

# Bacheto

## METS

Bougnetos de poisson, sauce tartare maison 12€  
*Fish fritters, homemade tartare sauce*

Truite mi-cuite de l'Isle sur la Sorgue 16€  
condiments soja & raisins, pickles de raisin  
*Lightly cooked trout, soy & grape condiments, pickled grapes*

Œuf parfait, céleri truffé 16€  
*64° egg, truffled celery*

Encalat de brebis rôti, miel, thym, pain toasté 22€  
*Roasted sheep milk Encalat, honey, thyme, roasted bread*

Fromages des Commissions 19€  
*Cheeses from les Commissions du Moulin*

Fromage frais de chèvre & huile d'olives truffée 15€  
*Fresh goat cheese & truffled olive oil*

Charcuteries du Ventoux 22€  
*Ventoux cold cuts*

Focaccia grillée, tapenade, caviar d'artichaut 15€  
*Grilled focaccia, tapenade, artichoke dip*

Poireaux, vinaigrette 12€  
*Leeks, vinaigrette*

Velouté de potimarron 14€/pers.  
crème de chèvre, éclats de châtaignes torréfiés  
*Onion squash velouté,  
goat cheese whipped cream, slivered roasted chestnut*

Salade de pois chiche, pickles & épices douces 10€  
*Chickpeas salad, pickles & sweet spices*

Risotto d'épeautre de Sault aux champignons 14€  
& coulis d'épinards  
*Spelt from Sault risotto, mushrooms,  
& spinach coulis*

Frites de panisse 9€  
à la farine de pois chiche bio de Kom&Sal  
*Fried chickpea chips made with organic Kom&Sal flour*

## METS AU MIBRASA

Épaule d'agneau confite, chutney de fruits sec, jus 28€  
*Slow-cooked lamb shoulder, dried fruit chutney, jus*

Faux-filet de bœuf, jus de viande au vin rouge 28€  
*Beef sirloin, red wine meat jus*

Légumes de saison rôtis, purée, jus de légumes 14€  
*Roasted seasonal vegetables, puree, vegetable jus*

Filet de poisson méditerranéen, réduction de soupe de poisson au safran 27€  
*Mediterranean fish fillet, saffron-flavoured fish soup reduction*

Poulpe grillé, piment doux & maïs popcorn 26€  
*Grilled octopus, sweet pepper & popcorn*

Avec votre repas, nous servons de l'eau Cryo microfiltrée à volonté - 2 € par personne  
*With your food selection, we serve microfiltered Cryo water free flow - 2 € per person*



# Bacheto

## METS SUCRÉS

Mousse au chocolat & gourmandises 12€

*Chocolate mousse & sweets*

Pavlova, agrumes de Provence 12€

*Provençal citrus fruits pavlova*

Clementine, panais, truffe 16€

*Clementine, parsnip, truffle*

Glaces et sorbets de La Maison Ravi

*Ice creams and sorbets from Maison Ravi*

Huile d'olive & pignons, lavande, fleur d'oranger, framboise, citron, pamplemousse, café, pistache, caramel  
*Olive oil & pine nut, lavender, orange blossom, raspberry, lemon, grapefruit, coffee, pistachio, caramel*

1 boule / 1 scoop 3€ ; 2 boules / 2 scoops 5€ ; 3 boules / 3 scoops 7€



## AVEC LES METS SUCRÉS

### CAFÉS, TORRÉFIÉS PAR LOMI

*Coffees, roasted by lomi*

Espresso, noisette, allongé 3€

*Espresso, macchiato, lungo*

Latte, cappuccino 4€

*Coffee latte, cappuccino*

### THÉS, PAR THÉ BON THÉ BIO

*Teas by Thé bon Thé bio*

Thés noirs – *Black teas* 5€

Roi Earl Grey, Breakfast, Darjeeling

Thés verts – *Green teas* 5€

Citron détox, jasmin, Sencha, menthe royale

Infusions – *Herbal teas* 5€

Détox, Jardin de Soleïl, verveine citronnée

### DIGESTIFS PROVENÇAUX - 4 CL

*Provençal liqueurs*

Versinthe 20 ans 7€

Liqueur douce mi-poire mi-Cognac 8€

Liqueur farigoule, thym 8€

Liqueur de lavande 10€

Liqueur de clémentine corse 17€

Liqueur de citron bergamote 17€

### LIQUEURS & DIGESTIFS - 4 CL

*Liqueurs & digestifs*

Limoncello du Moulin 6€

Cognac Martel VSOP 14€

Cognac Rémy Martin Accord Royal 1738 16€

Armagnac Château Artou La Réserve 15€