



METS

Focaccia grillée, anchoiade, houmous, tapenade 17€
Grilled focaccia, anchovies dip, houmous, tapenade

Charcuteries du Ventoux 22€
Ventoux cold cuts

Arancini aux petit pois, coulis de menthe 12€
Pea arancini, mint coulis

Poulpe aux agrumes 14€
Citrus fruits flavoured octopus

Burrata, grenade, orange & pistaches 12€
Burrata, pomegranata, orange, pistachios

Fromages des Commissions 19€
Cheeses from les Commissions

Fromage frais de chèvre 10€
huile d'olives & herbes fraîches
Fresh goat cheese, olives oil & herbs

Velouté de chou blanc, comté, noisettes 14€
Cabbage veloute, comte cheese, hazelnuts

Asperges, vinaigrette 12€
Asparagus, vinaigrette

Salade de fèves, petits pois & mangetouts 10€
Broad beans salad, peas & mangetout

Salade verte, huile de noisette 6€
Green salad, hazelnut oil

Tagliatelles, épinard & crème de parmesan 14€
Tagliatelles, spinach & parmesan cheese cream

Risotto de petit épautre, asperges, pesto de roquette 14€
Einkorn risotto, asparagus, arugula pesto

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

Pluma de cochon du Ventoux marinée 28€
Marinated Ventoux pork pluma

Côtelettes d'agneau au romarin 28€
Rosemary flavoured lamb cutlets

Hampe de bœuf, sauce façon chimichurri 28€
Skirt steak, chimichuri style sauce

Encalat rôti, ail confit, zaatar 22€
Roasted sheep's cheese, confit garlic, zaatar

Poisson méditerranéen, sauce vierge 27€
Mediterranean fish, sauce vierge

Pavé de thon, coriandre, agrumes 28€
Tuna steak, coriander, citrus fruits

Gambas, sauce aioli 24€
King prawns, aioli sauce

Légumes de saison rôtis 14€
Roasted seasonal vegetables

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



METS SUCRÉS

Mousse au chocolat & gourmandises 8€ pour une envie solo 14€ pour oser en duo
Chocolate mousse & sweets 8€ for a self-care 14€ for a duo dare

Cheesecake, fruits rouges 12€
Cheesecake, red berries

Pavlova, agrumes 12€
Pavlova, citrus fruits

Riz aux laits d'amandes et de coco, pommes caramélisées 12€
Rice pudding with almond and coconut milks, caramelized apple

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 Soleil, 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 Arton La Réserve 15€