

UNE TABLE PROVENÇALE

LA BERGERIE

CAPELONGUE - BONNIEUX
BEAUMIER

LES APÉRITIFS À PARTAGER

PIZZA TRUFFÉE, TRUFFE D'ÉTÉ, CRÈME ÉPAISSE, FROMAGE BLANC, CIBOULETTE, PARMESAN - 28,00

VOTRE PISSALADIÈRE AUX OIGNONS CONFITS AU MIEL, TAPENADE D'OLIVES NOIRES, ANCHOIS - 16,00

BANON DE PROVENCE TIÈDE À LA CHEMINÉE - 20,00

NOTRE PLANCHE : CHARCUTERIE ET TARTINABLE, POICHICHADE, ANCHOÏADE, TAPENADE AUX OLIVES DE NYONS, PANISSES
MAISON - 21,00

LES ENTRÉES

VELOUTÉ D'ÉPINARDS ET BROCOLIS, CRÈME FUMÉE - 10,00

ASPERGES VERTES DU VAUCLUSE, BROUSSE DE BREBIS, SALADE CRUE D'ASPERGES, CRUMBLE - 18,00

POIREAUX GRILLÉS ET CONFITS, VINAIGRETTE D'HUILE D'HERBES, OEUF DE COCOTTE - 12,00

ROYALE D'OIGNONS DOUX, LÉGUMES VERTS PRIMEURS, PICKLES DE FRAISES - 16,00

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES À LA CHEMINÉE, PURÉE DE PETIT POIS - 20,00

LES PLATS CUITS À LA CHEMINÉE

FILET DE CANETTE DE BOURGOGNE - 27,00

PAVÉ DE TRUITE, GRILLÉ SAUCE VIERGE DE LÉGUMES - 28,00

GIGOT D'AGNEAU DE SISTERON CUIT À LA BRAISE - 29,00

BOEUF À LA CHEMINÉE - 34,00

CARRÉ DE PORC DU MONT VENTOUX - 28,00

CRÉMEUX DE PETIT ÉPEAUTRE DE SAULT, PARMESAN ET TRUFFE TUBER AESTIVUM - 28,00

LES PLATS EN COCOTTE

CABILLAUD, BEURRE BLANC CITRONNÉ, FÊVES - 29,00

DAUBE D'AGNEAU AU VIN BLANC - 30,00

GARNITURES À PARTAGER SUR TABLE : LÉGUMES DE SAISON, SALADE VERTE, POMMES GRENAILLES

FROMAGE

BANON DE PROVENCE TIÈDE À LA CHEMINÉE - 20,00

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

MENU PITCHOUN

JUSQU'À 12 ANS

PAVÉ DE POISSON GRILLÉ OU VOLAILLE
FRITES, LÉGUMES, SALADE AU CHOIX
GLAÇE AU CHOIX
BOISSON
18,00

SUGGESTIONS DU CHEF

PIÈCE DU BOUCHER
PRIX AU KILO

SUGGESTION DU JOUR SELON ARRIVAGE

LES VINS

EFFERVESCENTS

	VERRE 12.5CL	BOUTEILLE
N.V CHAMPAGNE COLIN, CUVÉE ALLIANCE, BRUT	18,00	90,00
TRADITION N.V CHAMPAGNE LEROY ROSÉ	22,00	110,00

ROSÉS

2023 AOP LUBERON, BEAUMIER 2023 AOP	8,00	42,00
LUBERON, CHÂTEAU DE MILLE	12,00	70,00

BLANCS

2023 AOP LUBERON, MAS LAURIS, L'INOPINÉ	9,00	50,00
2022 AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGE, COSTE CHAUDE, L'OCTAVE	10,00	60,00
2023 AOP LUBERON, CHÂTEAU DE MILLE	12,00	68,00

ROUGES

2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	8,00	42,00
2022 VIN DE FRANCE, MAS DE LIBIAN, VIN DE PÉTANQUE	10,00	60,00
2019 IGP MÉDITERRANÉE, TRIENNES, SAINT AUGUSTE	12,00	70,00

LES COCKTAILS MAISON

PUNCH PROVENÇAL (18CL) - 16,00
RHUM BIELLE, COINTREAU, JUS D'ORANGE, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE ROMARIN

NEGRONI (12CL) - 18,00
CAMPARI, GIN, MARTINI ROUGE

PROVENÇAL ALE (18CL) - 18,00
GIN, FARIGOULE, JUS DE CITRON VERT, GINGER ALE

LES MOCKTAILS MAISON

SELTZ & LIMONADE (18CL) - 16,00
JUS DE CITRON VERT ET JAUNE FRAIS, SIROP DE SUCRE DE CANNE, SEL, EAU GAZEUSE

DETOX (18CL) - 16,00
JUS DE FRUIT FRAIS : POMME, FRUITS ROUGE, CAROTTE, LÉGUMES VERTS, CELERI, GINGEMBRE

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 - 5,00 50CL - 9,00
BIÈRE SANS ALCOOL - 7,00

LES JUS FRAIS DE CAVAILLON - 25CL

JUS D'ORANGE - 8,00 JUS DE FRAISE DE CARPENTRAS - 8,00
JUS DE POMME ROUGE - 8,00 JUS ACE - 8,00

LES SOFTS

COCA-COLA & COCA-COLA ZÉRO 33CL - 8,00
FEVER-TREE TONIC WATER, GINGER BEER 20CL - 7,00
LIMONADE 33CL - 4,00
EAU FILTRÉE «CRYO», PLATE OU GAZEUSE 75CL - 6,00

LES CAFÉS

« ASSEMBLÉ PAR NOS ÉQUIPES AVEC LA MAISON DE TORRÉFACTION LOMI DANS LA DRÔME PROVENÇALE »
EXPRESSO - 5,00 ALLONGÉ - 5,00 NOISETTE - 5,00
DÉCAFÉINÉ - 5,00 DOUBLE EXPRESSO - 8,00 CAPUCCINO - 8,00
SÉLECTION DE THÉS DE LA MAISON NUNSHEN - 8,00
INFUSIONS DU JARDIN - 5,00