

STYX

LE

MENU / SPRING SUMMER 2022

**PETIT
DEJEUNER**
BREAKFAST

7H30-10H

GOUTER
GATEAUX & GLACES
AFTERNOON PASTRIES
AND ICE CREAM

15H-19H

DEJEUNER
LUNCH

12H-15H

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
@PROVENCE_STYX

UN
RESTAURANT
DU GROUPE
LES MAISONS DU
VERDON

RETROUVEZ NOUS
EN LIGNE

WWW.LESMAISONSDUVERDON.COM

À PARTAGER OU 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&CHIPS
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

VENDREDI
FRIDAY

L'AÏOLI DU STYX

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

SAMEDI
SATURDAY

**VEAU À LA
MÉDITERRÉENNE**

OLIVE & CITRON
MEDITERRANEAN VEAL - OLIVE&LEMON

DIMANCHE
SUNDAY

**DAUBE PROVENÇALE
DE BOEUF**

PROVENCAL BEEF STEW

SALADES

NIÇOISE - 17€

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

CAESAR - 17€

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

CRÊTOISE - 15€

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 - 17€

BACONBURGER - 18€

ROQUEFORT BURGER - 19€

VEGAN BURGER - 18€

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

POISSONS

FISH&CHIPS - 22€

FILETS DE MERLU PANÉS MAISON,
POMMES FRITES & SAUCE TARTARE
CRISPY BEER-BATTERED HAKE,
NEW POTATOES AND TARTAR SAUCE

FILET DE CABILLAUD

À LA PROVENÇALE - 22€

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

PÂTES

LASAGNE AL FORNO - 17,5€

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

GNOCCHI POMODORO - 15€

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

VIANDES

NOIX D'ENTRECÔTE - 24€

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

**CARPACCIO DE BOEUF
À L'ITALIENNE - 22€**

PARMESAN, HUILE D'OLIVE, BALSAMIQUE,
CITRON, TOMATES, GRAINES
ITALIAN BEEF CARPACCIO

**SOURIS D'AGNEAU
CONFITE AU THYM - 27€**

CONFIT LAMB SHANK WITH THYME

CÔTE DE VEAU - 25€
AUX CHANTERELLES DE LA PALUD

VEAL CHOP WITH CHANTERELLES
MUSHROOMS (FROM LA PALUD) CREAM

GARNITURES

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

POMMES FRITES ALLUMETTES
FRENCH FRIES

FRITES DE PATATES DOUCE
SWEET POTATO FRIES

LÉGUMES DU MOMENT
VEGETABLES

TAGLIATELLES AU BEURRE
BUTTER TAGLIATELLES

SALADE VERTE
GREEN SALAD

AVEC POISSONS,
VIANDES, BURGERS,

COMPRISE

+3,80

COMPRISE

COMPRISE

COMPRISE

SUPPLÉMENT
ASSIETTE

6,00

9,00

6,50

5,00

DÉCOUVREZ
NOS PRODUITS DE PAYS
ET SOUVENIRS

**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
CARAMEL 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

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'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION
MOYENS DE PAIEMENT : VISA, MASTERCARD, ESPECES

Classic
COCKTAILS

12H-15H ET 18H-21H

11€



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



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



NEGRONI
2CL CAMPARI
6CL MARTINI ROUGE
3CL GIN
ORANGE, LIMONADE



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

9.5€



FANTASY
FRAÏSE, 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)

BLONDE
SPÉCIALE

LA BLONDE
ORIGINALE

BLONDE
AU MIEL DE LAVANDE
& SAFRAN

RETROUVEZ LES PRODUITS DE
LA BRASSERIE DU VERDON DANS
NOTRE BOUTIQUE !

7,50€

BIÈRE DES
GORGES

DOUBLE IPA

BLANCHE
CITRON DE MENTON
& BERGAMOTE
DE LA CÔTE D'AZUR

BLANCHE
PAMPLEMOUSSE
DE LA CÔTE D'AZUR

AMBRÉE
GENTIANE DE PROVENCE
& CHÂTAIGNE

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

DIGÉSTIFS (4cL)

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

EAUX & SOFTS		
	DEMI 50CL	LITRE 1L
EVIAN	4	6
BADOIT	4	6
SAN PELLEGRINO	4	6
VITTEL		3,60 (125CL)
PSCHITT LIMONADE		3,60 (125CL)
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

SOLEIL CAVE PETRA VIRIDIS AOP PIERREVERT SYRAH, GRENACHE NOIR COULEUR POURPRE, ARÔMES FRUITS CUITS ET ÉPICÉS	4			7	12	20
CHÂTEAU DE ROUSSET, BIO AOP PIERREVERT SYRAH, GRENACHE NOIR GRIOTTE, CHOCOLAT, FRUITS SECS ET MÛRE	6		18	22		
LE PETIT BOUCAN DOMAINE VITORI IGP VAR CARIGNAN EXPLOSION DE PETITS FRUITS ROUGES	7			25		
BELLERUCHE CHAPOUTIER AOP CÔTE DU RHÔNE GRENACHE, SYRAH INTENSE, FRUITÉ, FRUITS ROUGE, TORREFACTION	8	17		29		
PETITE RUCHE CHAPOUTIER AOP CROZES HERMITAGE SYRAH FRUITS ROUGES, TOUT EN FINESSE				42		

BLANC

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

ROSÉ

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

BULLES

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

CUISINE MAISON ÉLABORÉE SUR PLACE À BASE ESSENTIELLEMENT DE PRODUITS FRAIS - INFORMEZ NOUS SUR VOS ALLERGIES, INTOLÉRANCES OU RÉGIMES SPÉCIFIQUES - LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À L'INTÉRIEUR DU RESTAURANT
PRIX NETS EN EUROS - LES CHEQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
MOYENS DE PAIEMENT : VISA, MASTERCARD, ESPÈCES