fleurs de La Palud, moutarde et réduction balsamique, pommes de terre rôties et ratatouille
Whole duck breast with La Palud honey glaze, mustard & balsamic reduction, roasted potatoes & ratatouille

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 25

180g Tartare au couteau, préparé, frites allumettes
180g hand-cut beef tartare, seasoned, shoestring fries

♥ **FISH & CHIPS** 24

Dos de Cabillaud panés, paprika, frites allumettes, sauce tartare
Breaded cod fillet, paprika, shoestring fries, tartar sauce

FILET DE BAR 22

Filet de bar snaké, sauce vierge, pommes de terre rôties et ratatouille
Pan-seared sea bass fillet with vierge sauce, roasted potatoes & ratatouille

TAGLIATELLES CARBONARA 20

Tagliatelles fraîches, Guanciale, Grana Padano, oeuf
Fresh tagliatelle in a creamy Guanciale sauce, Grana padano cheese, egg yolk

TAGLIATELLES BOULETTES DE BŒUF 22

Tagliatelles fraîches, sauce tomates, boulettes de bœuf, basilic
Fresh tagliatelle in tomato and basil sauce, beef meatballs

🍲 **CURRY DE LÉGUMES** VEGAN 20

Curry de légumes du soleil (pois chiche, courgettes, poivrons, carottes, céleri), noix de coco, cacahuètes et riz
Vegetable curry in coconut milk (zucchini, bell peppers, carrots, celery, chickpeas) served with rice and peanuts

POMME DE TERRE AU FOUR & RATATOUILLE 8

Baked potatoes & Ratatouille

RIZ BLANC 5

White rice

SALADE VERTE 6

Green Salad

desserts faits maison

homemade desserts



9€

♥ CHEESECAKE
CITRON



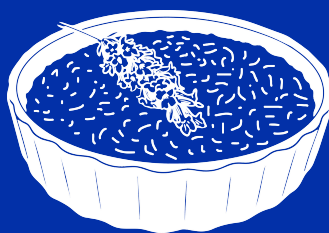
9€

TIRAMISU CAFÉ



8€

PANNA COTTA
FRUITS ROUGES



8€

♥ CRÈME BRULÉE
À LA LAVANDE



9€

BROWNIE FONDANT
CHOCOLAT & NOIX
GLACE VANILLE & CHANTILLY



7€

AFFOGATO
GLACE VANILLE, ESPRESSO,
HUILE D'OLIVE DE MOUSTIERS

glaces sorbets

LA BOULE 2.8€
CORNET +1€

vanille, chocolat, café,
caramel, rhum raisin,
pistache, lavande, coco,
**citron, fraise, cassis,
framboise, passion**

vanilla, chocolate, coffee, caramel, rum
raisin, pistachio, lavender, coconut,
lemon, strawberry, blackcurrant,
raspberry, passion fruit

fruits givrés

8€

Sorbet CITRON givré
Sorbet ORANGE givrée
Glace COCO givrée

Sorbet or ice cream
in its shell

cafés

EXPRESSO	2.5
DÉCAFÉINÉ	2.5
DOUBLE EXPRESSO	4.5
ALLONGÉ	3
NOISETTE	3
CAFÉ AU LAIT	4.5
CAPPUCCINO	5
CHOCOLAT CHAUD	5
VANILLA LATTE	7
CARAMEL LATTE	7

spécialités

LAVANDE LATTE 7
Sirop de lavande, lait, espresso
Lavender syrup, milk, espresso coffee

♥ ORANGE HONEY ESPRESSO .. 8
Orange pressée, miel de fleurs de La Palud,
espresso
Fresh orange juice, flowers honey from La
Palud, espresso coffee

laits

LAITS VÉGÉTAUX ... 6 / +1.5
PLANT BASED MILK
Soja, Amande, Avoine, Coco
Soy, Almond, Oat, Coconut

thés - infusions

COMPTOIR RICHARD - BIO 4.5

GRAND EARL GREY
ENGLISH BREAKFAST
DETOX BIO
THÉ VERT SENCHA
THÉ VERT MENTHE
CEYLAN OP

ROOIBOS FRUITS ROUGES
ROOIBOS AUX ÉPICES

CAMOMILLE
VERVEINE
TILLEUL

LA BOUTIQUE DU STYX

Découvrez nos produits de pays & souvenirs à l'intérieur du restaurant

Check out our local products & souvenirs shop inside the restaurant

CUISINE MAISON PRÉPARÉE SUR PLACE À BASE ESSENTIELLEMENT DE PRODUITS FRAIS
INFORMEZ-NOUS DE VOS ALLERGIES, INTOLÉRANCES OU RÉGIMES ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À L'INTÉRIEUR DU RESTAURANT
PRIX NETS EN EUROS | LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS
PAIEMENT PAR : VISA, MASTERCARD, UNION PAY, ESPÈCES, SUNDAY APP

STYX
LE
LA PALUD / VERDON

eaux

EVIAN 50CL.....	5
EVIAN 1L	7
BADOIT 50CL	5
BADOIT 1 L	7

softs

COCA-COLA	4
COCA-COLA ZERO	4
ICE TEA 25CL	4
ORANGINA 25CL	4
OASIS TROPICAL 25CL	4
FANTA 25CL	4
SIROP	3.6
menthe fraise grenadine	
framboise cassis citron	
acide pêche orgeat	
violette lavande	
gambetta	

SAN PELLEGRINO 50CL ..	5
SAN PELLEGRINO 1L	7
PERRIER 33CL	4

SCHWEPES TONIC	4
SCHWEPES AGRUM'	4
JUS GRANINI 25CL	4
orange pomme ananas	
tomate ace abricot	
pamplemousse	
FRUITS PRESSÉS	7.5
25cl : orange citron	
DIABOLO	4

apéritif local 10CL
♥ LA MONTAGNETTE 9
LACHANENCHE : LAVANDE SAUVAGE | FRAMBOISES BIO

distillerie de Provence

RINQUINQUIN 12CL	8
Vin de Pêche	
ORANGE COLOMBO 12CL	8
Vin d'Orange	
NOIX DE SAINT JEAN 12CL	8
Vin de Noix	
PASTIS HENRI BARDOUIN 4CL	6

la bière des gorges 33CL

BIERES ARTISANALES LOCALES

BLONDE ORIGINALE	8
BLONDE ROMARIN & MILLEFEUILLE	8
♥ BLONDE AU MIEL DE LAVANDE & SAFRAN	8
BLANCHE CITRON & BERGAMOTE	8
AMBRÉE CHÂTAIGNE & GENTIANE	8

bières bouteille

LAGUNITAS IPA 33CL	7.5
DESPERADOS 33 CL	7
JUPILER 0;0 25CL	5.5
SANS ALCOOL	

aperitifs

PASTIS RICARD 4CL	4.5
PASTIS 51 4CL	4.5
MAURESQUE 4CL	5
Pastis Orgeat	
PERROQUET 4CL	5
Pastis Menthe	
TOMATE 4CL	5
Pastis Grenadine	
KIR 18CL	8
Cassis, Pêche, Mûre, Framboise	
CAMPARI 10CL	8
MARTINI ROUGE 10CL	8
MARTINI BLANC 10CL	8
SUZE 10CL	9

bières pression

STELLA ARTOIS 25CL	4
50CL ..	7.5
LEFFE 25CL	5.5
50CL	10
HOEGAARDEN 25CL	5.5
50CL	10
PANACHÉ 25CL	4
50CL	7.5
MONACO 25CL	5
50CL	9.5
PICON BIÈRE 25CL	6
50CL	11

cocktails 10CL

SPRITZ PROVENÇAL 12
Apérol, Bau - Frizzant de Muscat, Fizz, Orange

♥ RINQUINQUIN MARGARITA 13
Rinquinquin Pêche, Tequila, Citron,
Jalapenos, Aquafaba

LAVANDE FIZZ 12
Gin, Lavande, Citron, Fizz

NEGRONI COLOMBO 12
Orange Colombo, Vermouth rouge, Gin

♥ ESPRESSO MARTINI ST JEAN ... 13
Noix de Saint Jean, Liqueur de café,
Expresso, Vodka

mocktails

ROSEMARY COLADA 10
Ananas, Coco, Romarin

BEY LIMONADE 10
Fraise, Romarin, Limonade

STYX LE

95 ROUTE DE LA MALINE
04120 LA PALUD SUR VERDON
@provence_styx
www.hotel-provence-verdon.com

LES MAISONS DU
VERDON
lesmaisonsduverdon.com

vin de la maison

rouge, blanc ou rosé

	VERRE		PICHETS		
	15CL	QUART 25CL	DEMI 50CL	LITRE	
SOLEIL PETRA VIRIDIS	6	9	15	28	
AOP PIERREVERT					

carte des vins

rouge

	VERRE	BOUTEILLES		
	15CL	37,5 CL	50 CL	75 CL
LE PETIT BOUCAN	8			26
CARRIGNAN / IGP MÉDITERRANÉE				
CHÂTEAU ROUSSET - BIO	8		22	28
SYRAH GRENACHE / AOP PIERREVERT				
MINUTY PRESTIGE	10		24	35
SYRAH MOURVERDRE GRENACHE CÔTE DE PROVENCE				
♥ BELLERUCHE CHAPOUTIER	11	20		35
SYRAH GRENACHE / AOP CÔTES DU RHÔNE				
PETITE RUCHE CHAPOUTIER	13			45
SYRAH / AOP CROZES HERMITAGE				

blanc

♥ LE PETIT BOUCAN	8			26
ROLLE / IGP MÉDITERRANÉE				
CHÂTEAU ROUSSET - BIO	8		22	28
VERMENTINO GRENACHE VIOGNIER AOP PIERREVERT				
MINUTY PRESTIGE	10		24	35
ROLLE CLAIRETTE / CÔTE DE PROVENCE				
ADUNATIO CHAPOUTIER - BIO	10			35
VIOGNIER GRENACHE ROUSSANE CÔTES DU RHÔNE				
TARIQUET PREMIERES GRIVES	10			35
GROS MANSING / GASCOGNE - MOELLEUX				

rosé

LE PETIT BOUCAN	8			26
CALADOC CINSAULT / IGP MÉDITERRANÉE				
CHÂTEAU ROUSSET - BIO	8		22	28
GRENACHE SYRAH CINSAULT AOP PIERREVERT				
♥ MINUTY PRESTIGE	10		24	35
GRENACHE SYRAH CINSAULT ROLLE CÔTE DE PROVENCE				

bulles

♥ BAU - FRIZZANT DE MUSCAT ROSÉ	9			32
CHAMPAGNE THÉOPHILE DE ROEDERER				75