

CARTE des VINS

ROUGE

| | 12,5 cl | 50cl | 75 cl |
|---|---------|------|-------|
| AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine La Florane - À Fleur <i>Bio - Fruits mûrs et tanins souples</i> | 6 € | 18€ | 28 € |
| AOP VENTOUX Domaine Vindemio - Terra <i>Bio - Jolie note épicée, arômes de fruits rouges et noirs</i> | 7 € | 22€ | 32 € |
| AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château Vignelaure - La Source <i>Bio - Vin fin et gourmand, fruits des bois</i> | 8 € | 26€ | 36 € |
| AOP VACQUEYRAS Domaine La Fourmone - Le Poète <i>Bio - Pâtes de fruits bien mûrs, notes de réglisses et d'essences méditerranéennes</i> | 9 € | 30€ | 40 € |
| AOP VENTOUX Hélène Bleuzen - Le Devens <i>Tanins légers, élégant</i> | | | 44 € |
| AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VISAN Domaine la Florane - Terre pourpre <i>Bio - Arômes de cerises noires, subtilement corsé et velouté</i> | | | 44 € |
| AOP FLEURIE Domaine des Grands Fers - Vieilles Vignes <i>Bouche sur le fruit et plein d'élégance</i> | | | 46 € |
| AOP RASTEAU Domaine le clot du Bénou - Horus <i>Bio - Note de fruits murs et d'épices</i> | | | 48 € |
| AOP CROZES HERMITAGE Domaine Christophe Curtat - Nomade <i>Bio - Fruité, épicé, de la finesse, de l'élégance</i> | | | 52 € |
| AOP GIGONDAS Domaine La Fourmone - Le Secret <i>Bio - Tout en tendresse sous un registre de petits fruits écrasés</i> | | | 56 € |
| AOP LIRAC Château de Montfaucon - Baron Louis <i>Équilibré et élégant</i> | | | 56 € |
| AOP LUBERON Domaine De La Citadelle - Gouverneur St Auban <i>Bio - Rouge puissant avec de très beaux tanins et un bon potentiel de garde</i> | | | 56 € |
| AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château Vignelaure 2018 <i>Bio - Rouge puissant avec de très beaux tanins et un bon potentiel de garde</i> | | | 60 € |
| AOP SAINT JOSEPH Domaine Christophe Curtat - Nomade <i>Velours et puissance en bouche savamment maîtrisée</i> | | | 62 € |

CARAFE

| | 25 cl | 50 cl |
|--|-------|-------|
| AOP CÔTES DU RHÔNE Les petites mains - Bio | 10 € | 15 € |

Dans un souci éthique envers l'environnement, nous vous informons que les demi-bouteilles de vin sont servies en carafe de 50 cl.



CARTE des VINS

BLANC

| | 12,5 cl | 50cl | 75 cl |
|--|---------|------|-------|
| AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine La Florane - À Fleur <i>Bio - Bonne vivacité, notes de fruits frais</i> | 6 € | 18 € | 28 € |
| AOP VENTOUX Domaine Vindemio - Ignis <i>Bio - Élégant, notes florales et fruitées</i> | 7 € | 22 € | 32€ |
| AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château Vignelaure - La Source <i>Bio - Dense et rond, bien équilibré entre gras et minéralité</i> | 8 € | 26 € | 36 € |
| AOP BEAUJOLAIS Domaine des Grands Fers - Chardonnay <i>Vif et aromatique</i> | 8 € | 26 € | 36 € |
| AOP BEAUMES DE VENISE Domaine La Fourmone - Muscat <i>Vinifie sur le fruit et la gourmandise</i> | 9 € | 30 € | 40 € |
| AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine de Gavoty <i>Bio - Minéral, vif et frais</i> | | | 42 € |
| AOP VACQUEYRAS Domaine La Fourmone - Fleurantine <i>Bio - Vin complexe, équilibre subtil et harmonieux</i> | | | 44 € |
| AOP LIRAC Château de Montfaucon - Contesse Madeleine <i>Bio - Élégant, équilibré</i> | | | 46 € |
| AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ST MAURICE Domaine la Florane - G. de Rouville <i>Bio - Vin très expressif, alliant fraîcheur et gras</i> | | | 48 € |
| AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château Vignelaure 2018 <i>Bio - Fraîcheur élégante, notes intenses d'abricot, de pêche de vigne et de miel</i> | | | 50 € |
| IGP VAUCLUSE Domaine De La Citadelle - Gouverneur St Auban <i>Bio - Minéral</i> | | | 56 € |

CARAFE

| | 25 cl | 50 cl |
|--|-------|-------|
| IGP MÉDITERRANÉE Les petites mains - Bio | 10 € | 15 € |

Dans un souci éthique envers l'environnement, nous vous informons que les demi-bouteilles de vin sont servies en carafe de 50 cl.



CARTE des VINS

ROSÉ

| | 12,5 cl | 50 cl | 75 cl |
|---|---------|-------|-------|
| AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine La Florane - À Fleur <i>Bio - Pur et souple, arôme groseille</i> | 6 € | 18 € | 28 € |
| AOP VENTOUX Domaine Aloïs - Infiniment rosé <i>Bio - Equilibre et fraîcheur</i> | 6 € | 18 € | 28 € |
| AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château Vignelaure - La Source <i>Bio - Belle fraîcheur persistante avec une finale de pêches de vigne</i> | 7 € | 22 € | 32 € |
| AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine de Gavoty <i>Bio - Minéral, vif et frais</i> | 8 € | 26 € | 36 € |
| AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château Vignelaure 2018 <i>Bio - Ample et équilibré, finale longue avec des notes de fruits blancs bien mûrs, d'épices et une pointe mentholée</i> | | | 44 € |

CARAFE

| | 25 cl | 50 cl |
|--|-------|-------|
| IGP MÉDITERRANÉE Les petites mains - Bio | 10 € | 15 € |

BULLES

| | 12,5 cl | 75 cl |
|---|---------|-------|
| AOP PROSECCO SPUMANTE Extra dry <i>Fin et fruité, nez poiré, bulles fines</i> | 8 € | 38 € |
| AOP CHAMPAGNE Besserat Bleu Brut <i>Gourmand, fleur de tilleul, chèvrefeuille, mirabelle</i> | 14 € | 72 € |
| AOP CHAMPAGNE Besserat - Blanc de blancs - Grand cru <i>Subtil, minéral, agrumes</i> | | 82 € |
| AOP CHAMPAGNE Mailly - L'intemporelle - Grand cru 2016 <i>Le grand cru Millésimé</i> | | 110 € |

Dans un souci éthique envers l'environnement, nous vous informons que les demi-bouteilles de vin sont servies en carafe de 50 cl.



CARTE des BOISSONS

BIÈRES

PRESSION

| | 25 cl | 50 cl |
|----------------------|--------|-------|
| Altitude Blonde Bio | 4 € | 8 € |
| Altitude Blanche Bio | 4 € | 8 € |
| Leffe | 4 € | 8 € |
| Picon bière | 5,50 € | 11 € |

BOUTEILLES

| | 33cl |
|---------------------------------|--------|
| Desperados | 6,50 € |
| Altitude IPA Bio | 6,50 € |
| Leffe brune | 6,50 € |
| Paulaner (<i>Sans alcool</i>) | 6,50 € |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|--------|
| Expresso/Allongé/Ristretto/Déca | 3 € |
| Noisette | 3,50 € |
| Double Expresso/Café Crème | 5 € |
| Chocolat chaud | 5 € |
| Capuccino/Café frappé | 6 € |
| Chocolat Viennois | 7 € |
| Thés | 5 € |
| <i>Vert Bio Menthe, Noir Bio Jardins de Darjeeling, Noir Grand Earl Grey, Noir Ceylan O.P., Thé Blanc Rose-Litchi</i> | |
| Infusions | 5 € |
| <i>Verveine Bio, Tilleuil Bio, Camomille Bio, Rooibos aux épices</i> | |

APÉRITIFS

| | |
|----------------------------------|--------|
| Pastis 51 / Ricard 3 cl | 4,50 € |
| Pastis Henri Bardouin 3 cl | 5 € |
| Martini - Suze - Campari 6 cl | 7 € |
| Porto Blanc / Rouge 6 cl | 7 € |
| Melonnade 6 cl | 7 € |
| Muscat Beaumes de Venise 12,5 cl | 9 € |

| | |
|---------------------------|------|
| Rosé Pamplemousse 12,5 cl | 7 € |
| Kir Vin Blanc 12,5 cl | 7 € |
| Kir Royal 12,5 cl | 14 € |

EAUX - SODAS - JUS DE FRUITS

| | |
|---|--------|
| Vittel/San Pellegrino 100 cl | 6 € |
| Vittel/San Pellegrino 50 cl | 4 € |
| Perrier 33 cl | 4,50 € |
| Coca/Coca Zéro 33 cl | 5 € |
| Orangina/Limonade/Ice Tea 25 cl | 5 € |
| Schweppes/S. Agrumes 25 cl | 5 € |
| Jus de fruits Granini 25 cl | 5 € |
| <i>Orange, Fraise, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate</i> | |
| Sirop Monin à l'eau | 3,50 € |
| Supplément sirop | 0,50 € |

CARTE des BOISSONS

ALCOOLS

GIN *4 cl*

| | |
|--------------------------|------|
| Hendrick's Original | 12 € |
| Hendrick's Orbium | 12 € |
| Hendrick's Grand Cabaret | 12 € |
| Hendrick's Flora Adora | 12 € |

RHUM *4 cl*

| | |
|---------------------------------|------|
| Secha De La Silva - Guatemala | 12 € |
| Don Papa Baroko - Philippines | 12 € |
| Diplomatico Reserva - Venezuela | 12 € |
| Zacapa 23 ans - Guatemala | 14 € |

VODKA *4 cl*

| | |
|--------------------------|------|
| Zubrowka Bison - Pologne | 9 € |
| Grey Goose - France | 14 € |

WHISKY *4 cl*

| | |
|--------------------------------|------|
| The Balvenie Doublewood 12 ans | 9 € |
| Glenfiddich Triple Oak 12 ans | 12 € |
| Jack Daniel's | 9 € |
| Oban 14 ans | 12 € |
| Lagavulin 16 ans | 14 € |

DIGESTIFS LOCAUX *4 cl*

| | |
|------------------------|------|
| Genepi/Farigoule | 9 € |
| Marc de Provence | 9 € |
| Poire Williams Manguin | 12 € |
| Caraxès Manguin | 12 € |
| Le Baleze Fraise | 12 € |

DIGESTIFS *4 cl*

| | |
|---|------|
| Get 27/Get 31 | 9 € |
| Limoncello/Bailey's | 9 € |
| Cointreau | 9 € |
| Chartreuse | 10 € |
| Cognac VSOP Rémy Martin | 13 € |
| Irish Coffee <i>15 cl</i> (Café - Whisky - Chantilly) | 12 € |
| French Coffee <i>15 cl</i> (Café - Cognac - Chantilly) | 12 € |

BULLES *12,5cl*

| | |
|-------------------------------------|------|
| AOP PROSECCO SPUMANTE Extra dry | 8 € |
| AOP CHAMPAGNE Besserat Bleu Brut | 14 € |



COCKTAILS

| | |
|--|------|
| Ti punch 12 cl | 8 € |
| <i>Rhum Blanc Saint-James, cassonade, citron vert</i> | |
| Caïpirinha 12 cl | 8 € |
| <i>Cachaça Aguacana, cassonade, citron vert</i> | |
| Mojito 25 cl | 12 € |
| <i>Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux & eau gazeuse</i> | |
| Mojito Royal 25 cl | 12 € |
| <i>Rhum Blanc Saint-James, Prosecco, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux & eau gazeuse</i> | |
| Mojito Colada 25 cl | 14 € |
| <i>Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, crème coco et jus d'ananas</i> | |
| Mojito Passion 25 cl | 14 € |
| <i>Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, crème Passion, jus Goyave</i> | |
| Mojito "On the beach" 25 cl | 14 € |
| <i>Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, Liqueur de pêche, jus d'orange et cranberry</i> | |
| Mojito Fraise 25 cl | 14 € |
| <i>Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, crème de fraise, eau gazeuse</i> | |
| Piña Colada 25 cl | 12 € |
| <i>Rhum Blanc Saint-James, jus d'ananas et crème de coco</i> | |
| Planteur 25 cl | 12 € |
| <i>Rhum Brun et Blanc Saint-James, jus d'orange, ananas, goyave et sirop de grenadine</i> | |





COCKTAILS

| | |
|--|------|
| Tequila Sunrise 25 cl | 12 € |
| <i>Tequila San José, jus d'orange, sirop de grenadine</i> | |
| Margarita | 12 € |
| <i>Tequila San José, Cointreau, citron vert</i> | |
| Sex on the beach 25 cl | 12 € |
| <i>Vodka Biala, crème de pêche, jus d'orange et cranberry</i> | |
| Cosmopolitain 25 cl | 12 € |
| <i>Vodka Biala, Cointreau, citron vert, jus de cranberry</i> | |
| Bloody Mary 25 cl | 12 € |
| <i>Vodka Biala, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri</i> | |
| Gin Tonic 25 cl | 12 € |
| <i>Gin Hendrick's, tonic water</i> | |
| Clover Club 25 cl | 12 € |
| <i>Gin Hendrick's Flora Adora, jus de citron, jus de framboise</i> | |
| Gin Fizz 25 cl | 12 € |
| <i>Gin Hendrick's, jus de citron de vert, sirop de sucre, eau pétillante</i> | |
| Negroni 25 cl | 12 € |
| <i>Gin Hendrick's, Campari, Martini rouge, eau pétillante</i> | |
| Spritz 25 cl | 12 € |
| <i>Aperol, Prosecco, eau pétillante</i> | |
| Spritz Saint Germain 25 cl | 12 € |
| <i>Saint Germain, Prosecco, eau pétillante,</i> | |
| Americano 15 cl | 12 € |
| <i>Martini blanc, Martini rouge, Campari</i> | |

Cocktails sans alcool

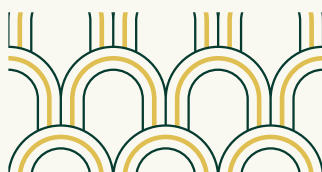
| | |
|---|-----|
| Cocktail de jus 25 cl | 8 € |
| <i>Faites confiance au barman</i> | |
| Virgin Mojito 25 cl | 8 € |
| <i>Citron vert, menthe fraîche, limonade, sucre roux, eau gazeuse</i> | |
| Virgin Piña Colada 25 cl | 8 € |
| <i>Jus d'ananas et crème de coco</i> | |
| Coconut Kiss 25 cl | 8 € |
| <i>Jus d'ananas, crème de coco, jus d'orange, lait, sirop de fraise</i> | |





TAPAS

| | |
|--|------|
| Tapenade et houmous servis avec foccacia <i>Tapenade and houmous with foccacia</i> | 12 € |
| Petites fritures de poissons <i>Deep fried whitebait</i> | 12 € |
| Empanadas de morue (6 pcs) <i>Cod empanadas</i> | 12 € |
| Planche de Charcuteries du Ventoux, salade verte <i>Selection of deli meats from Ventoux, green salad</i> | 22 € |
| Planche de Fromages affinés, salade verte <i>Selection of cheeses, green salad</i> | 22 € |
| Planche mixte Charcuterie / Fromages, salade verte <i>Mix of selection deli meats & cheeses, green salad</i> | 22 € |
| Planche Gourmande : foie gras, jambon cru, rillettes de truite, saumon fumé, guacamole, houmous <i>Foie gras, Dry-cured ham, trout rillettes, guacamole, houmous, smoked salmon</i> | 29 € |



PIZZAS

| | |
|---|------|
| LA REINE | 16 € |
| Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, white ham, mushrooms</i> | |
| LA VÉGÉTARIENNE | 15 € |
| Base tomate, mozzarella fior di latte, légumes grillés du soleil <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, spring vegetables</i> | |
| LA 4 FROMAGES | 17 € |
| Base blanche, mozzarella fior di latte, reblochon, tomme de savoie, comté <i>White base, fior di latte mozzarella, reblochon, tomme, comté</i> | |
| L'INDIENNE | 17 € |
| Base blanche, mozzarella fior di latte, poulet au curry, chorizo, poivrons <i>White base, fior di latte mozzarella, chicken curry, chorizo, peppers</i> | |
| LA CHÈVRE MIEL | 18 € |
| Base blanche, mozzarella fior di latte, chèvre du Ventoux, miel, jambon cru <i>White base, fior di latte mozzarella, goat cheese, honey, cured ham</i> | |
| LA VENTOUX | 20 € |
| Base tomate, mozzarella fior di latte, saucisse du Ventoux, brousse, tomates confites <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, mozzarella, pork sausage, bush cheese, tomatoes confit</i> | |
| LA REINE DELUXE | 21 € |
| Base tomate, jambon truffé, champignons, burrata, roquette <i>Tomato base, truffled ham, mushrooms, creamy burrata, rocket</i> | |
| LA SALMONE | 21 € |
| Base blanche, mozzarella fior di latte, saumon fumé, burrata, roquette <i>White base, fior di latte mozzarella, smoked salmon, burrata, rocket</i> | |





PIZZAS
AU
FEU DE BOIS

LA REINE DELUXE

21 €

Base tomate, jambon truffé, champignons, burrata, roquette

Tomato base, truffled ham, mushrooms, creamy burrata, rocket

LA SALMONE

21 €

Base blanche, mozzarella fior di latte, saumon fumé, burrata, roquette

White base, fior di latte mozzarella, smoked salmon, burrata, rocket



SALADES
REPAS

L'ITALIENNE

21 €

Tomates anciennes, burrata crémeuse, roquette, pesto de basilic

Heritage tomatoes, creamy burrata, rocket, basil pesto

LA BAGEL

21 €

Bagel toasté, saumon fumé, roquette, guacamole, crème aux herbes

Toasted bagel, smoked salmon, rocket, guacamole, herbs cream





ENTRÉES *Starters*

| | |
|--|------|
| Rillettes de truite au fenouil et anis vert <i>Trout rillettes with fennel and green anise</i> | 14 € |
| Méli-mélo de melon, concombre et pastèque <i>Melon, cucumber and watermelon</i> | 14 € |
| Caillette provençale, achard de légumes <i>Provencale caillette with spicy vegetables</i> | 14 € |
| Foie gras mariné au Beumes de Venise et ses toasts, chutney d'oignons rouges <i>Foie gras ballotine marinated in Beumes de Venise, toasts, red onions chutney</i> | 22 € |
| Burrata crémeuse, carpaccio de tomates, pesto, roquette <i>Creamy burrata, tomatoes carpaccio, pesto, rocket</i> | 21 € |
| Sashimi de saumon mariné <i>Sashimi of marinated salmon</i> | 21 € |

PLATS *Main courses*

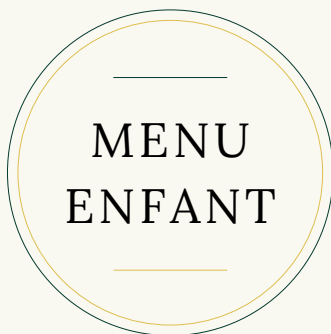
| | |
|--|------|
| Pièce du boucher grillée (200gr), sauce au poivre, frites maison, salade verte <i>Grilled butcher's cut (200gr), peppercorn sauce, homemade fries, green salad</i> | 19 € |
| Cochon du Ventoux grillé, jus de poivron au chorizo, écrasé de pommes de terre <i>Grilled pork, chorizo and peppers jus, crushed potatoes</i> | 19 € |
| Truite grillée, sauce vierge, légumes d'été <i>Grilled trout, sauce vierge, spring vegetables</i> | 19 € |
| Assiette méditerranéenne : petit épeautre, légumes, tapenade, houmous, guacamole <i>Mediterranean plate : pear barley, vegetables, tapenade, houmous, guacamole</i> | 19 € |
| Filet mignon de veau aux girolles et cèpes, écrasé de pommes de terre <i>Veal filet with girolles and ceps, crushed potatoes</i> | 26 € |
| Dos de Cabillaud Skreï, Aioli, légumes d'été <i>Cod, garlic mayo, spring vegetables</i> | 24 € |
| Côte de bœuf XXL (800gr), frites maison, salade verte <i>Cote de boeuf (800gr), homemade fries, green salad, peppercorn sauce</i> | 58 € |





DESSERTS *Deserts*

| | |
|---|------|
| Fromages affinés <i>Selection of cheeses from Ventoux</i> | 12 € |
| Sablé aux fruits de saison <i>Shortbread biscuit with seasonal fruit</i> | 9 € |
| Mi-cuit au chocolat, glace fleur de lait lavande (<i>sans gluten</i>) <i>Chocolate cake, lavender ice cream</i> | 10 € |
| Baba "a-rhum-atisé" sur table, crème fouettée vanille <i>Rum baba, vanille whipped cream</i> | 12 € |
| Pot de glace Bio artisanale (fraise, chocolat, vanille, framboise, mangue, citron, caramel salé) <i>Organic ice cream pot</i> <i>(Strawberry, chocolate, vanilla, raspberry, mango, lemon, salted caramel)</i> | 8 € |
| Macaron sorbet framboise <i>iced macaron, raspberry sorbet</i> | 12 € |
| Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with desserts selection</i> | 13 € |



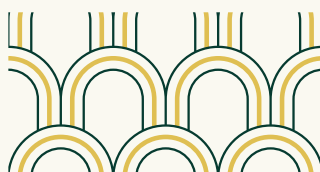
PLAT + DESSERT
14 €

PLATS

Nuggets de poulet, frites
Chicken nuggets, fries
Filet de truite panée, frites
Breaded trout fillet, fries
Pizza Margherita

DESSERTS

Pot de glace Bio / Mi-cuit au chocolat
Organic ice cream / Chocolate cake



MENU DÉCOUVERTE

Entrée + Plat 31€ / Plat + Dessert 26€ / Entrée + Plat + Dessert 38€
“Possibilité d’inclure les pizzas dans les menus, voir la cartes des pizzas”

ENTRÉES

Meli melo de melon, concombre et pastèque

Melon, cucumber and watermelon

Caillette provençale, achard de légumes

Provencale caillette with spicy vegetables

Rillettes de truite au fenouil et anis vert

Trout rillettes with fennel and green anise

PLATS

Pièce du boucher grillée (200gr), sauce au poivre, frites maison

Grilled butcher's cut (200gr), peppercorn sauce, homemade fries

Cochon du Ventoux grillé, jus de poivron au chorizo, légumes d'été, écrasé de pommes de terre

Grilled pork, chorizo and peppers jus, spring vegetables, crushed potatoes

Truite grillée, sauce vierge, légumes d'été

Grilled trout, sauce vierge, spring vegetables

DESSERTS

Chèvre du Ventoux, mesclun

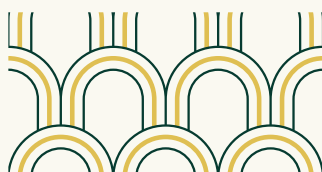
Ventoux goat cheese

Sablé aux fruits de saison

Shortbread biscuit with seasonal fruit

Mi-cuit au chocolat, glace fleur de lait lavande

Chocolate cake, lavender ice cream



MENU GOURMET

Entrée + Plat 39€ / Plat + Dessert 32€ / Entrée + Plat + Dessert 48€
“Possibilité d’inclure les pizzas dans les menus, voir la cartes des pizzas”

ENTRÉES

Foie gras mariné au Beumes de Venise et ses toasts, chutney d'oignons rouges
Foie gras ballotine marinated in Beumes de Venise, toasts, red onions chutney

Sashimi de saumon mariné
Sashimi of marinated salmon

Burrata crémeuse, carpaccio de tomates, pesto, roquette
Creamy burrata, tomatoes carpaccio, pesto, rocket

PLATS

Filet Mignon de veau aux girolles et cèpes, écrasé de pommes de terre
Veal filet with girolles and ceps, crushed potatoes

Dos de cabillaud Skreï, Aioli, légumes d'été
Cod, garlic mayo, spring vegetables

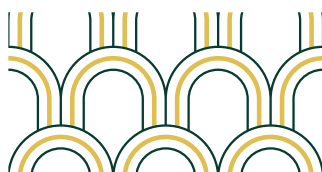
Cote de boeuf XXL (800gr), frites maison, salade verte (sup 28€)
Cote de boeuf (800gr), homemade fries, green salad, peppercorn sauce

DESSERTS

Baba “a-rhum-atisé” sur table, crème fouettée vanille
Rum baba, vanilla whipped cream

Fromages affinés, mesclun
Selection of cheeses from Ventoux

Macaron sorbet framboise
iced macaron, raspberry sorbet



MENU VÉGÉTARIEN

Entrée + Plat 30€ / Plat + Dessert 26€ / Entrée + Plat + Dessert 38€

ENTRÉES

Meli melo de melon, concombre et pastèque

Melon, cucumber and watermelon

Légumes de saison grillés sur sa foccacia

Grilled seasonal vegetables with foccacia

PLATS

Pizza végétarienne

Base tomate, mozzarella fior di latte, légumes grillés du soleil

Tomato base, fior di latte mozzarella, spring vegetables

Assiette méditerranéenne

petit épeautre, légumes grillés, tapenade, houmous, guacamole

pear barley, grilled vegetables, tapenade, houmous, guacamole

DESSERTS

Sablé aux fruits de saison

Shortbread biscuit with seasonal fruit

Mi-cuit au chocolat, glace fleur de lait lavande

Chocolate cake, lavender ice cream

Pot de glace Bio artisanale

(fraise, chocolat, vanille, framboise, mangue, citron, caramel salé)

Organic ice cream pot

(strawberry, chocolate, vanilla, raspberry, mango, lemon, salted caramel)

