



Exposition
Timothy Hennessy

MIRande GarAGE

WiFi login : mirande password : 2020



Les cartes
des restaurants

Semaine 42 du 13 au 17 octobre

12h à 14h, 19h30 à 22h, fermé le dimanche et lundi

Attention : cette semaine, fermé pour cours de cuisine le jeudi midi

LES PLATS A LA CARTE

Entrées

Velouté de carotte, fruit de la passion et chips de carotte 8 €
Œuf parfait et crème de champignons 8 €

Plats

Caille aux raisins 22 €
Poisson de pêche du jour en ceviche, grenade et radis de couleurs 22 €
Option végétarienne : Céleri rôti en croûte de sel, bouillon de champignons et soja 18 €

Desserts

Crumble aux poires et aux épices 8 €
Tiramisu 8 €
Fromage de chèvre frais du Mas de Carles 8 €

Formule déjeuner : entrée / plat du jour / dessert 28 €

LES PLATS DU JOUR (déjeuner seulement) 18 €

Mardi midi 13 octobre

Filet de canette

Mercredi midi 14 octobre

Phô vietnamien au bœuf

Vendredi midi 16 octobre

Le grand Aioli du Capitaine

Vin de la semaine : **Domaine du Grand Jacquet** (Mazan) verre 15 cl .. 4 €

Vin de Pays Méditerranée (rouge), IGP Vaucluse (blanc et rosé) pichet 50 cl .. 8 €

Kombucha au cbd la bouteille de 65cl .. 8 €

Jeudi 15 octobre

Cours de cuisine « Clin d'œil au Sud-Ouest » avec le chef Youssef Djellab à partir de 9h30

Programme en ligne : https://www.la-mirande.fr/d/lamirande/media/Marmiton_2020_web.pdf

MIRande

GarAGE

Tous nos plats sont réalisés en fonction du marché. Les produits sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements.

La grande majorité des produits utilisés pour la cuisine du MIRAGE proviennent de l'agriculture biologique. Les légumes sont issus de 4 fermes qui se situent à moins de 5km:

La salade, le mesclun et les fleurs proviennent des *Jardins d'ici et maintenant*, situés dans la plaine de l'abbaye à Villeneuve-lès-Avignon.

Le poulet, les fromages de chèvre, les courgettes, les aubergines, les concombres, les pommes de terre, proviennent du *Mas de Carles* à Villeneuve-lès-Avignon.

Le melon, les poires, les fraises, les herbes, les tomates cerises, les haricots verts proviennent de la *Ferme du Bourgas* à Les Angles.

Les tomates de variété ancienne, les patates douces, les carottes fanes, proviennent des *Paniers d'Etienne* à Villeneuve-lès-Avignon.

Notre bœuf est bio paysan, de la *Ferme BdelPuech* dans l'Aveyron ou bœuf bio de l'Isère. Le canard bio provient d'un élevage dans l'ouest.

Notre poisson est du poisson sauvage, distribué par un mareyeur Avignonnais.

Les vins sont issus de raisins cultivés en agriculture biodynamique à Mazan : *Domaine du Grand Jacquet*, près de Carpentras (84)

Une carte courte de vins locaux et bios à la bouteille vous sera aussi proposée.

5 rue Taulignan, 84000 Avignon
tel. 04 90 14 20 20