

UNE TABLE PROVENÇALE

# LA BERGERIE

CAPELONGUE - BONNIEUX  
BEAUMIER

LES APÉRITIFS À PARTAGER

- PIZZA TRUFFÉE, TRUFFE UNCINATUM, CRÈME ÉPAISSE, FROMAGE BLANC, CIBOULETTE, PARMESAN - **29,00**
- PIZZA PROVENÇALE, COULIS DE TOMATE MAISON, PARMESAN, TOMATES CERISES, OLIVES DE NYONS, BASILIC - **18,00**
- NOTRE PISSALADIÈRE AUX OIGNONS CONFITS AU MIEL, TAPENADE D’OLIVES NOIRES DE NYONS, ANCHOIS - **20,00**
- BANON AOP DE PROVENCE SERVI TIÈDE À LA CHEMINÉE - **20,00**
- NOTRE PLANCHE : CHARCUTERIE, POICHICHADE, ANCHOÏADE, TAPENADE AUX OLIVES DE NYONS, PANISSES MAISON - **21,00**
- JAMBON CINCO JOTAS (50 GRAMMES) - **36,00**

LES ENTRÉES

- SOUPE AU PISTOU - **12,00**
- COCO DE PAIMPOL AOP EN VINAIGRETTE, POITRINE DE COCHON DU PLATEAU D’ALBION PRESSÉE, PICKLES D’OIGNONS ROUGES - **18,00**
- FLEURS DE COURGETTES FARCIES DE MOUSSELINE DE VOLAILLE AUX HERBES, COULIS DE COURGETTE, PIGNONS DE PIN, POLLEN - **19,00**
- ROYALE DE POTIMARRON, TAGLIATELLES DE POTIMARRON CRU, VINAIGRETTE DE FIGUE DE BARBARIE, FOIE GRAS POÊLÉ - **18,00**
- CARPACCIO DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE, GRENADE, CITRON, HERBES DU POTAGER, CROÛTONS DE PAIN - **16,00**

LES PLATS CUIITS À LA CHEMINÉE

- FILET DE CANETTE DE BOURGOGNE - **29,00**
- QUASI DE VEAU FRANÇAIS CUIT BASSE TEMPÉRATURE, SNACKÉ, AIL, THYM - **32,00**
- DAURADE ENTIÈRE DE MÉDITERRANÉE GRILLÉE, SAUCE VIERGE DE LÉGUMES - **30,00**
- GIGOT D’AGNEAU DE SISTERON CUIT À LA BRAISE - **29,00**
- BOEUF À LA FLAMME - **33,00**
- CARRÉ DE PORC DU MONT VENTOUX - **28,00**
- THON GRILLÉ SERVI MI-CUIT, SAUCE VIERGE DE LÉGUMES - **30,00**
- CRÉMEUX DE PETIT ÉPEAUTRE DE SAULT, PARMESAN, TRUFFE UNCINATUM - **28,00**

LES PLATS EN COCOTTE

- GARDIANNE DE TAUREAU CUIITE 12H À BASSE TEMPÉRATURE - **29,00**
- GARNITURES À PARTAGER : LÉGUMES DE SAISON, SALADE VERTE, POMMES GRENAILLES

FROMAGE

- BANON AOP DE PROVENCE SERVI TIÈDE À LA CHEMINÉE - **20,00**

LES DESSERTS MAISON DU JOUR, AU BUFFET - 17,00

- COCKTAIL DESSERT
- LA TARTE CITRON MERINGUÉE EN COCKTAIL ET SON CRUMBLE MAISON - **14,00**
- LA TARTE AUX FRAISES EN COCKTAIL ET SON ESPUMA DE CRÈME PÂTISSIÈRE - **16,00**

SUGGESTIONS DU CHEF

PIÈCE DU BOUCHER  
PRIX AU KILO

-

PÊCHE DU JOUR SELON ARRIVAGE

## LES VINS

EFFERVESCENTS	VERRE 12.5CL
N.V AOP CHAMPAGNE, COLIN, CUVÉE ALLIANCE, BRUT	18,00
SÉLECTION DU SOMMELIER, CHAMPAGNE ROSÉ	22,00
ROSÉS	
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	9,00
2024 AOP CÔTES DE PROVENCE, PREMIÈRE DE FUIGIÈRE	11,00
BLANCS	
2024 AOP LUBERON, BEAUMIER	9,00
2021 IGP MÉDITERRANÉE, CHÂTEAU VIGNELAURE	12,00
2023 AOP CONDRIEU, MAISON BAPTISTINE, ERNESTINE	15,00
ROUGES	
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	9,00
2023 AOP CROZES-HERMITAGE, DOMAINE DU CHÊNE VERT	12,00
2022 AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, LE JAS DES PAPES	15,00

## LES COCKTAILS MAISON

**CAPELONGUE MARGARITA (10 CL) – 16,00**  
TÉQUILA ERENA BLANCO INFUSÉE À LA VERVEINE, COINTREAU,  
PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION, JUS DE CITRON VERT  
*EXOTIQUE*

**FIGUIRI (12 CL) – 19,00**  
RHUM BLANC HAVANA, JUS DE CITRON VERT,  
SIROP DE FIGUE, BITTER À LA CARDAMOME  
*FRUITÉ*

**WALNUT WHISPER (12 CL) – 20,00**  
MEZCAL MAHANIE, NOIX DE SAINT-JEAN,  
JUS DE PAMPLEMOUSSE, SIROP DE MIEL  
*PUISSANT*

**OLIVE PROVENÇALE (13 CL) – 19,00**  
PISCO INFUSÉ À L’OLIVE VERTE, PASTIS HENRI BARDOUIN,  
JUS DE CITRON, SIROP DE ROMARIN, SAUMURE  
*IODÉ*

**BLOODY CLEAR (13 CL) – 16,00**  
VODKA ROMANOV AU BEURRE NOISETTE, SIROP DE CÉLERI,  
JUS DE TOMATE, SAUCE SOJA  
*UMAMI*

**PROVENÇAL SPRITZ (18 CL) – 18,00**  
MÉLOPÉPO, GENTIANE DE LURE, PROSECCO, TONIC  
*FRAÎCHEUR*

## LES MOCKTAILS MAISON

**LEMONADE (25 CL) – 12,00**  
KOSCO CITRON, INFUSION DE ROMARIN, EAU PÉTILLANTE,  
SOLUTION SALINE  
*FRAIS*

**HIBIS KISS (25 CL) – 14,00**  
INFUSION DE CAMOMILLE, JUS DE CITRON JAUNE,  
SIROP DE ROSE, HIBISCUS  
*ACIDULÉ*

**DÉTOX (25 CL) – 12,00**  
JUS DE LÉGUMES VERTS, PURÉE DE GINGEMBRE, JUS DE CITRON JAUNE  
*ÉPICÉ*

**SOLEIL ÉPICÉ (13 CL) – 14,00**  
JUS DE FRAISE, JUS DE CITRON, SIROP DE MENTHE,  
TABASCO, EAU PÉTILLANTE  
*FRUITÉ*

**THÉ GLACÉ AUX HERBES DU JARDIN (25 CL) – 8,00**

## LES PASTIS - 4CL

PASTIS BEAUMIER - **6,00**   RICARD - **8,00**   PASTIS 51 - **8,00**  
HENRI BARDOUIN - **8,00**   PASTIS ARDENT - **8,00**

## LES APÉRITIFS PROVENÇAUX - 6CL

RINQUINQUIN - **9,00**   NOIX DE SAINT-JEAN - **9,00**  
ORANGE COLOMBO - **9,00**   GENTIANE DE LURE - **9,00**

## LA PAGNOLESQUE - 33CL

BLONDE, FANNY - **10,00**  
BLANCHE, MARIUS - **10,00**

PRESSION : BLONDE FANNY 25CL - **6,00**   50CL - **11,00**

BIÈRE SANS ALCOOL - **7,00**

## LES JUS FRAIS KOOKABARA - 25CL

JUS D’ORANGE - **8,00**   JUS DE FRAISE - **8,00**  
JUS DE TOMATE - **8,00**   JUS DE POMME - **8,00**   JUS D’ABRICOT - **8,00**

## LES SOFTS

COCA-COLA & COCA-COLA ZÉRO 33CL - **8,00**  
TONIC WATER, GINGER BEER, GINGER ALE 20CL - **7,00**  
LIMONADE 33CL - **8,00**  
EAU FILTRÉE «CRYO», PLATE OU GAZEUSE 75CL - **7,00**

## LES BOISSONS CHAUDES

« ASSEMBLÉ PAR NOS ÉQUIPES AVEC LA MAISON  
DE TORRÉFACTION LOMI DANS LA DRÔME PROVENÇALE »

EXPRESSO - **6,00**   ALLONGÉ - **6,00**   NOISETTE - **6,00**  
DÉCAFÉINÉ - **6,00**   DOUBLE EXPRESSO - **8,00**   CAPPUCCINO - **8,00**

SÉLECTION DE THÉS DE LA MAISON NUNSHEN - **8,00**  
INFUSIONS DU JARDIN - **8,00**