



RESTAURANT DU CANYON

*Bienvenue au Restaurant du Canyon, au Cœur des Gorges du Verdon, entre falaises majestueuses et rivière émeraude, nous vous invitons à découvrir les Saveurs authentiques de la Provence. Nos plats sont élaborés avec les ingrédients de nos producteurs passionnés, et recettes transmises avec amour, pour un terroir généreux. Prenez place, laissez-vous porter par les goûts de notre région et **BON APPÉTIT!***

*Welcome to the Canyon Restaurant in the Heart of the Verdon Gorges, between majestic cliffs and emerald river, we invite you to discover the authentic flavors of Provence. Our dishes are prepared with ingredients from our passionate producers and recipes passed down with love, for a generous terroir. Take a seat, let yourself be carried away by the tastes of our region... and **GOOD APPETITE!***

Ici, on débute toujours le repas à la provençale, un verre à la main et une tapenade à partager

Here, we always start the meal Provençal style, with a glass in your hand and a tapenade to share.





NOS VINS

CHÂTEAU SAINT CROIX

IGP MEDITERRANÉE Blanc, Rosé, Rouge

Verre 15cl 4€ Pichet 25cl 7€ Pichet 50cl 10€

MUSCAT DOUX IGP VAR

Verre 15cl 6€

Bouteille 24€

RÉSERVE DES ANGES IGP ROUGE

Verre 15cl 7€

Bouteille 29€

PRESTIGE AOP VAR CÔTES DE PROVENCE

Blanc, Rosé, Rouge

Bouteille 75cl 23€

MAISON LAVAU

LAVEAU CÔTES DU RHONE Village Contrôlé, Rouge

Bouteille 75cl 25€

CHÂTEAU DE ROQUEBRUNE

LALANDE DE POMEROL AOC BORDEAUX Rouge

Bouteille 75cl 27€

DOMAINE DES BERGERIES

LES BORIES IGP **BIO** ALPES DE HAUTE PROVENCE

Blanc, Rosé, Rouge

Verre 15cl 8€

Bouteille 35€

CHAMPAGNE

Bouteille 50€ AOP

IGP Indication Géographique Protégée, **AOP** Appellation d'origine Protégée,

AOC Appellation d'Origine Contrôlée



Les entrées

-Soupe de courgettes au basilic

Soup of zucchini and basil

10€

-Salade Caprese ; tomate mozzarella di Bufala, basilic

Caprese tomato mozzarella Bufala basilic

12€

-Tapenade Petite/Grande

Tapenade Small/Big

6€ 9€



Les Plats

-Salade Paluarde

fromagede chèvre de la Palud, tomates, oignons, concombres et olives

18€

Paluarde Salad

local sheep's cheese, salad, tomatoes, redonions, cucumber and olives

-Salade Estivale

légumes grillés, tomates, salade, oignons,concombres et olives

17€

Summer Salad

grilled vegetables, tomatoes, salad, red onions, cucumber and olives

-Penne Bolognese

17€

-Penne crème au bleu

Penne with “bleu” cheese cream

16€

-Agneau Confit de la Palud, jus au thym

« Ecrasé de pommes de terre et légumes»

27€

Confit lamb from la Palud, thyme jus

<< Smashed potatoes and vegetables>>

-Faux Filet: frites maison et salade

<<Sauce au poivre ou au bleu>>

25€

Sirloin steak with homemade french fries and salad

<<Pepper or “bleu” cheese cream>>

-Filet de Dorade, beurre blanc à l'estragon

«Riz et légumes»

22€

Fillet of sea bass , white butter with tarragon

«Rice and vegetables »

-Burger de Boeuf effiloché

Pulled Beef Burger

Frites Maison et Salade

Homemade french fries and salad

23€

*Suppléments: frites/écrasé de pommes de terre /légumes/riz 5€, Salade 4€

*Supplements: french fries/mashed potatos /vegetables/rice 5€ Salad 4€

MENU ENFANT(jusqu'à 10ans) 10€

Steak Haché ,frites ou filets de poulet panés corn-flakes, frites Ou Penne bolognese
Sirop au choix

Syrup of choice

Une Boule de Glace

A Scoop of Ice Cream



Desserts

7€

-Carpaccio d'ananas et Sorbet citron vert yuzu

-Mousse au chocolat

-Dessert du moment

-Crème brulée

-Panna Cotta

Bon Appétit

Bières Pression

Bud 5°	25cl 3€	50cl 5,50€
Monk's Stout	25cl 4€	50cl 7,50€
Monaco	25cl 3€	50cl 5,50€
Panaché	25cl 3€	50cl 5,50€
Picon biere	25cl 4€	50cl 6€

Bières Bouteille 33cl

Delirium Tremens	5,50€
Duvel	5,50€
Leffe sans alcool	4€
Desperados	5€

Bières Bouteille

Bières Artisanales de SERRE-PONÇON
AB 33cl 6,50€

- Dure à cuire ambrée 7,5°
- Green Bombe IPA smash beer 9°
- Culminante blonde Génépi 6,5 °
- Glaciale Blanche 5°

Alcools

WHISKY CHIVAS 12 ANS	5cl 6,50€
PASTIS/ RICARD	2cl 2,50€
VODKA ABSOLUT RHUM DON	5cl 4,50€
PAPA 7ANS	5cl 6,50€
MARTINI BLANC, CAMPARI	6cl 4€
MARTINI ROUGE	6cl 4€
KIR MAISON CASSIS	15cl 5€
CUBA LIBRE	20cl 8€
VODKA REDBULL	20cl 8€
LIMONCELLO	5cl 4€
LIQUEUR DE SUREAU	5cl 4€
GRAPPA	5cl 4€
GÉNÉPI	5cl 5€



Boissons Froides

SIROPS

Citron, Fraise, Gambetta,
Grenadine, Menthe,
Orgeat, Pêche 2,50€

SODAS

COCA COLA, COCAZÉRO, ORANGINA,
OASIS TROPICAL, 33cl 3€
SCHWEPPES AGRUMES/TONIC

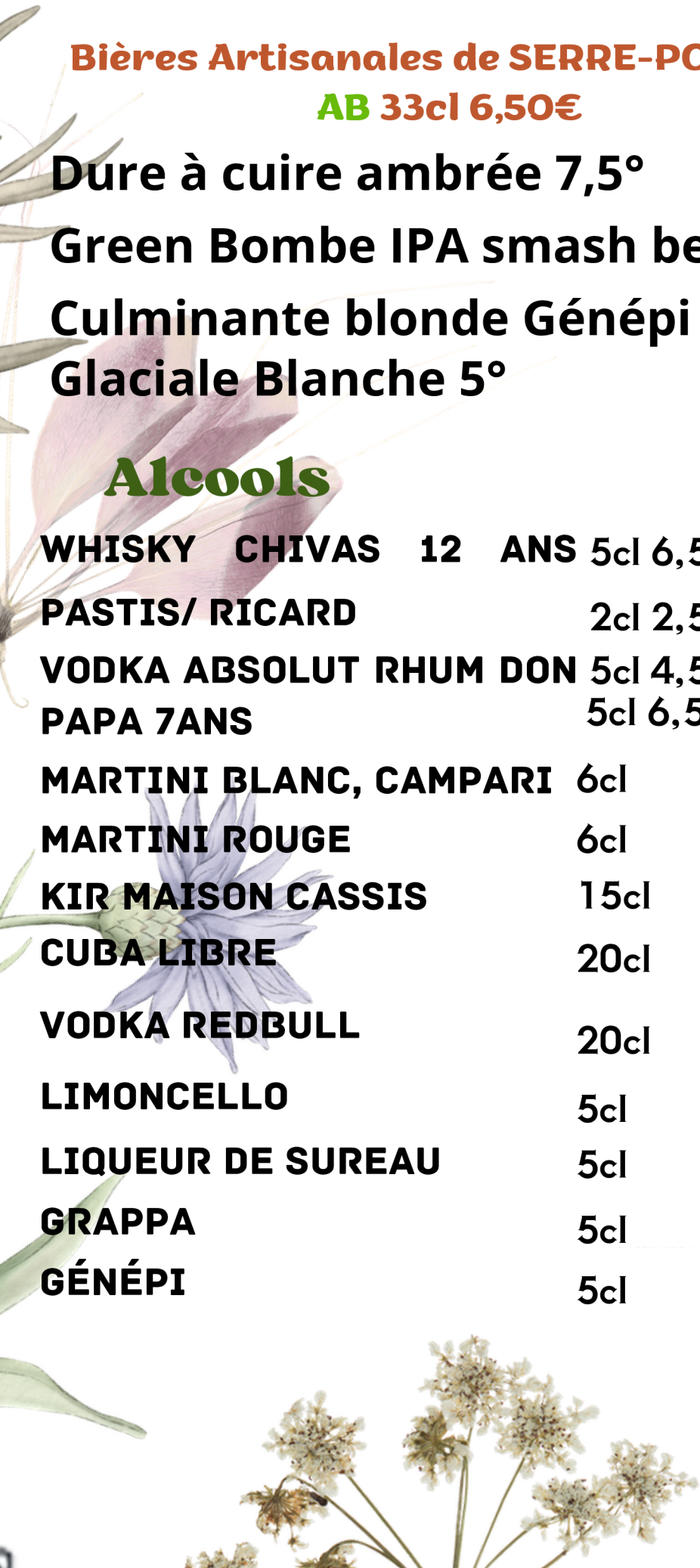
REDBULLL	25cl 3,50€
VERRE DE LIMONADE	25cl 2,50€
GAMBETTA LIMONADE	25cl 3€
DIABOLO	25cl 3€

JUS DE FRUITS

Ananas, Litchi, Fraise, Mangue,
Pamplemousse, Tomate 25cl 3€

Orange Pressée	25cl 5€
Citron pressé	15cl 5€

SUPPLÉMENT SIROP 0.50€



GLACES ARTISANALES DES ALPES

Les Glaces

- Amarena
- Yaourt au lait de montagne
- Café pur Arabica
- Calisson
- Cappuccino
- Caramel beurre salé
- Chocolat Valrhona
- Lavande au Miel de montagne
- Noisette
- Nougat Chabert et Guillot
- Paris Brest
- Pistache de Sicile
- Rhum raisin (rhum Saint James)
- Rose
- Tagad'ice
- Vanille Bourbon

1 Boule 3€
2 Boules 5€
3 Boules 6,50€
4 Boules 8,50€
Supp. Chantilly 1€

Sorbets Plein de Fruit

- Fraise
- Litchi
- Melon
- Myrtille sauvage
- Yuzu, citron vert

Milkshakes

- Chocolat
- Lavande

7€

Coupes Glacées

Fruitella: 1B Fraise, 1B Melon, 1B Myrtille, Chantilly,
Coulis Fruits Rouges

8€

Affogato al Café: 2B Café et 1B Vanille, Espresso, Chantilly ,

8€

La Provence: 1B Lavande, 1B Calisson, 1B Nougat, Chantilly, Miel

9€

Réunionnaise: 2B Rhum Raisins, 1B Vanille, RHUM, Chantilly

14€

EAUX

Perrier	33cl	2,50€		
Badoit			1l	5€
Évian			1l	4€
Cristaline	50cl	1,50€	1,5l	2,50€
San Pellegrino	50cl	2€	1l	3€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1, 50€
Double	3 €
Décaféiné	1, 70€
Noisette	1, 70€
Allongé	1,5€
Americano	3€
Cappuccino	3€
Café Latte	3€
Chocolat	3 €
Café Viennois	4 €
Chocolat Viennois	4 €

THÉS DAMMANN FRÈRES 3€

Noir Douchka Russe
Earl Grey Yin Zhen
Vert Menthe Vert
Jasmin

INFUSIONS DAMMANN FRÈRES 3€

Menthe Poivrée
Camomille
Verveine Menthe
Rooibos Citrus