

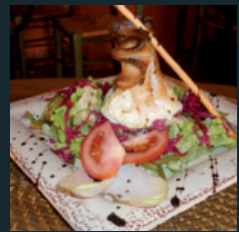
Chez elle

Menu en fonction du marché du jour

25€

Plat

Dessert



Place Joseph Rau
13400 AUBAGNE
Tél. 04 42 03 79 86

Ouvert toute l'année
Fermé dimanche-lundi, et samedi midi,
et mardi/mercredi soirs.

La Galinette

Pressé de Lisette et Fenouil,
Vinaigrette Tomate Basilic 27€

Crespeau Provençal et son Pistou

Filet de Daurade Façon Bourride

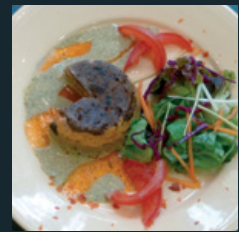
Gâteau d'Agneau et Kabergines, Jus Romarin

Caspacho de Pêches et son Sorbet

Parfait à l'Anis, Coulis Fruits Rouges

13 rue de la Fraternité
13400 AUBAGNE
Tél. 04 42 73 90 07

Ouvert toute l'année.
Fermé le lundi et le dimanche soir



La Restanque

Assiette Provençale 29€⁸⁰
ou
Caillette au Feu de Bois

Dos de Cabillaud Sauce Foie Gras

Brochette de Canard au Poivre

Petit Chèvre à l'huile

Douceur du Chef

Place du village
13360 ROQUEVAIRE
Tél. 04 42 04 21 78

Ouvert toute l'année.
Fermé le lundi soir de septembre à avril.



Le Mas de l'Étoile

Carpaccio de St-Jacques à l'huile de Noisettes

Gambas Flambées au Pistou 29€

Bourride du Pêcheur

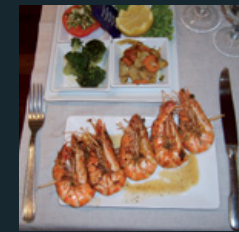
Jarret d'Agneau au Mel et au Thym

Crème Brûlée à la Lavande

Assiette Gourmande

D 396 Pont de l'Étoile
13400 AUBAGNE
Tél. 04 42 04 55 54

Ouvert toute l'année.
Fermé le samedi et dimanche
(sauf réservation).



Le Mas du Garlaban

Kir Pétillant à la Pêche 25€

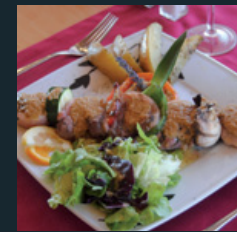
Tarte Tatin du Pays d'Aubagne;
Kabergines et Tranches de Mozzarella au Thym,
Glace à la Lavande

Brochette de Magret de Canard aux Légumes Croquants
et son Eventail de Pommes de Terre Campagnardes aux Herbes,
Tomate à la Provençale

Café Gourmand:
Mini Fie Flottante, Mini Brounie au Chocolat Noir,
Boule Glace Vanille, Chantilly, Café ou Thé

D 96 Quartier Napollon Parc Citarama
13400 AUBAGNE
Tél. 04 42 73 77 56

Ouvert toute l'année.
Fermé le dimanche et les soirs
du lundi au jeudi.



LE CLUB DES VILLES DE TERROIR, L'OFFICE DE TOURISME DE TROYES EN CHAMPAGNE ET LES RESTAURATEURS PARTENAIRES VOUS PROPOSENT LEURS SUGGESTIONS "TERROIR & PATRIMOINE".

2011-2012

Savourez un menu confectionné à partir de produits de notre terroir...

Nous vous invitons à découvrir la carte «Terroir & Patrimoine» des restaurateurs de la région. Ils ont concocté pour vous leurs meilleures spécialités locales autour du poisson de Méditerranée, du safran ou du pistou, d'huile d'olives, de fromage de chèvre du Rove et de légumes ensoleillés. Certains d'entre eux proposent également un menu "Petit Gourmet" pour les enfants. Leur savoir-faire et leur sens de l'accueil vous enchanteront !

Découvrez les MENUS TERROIR DE 21€⁵⁰ À 29€⁸⁰

Les restaurateurs travaillant des produits frais sont amenés à changer les menus en fonction de la saison et des arrivages. Les menus présentés dans ce document sont ceux servis au 1^{er} juin 2011. Ils sont susceptibles d'évoluer. D'autres plats, que ceux indiqués dans la brochure, peuvent vous être proposés par certains restaurateurs. Sauf indication contraire, les boissons ne sont pas comprises.

Pays d'Aubagne et de l'Étoile

OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL

8 cours Barthélemy - 13400 AUBAGNE

Tél. : 04 42 03 49 98 - Fax : 04 42 03 83 62

Mail : accueil@oti-paysdaubagne.com

www.oti-paysdaubagne.com



LA ROUTE DU SAVOIR FAIRE

- **Visite guidée de la poterie Ravel**
Tous les jeudis à 10h30, Aubagne. Tél. 04 42 82 42 00.
- **Visite guidée de l'atelier de santons Di Landro**
Du lundi au vendredi : départ des visites 10h, 11h, 14h, 15h et 16h. Aubagne. Tél. 04 42 70 95 65.
- **Moulin à huile et sa boutique (huile d'olive et vin)**
Auriol. Tél. 04 42 04 74 09.
- **Les vigneron du Garlaban (AOC Côte de Provence et vin de Pays)**
Auriol. Tél. 04 42 04 70 70. La Destrousse. 04 42 04 80 16.
- **Écume de Lune (producteur de vin)**
Cuges-les-Pins. Tél. 04 42 73 83 23.
- **La Cabro d'Or (fromages de chèvre)**
Cuges-les-Pins. Tél. 06 76 70 14 32.
- **Distillerie Janot (spiritueux de Provence)**
Aubagne. Tél. 04 42 82 29 57.
- **Domaine du Rosier (huile d'olive et vin)**
Visite du domaine les mardis de 10h à 11h.
275 Chemin de Fenestrelle Aubagne. Tél. 06 13 56 49 06.
- **Domaine La Michelle (huile d'olive et vin)**
Visite commentée du chai les samedis après midi de l'été.
Chemin de la Michelle Auriol. Tél. 04 42 04 74 09.

Partagez L'ESPRIT DES COLLINES

Entre les calanques de Cassis et les lumières de Marseille, le Pays d'Aubagne et de l'Étoile cultive des singularités toutes en rondeur. Celles d'abord des collines qui ont tant inspiré Marcel Pagnol et qui continuent de faire le bonheur des amoureux de la randonnée. Fouler le sommet du Garlaban, c'est marcher sur les traces intemporelles de l'enfance. Huiliers, tians ou cruches façonnés par nos artisans locaux épousent, depuis des siècles, les courbes authentiques de la céramique provençale.

Pour les découvrir, il suffit de pousser les portes des nombreux ateliers ou de parcourir les allées du marché des céramistes et santonniers. Enfin tomates, courgettes, aubergines et pêches vous laisseront en bouche cette agréable impression de rondeur que seuls les produits du terroir savent donner. Un tiers de nature, un tiers de patrimoine, un tiers de dynamisme culturel et un bon tiers de convivialité ! C'est ce qu'on appelle ici l'esprit des collines...

DÉCOUVREZ LES VILLES DE TERROIR PROVENÇALES

Découvrez la diversité des paysages d'une Provence authentique, en vous promenant du Mont-Ventoux aux Alpilles, en passant par le Luberon, la plaine de la Crau, les massifs du Garlaban, de l'Étoile et de la Sainte-Baume, la Côte Bleue et ses calanques...

Faites une halte dans les villes de Carpentras, Apt, Cavailon, Salon-de-Provence, Aubagne, Martigues, Tarascon et Saint-Rémy. Parcourez leurs centres anciens, aux ruelles étroites et places ombragées bordées par des maisons aux façades colorées typiques des villes du Sud. Visitez les musées, ateliers artisanaux... et laissez-vous tenter par les spécialités gourmandes : berlingots, fruits confits, melon, tapenades, pastis, poutargue, huile d'olive... Dégustez des menus terroir aux saveurs méditerranéennes : soupe de poissons, aioli, ratatouille, tians de légumes... dans les restaurants partenaires de l'opération « Terroir et Patrimoine »... bref, vivez au rythme provençal, en profitant pleinement de la lumière, du chant des cigales, des senteurs et saveurs de l'été !

Idées de balades :

- **À Carpentras**
Les vendredis, dégustez les produits de saison sur le marché provençal, détendez-vous sur les berges ombragées de l'Auzon, avant de vous laisser guider dans le centre ancien par les déambulations théâtrales d'une visite en scène ou la pharmacopée de l'hôtel dieu.
- **À Apt**
Les jeudis d'été à 17 heures, apprenez à préparer le pantagruélique « Aioli » ou le fameux « Pistou » au Moulin Julien à Saint-Saturnin-lès-Apt qui vous dévoile ces recettes traditionnelles et succulentes de Provence.
- **À Cavailon**
Les mardis à 15h, visitez une exploitation agricole pour tout apprendre sur la culture du melon et découvrez les légumes qui composent la « Ratatouille » puis découvrez l'histoire de la ville et ses monuments en suivant la visite guidée.
- **À Salon de Provence**
Les établissements Marius Fabre et Rampal-Latour vous font découvrir leurs usines où est encore fabriqué le traditionnel Savon de Marseille. Dans le « quartier des Savonniers » de belles demeures du XIX^e siècle témoignent de cette époque : théâtre, cercle des Arts,...
- **Dans le pays d'Aubagne et de l'Étoile**
Tous les samedis de l'été de 14h30 à 19h, dans un véritable paradis de la vigne et de l'olivier, le chai du domaine la Michelle à Auriol vous ouvre ses portes pour une visite des installations de vinification (haute qualité environnementale) avec dégustation des vins et huiles « AB ».

- **À Martigues**
Les mercredis et dimanches à 14h et le samedi à 10h, embarquez sur le « 1 000 Sabords » pour visiter le Fort de Bouc (XII^e-XVII^e siècles), qui surveille le chenal de Caronte, passage obligé entre la Méditerranée et l'Étang de Berre.
- **À Tarascon**
Découvrez en toute liberté le centre ancien de Tarascon, ses spécialités gourmandes et son artisanat provençal : santons, « indienne » (impression à la planche des tissus de Provence), fabrication de cierges et bougies à l'ancienne...
- **À Saint-Rémy de Provence**
La Promenade dans l'univers de Vincent van Gogh vous permettra de découvrir les paysages qui ont inspiré le peintre. Tout au long de ce parcours, 21 panneaux reproduisent des œuvres choisies parmi les 150 peintes. par l'artiste durant son séjour.

JOURNÉE TERROIR & PATRIMOINE

Le mercredi et le samedi en été



10h : accueil à l'Office de Tourisme
Visite libre des Ateliers Thérèse Neveu, flânerie libre au sein de la foire à la Céramique et aux Santons (en fonction des dates de la foire) et du marché provençal (samedi), circuit de l'Artisanat d'Art (itinéraire fourni).

Suggestion : vous pouvez si vous le désirez visiter Aubagne en petit train (tarif 6 €).

Déjeuner du Terroir dans un des restaurants partenaires 15h : visite du Petit Monde de Pagnol.
15h30 : visite de la maison natale de Marcel Pagnol.
16h : départ en bus climatisé pour la découverte des sites équipés par l'écrivain. Retour : 18h.
À partir de 35 € adulte / 25 € enfant (5 à 12 ans), en fonction du choix du restaurant.

Les Krômes

Menu en fonction du marché du jour

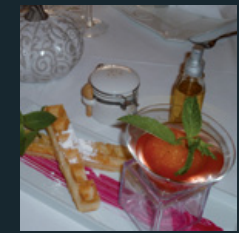
Mise en Bouche

29€

Entrée

Plat

Dessert



8 rue Moussard
13400 AUBAGNE
Tél. 04 42 03 72 93

* Possibilité de menu à 22€ avec l'entrée en moins, uniquement le midi.
Ouvert toute l'année.
Fermé le dimanche et lundi.
BIB gourmand 2011 du guide Michelin.

Les Enfants Gâtés

Crumble au Caviar de Kabergines

Daube Provençale

Café Gourmand 23€



2435 CD2 Camp Major
13400 AUBAGNE
Tél. 04 42 73 00 19

Ouvert toute l'année.
Fermé le dimanche et lundi mardi mercredi samedi midi.

L'Entre Deux

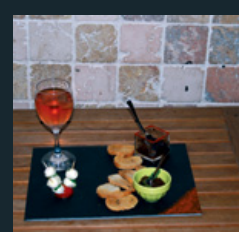
23€

Farandole de Petits Légumes avec Kréchoïade

Daube Provençale

ou
Pieds et Paquets

Café Gourmand



12 rue Pastèque
13400 AUBAGNE
Tél. 04 42 83 69 51

Ouvert toute l'année.
Fermé le dimanche et le lundi soir.

L'Oasis du Petit Galibier

Assiette Provençale

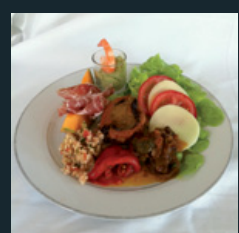
Suggestion retour du Marché de Provence

Noisette d'Agneau à la Provençale

ou
Poisson du Jour

26€

Dessert des Quatre Saisons



1000 chemin du Déquier
83640 SAINT-ZACHARIE
Tél. 04 42 72 97 56

Ouvert toute l'année sauf mois de janvier
Fermé le dimanche et du lundi au jeudi les soirs.

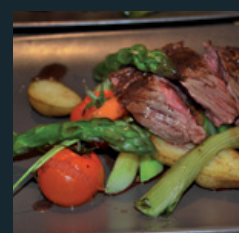
L'Olivero

21€⁵⁰

Chèvre Chaud sur Pommes Frites
Sauce au Mel de Lavande
et Jeunes Pousses de Salade

Carré d'Agneau Tranché Poêlé à la Fleur de Thym

Crème Brûlée et Boule de Glace Vanille



Le Pujol, quartier des Artauds
13390 AURIOL
Tél. 04 42 70 88 85

Ouvert toute l'année.
Fermé le dimanche et du lundi au jeudi les soirs.

TOUTES D'ACCUSE EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. S'AGISSE CONSOMMER AVEC MODÉRATION. ©BIB/OTI-PAYS DAUBAGNE

WEEK-END GOURMAND

Toute l'année

Un week-end à la découverte de la gastronomie locale et de ses saveurs ensoleillées.
Le séjour comprend :
1 nuit (chambre double pour 2 personnes) en hôtel** et petits-déjeuners (arrivés le vendredi ou le samedi), une dégustation du terroir provençal, un repas gourmand pour 2 personnes (hors boissons), une visite de la maison natale de Marcel Pagnol, un cadeau de bienvenue.

À partir de 95 €/personne (base chambre double)
En option : possibilité de participer à un atelier culinaire en fonction des dates, nuitée(s) supplémentaire(s), hébergements en hôtels*** ou en chambres d'hôtes de charme. **Tarifs des options : nous consulter.**

