



**CARTE
ÉTÉ**



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 CÔTES DU RHÔNE Domaine des Garriguettes - Béret bleu <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 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES Domaine des Garriguettes - L'Amista <i>Bio - 100% Grenache noir, Fruits mûrs, juteux</i>			42 €
AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES Domaine des Garriguettes - Fontisson <i>Bio - 100% Syrah, tanins, baies et cerises mûres</i>			42 €
AOP LUBERON Domaine De La Citadelle - Coup de foudre <i>Bio - Tanins fondus et note d'olives noires</i>			44 €
AOP CAIRANNE Domaine Alary - L'Estevenas <i>Bio - Fruits noirs grillés, note minérale</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 - Fées des champs <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 SAINT JOSEPH Domaine Christophe Curtat - Nomade <i>Velours et puissance en bouche savamment maîtrisée</i>			62 €
AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE Domaine des Garriguettes - La Borne <i>Bio - Palette de fruits noirs et pointe chocolatée</i>			64 €

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 CÔTES DE PROVENCE Domaine de Gavoty <i>Vif et aromatique</i>	9 €	30 €	40 €
AOP BEAUMES DE VENISE Domaine La Fourmone - Muscat <i>Vinifie sur le fruit et la gourmandise</i>	9 €	30 €	40 €
AOP CAIRANNE Domaine Alary - L'Estevenas <i>Bio - Grande fraîcheur, arôme de pêche</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 SAINT JOSEPH. Domaine Christophe Curtat - Sous l'Amandier <i>Bio - Vin très expressif, alliant fraîcheur et gras</i>			48 €
AOP LUBERON Domaine De La Citadelle - Gouverneur St Auban <i>Bio - Soyeux, fruits jaunes, fleurs blanches</i>			56 €
AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE Domaine Alain Jaume - La Fontaine <i>Bio - Belle fraîcheur, fruits jaunes, coing et miel</i>			72 €

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 CÔTES DU RHÔNE Domaine des Garriguettes - Fleur de lune <i>Bio - Fruité, Fruits rouges frais</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 - Ample et équilibré, finale longue, notes d'épices et fruits blancs bien mûrs</i>	8 €	26 €	36 €
AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine de Gavoty <i>Bio - Minéral, vif et frais</i>	8 €	26 €	36 €

CARAFE

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

BULLES

	12,5 cl	37,5 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 €	38 €	72 €
AOP CHAMPAGNE Besserat - Blanc de blancs - Grand cru <i>Subtil, minéral, agrumes</i>			82 €

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 €
Picon bière	5,5 €	11 €

BOUTEILLES

	33cl
Desperados	6,5 €
Altitude IPA Bio	6,5 €
Corona	6,5 €
Leffe	6,5 €
Paulaner <i>(Sans alcool)</i>	6,5 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso/Allongé/Ristretto/Déca	3 €
Noisette	3,5 €
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>Rooibos aux épices - BIO : Verveine, Tilleuil, Camomille</i>	

APÉRITIFS

Pastis 51 / Ricard - 3cl	4,5 €
Martini - Suze - Campari - 6cl	7 €
Porto Blanc / Rouge - 6cl	7 €
Melonnade - 6cl	7 €
Kir Vin Blanc - 12,5cl	7 €
Rosé Pamplemousse - 12,5cl	7 €
Muscat Beaumes de Venise - 12,5cl	9 €
Kir Royal - 12,5cl	14 €

EAUX - SODAS JUS DE FRUITS

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

CARTE des BOISSONS

ALCOOLS

GIN - 4CL

Hendrick's Original	12 €
Hendrick's Orbium	12 €
Hendrick's Grand Cabaret	12 €
Hendrick's Oasium	12 €
The Botanist	12 €

RHUM - 4CL

Secha De La Silva - Guatemala	12 €
Don Papa Baroko - Philippines	12 €
Diplomatico Reserva - Venezuela	12 €
Eminente Reserva 7 ans - Cuba	14 €
Zacapa Solera - Guatemala	14 €

VODKA - 4CL

Zubrowka Bison - Pologne	9 €
Belvedere - Pologne	14 €

WHISKY - 4CL

Monkey Shoulder	9 €
Jack Daniel's	9 €
The Balvenie Doublewood 12 ans	10 €
Glenfiddich Triple Oak 12 ans	12 €
Oban 14 ans	12 €
Lagavulin 16 ans	14 €

DIGESTIFS LOCAUX - 4CL

Genepi/Farigoule	9 €
Elixir du Ventoux	9 €
Poire Williams Manguin	12 €
Caraxès Manguin	12 €
Le Baleze Fraise	12 €

DIGESTIFS - 4CL

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

BULLES - 12,5CL

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



COCKTAILS

Ti punch - 12cl	8 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, cassonade, citron vert</i>	
Caïpirinha - 12cl	8 €
<i>Cachaça Aguacana, cassonade, citron vert</i>	
Mojito - 25cl	12 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, eau gazeuse</i>	
Mojito Royal - 25cl	14 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, Prosecco, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, eau gazeuse</i>	
Mojito Passion - 25cl	14 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, crème Passion, eau gazeuse</i>	
Mojito Fraise - 25cl	14 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, crème de fraise, eau gazeuse</i>	
Piña Colada - 25cl	12 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, jus d'ananas et crème de coco</i>	
Planteur - 25cl	12 €
<i>Rhum Brun et Blanc Saint-James, jus d'orange, ananas, goyave et sirop de grenadine</i>	
Tequila Sunrise - 25cl	12 €
<i>Tequila San José, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	
Margarita - 12cl	12 €
<i>Tequila San José, Cointreau, citron vert</i>	



COCKTAILS

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

Cocktails sans alcool

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



Assiette de jambon cru <i>Plate of cured ham</i>	12 €
Pizza Margherita <i>Tomato base, mozzarella fior di latte, basilic</i>	14 €
Rillettes de thon au basilic <i>Tuna rillettes with basil</i>	14 €
Planche de Charcuteries, salade verte <i>Selection of deli meats, 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 €

SUR LE GRILL

Pièce de bœuf XXL (1kg), salade verte, frites maison <i>Piece of beef XXL (1kg), green salad, homemade fries</i>	59 €
Pièce de veau XXL (1kg), salade verte, frites maison <i>Piece of veal XXL (1kg), green salad, homemade fries</i>	64 €



PIZZAS

REINE	16 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, white ham, mushrooms</i>	
VÉGÉTARIENNE	15 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, légumes d'été <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, summer vegetables</i>	
4 FROMAGES	17 €
Base blanche, mozzarella fior di latte, reblochon, gorgonzola, comté <i>White base, fior di latte mozzarella, reblochon, gorgonzola, comté</i>	
PICANTE	17 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, oignon rouge, poivron <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, chorizo, red onion, sweet bell pepper</i>	
CHÈVRE & FIGUE	18 €
Base tomate, fior di latte, crème de chèvre, confit de figue, jambon cru, roquette <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, goat cream, fig confit, cured ham, rocket</i>	
VENTOUX	20 €
Base tomate, fior di latte, saucisse du Ventoux, brousse, tomates confites <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, pork sausage, bush cheese, tomatoes confit</i>	
REINE DELUXE	22 €
Base tomate, jambon truffé, champignons, burrata, roquette <i>Tomato base, truffled ham, mushrooms, creamy burrata, rocket</i>	
SALMONE	22 €
Crème de saumon à l'aneth, fior di latte, saumon fumé, burrata, roquette <i>Salmon cream with dill, fior di latte mozzarella, smoked salmon, burrata, rocket</i>	



ENTRÉES

Starters

Taboulé de quinoa, melon, concombre, pastèque, olives noires, féta & menthe fraîche	14 €
<i>Quinoa, melon, cucumber, watermelon, black olives, feta cheese & fresh mint</i>	
Rillettes de thon au basilic	14 €
<i>Tuna rillettes with basil</i>	
Carpaccio de tomates, olives noires, basilic & parmesan	14 €
<i>Tomato carpaccio, black olives, basil & parmesan</i>	
Caviar d'aubergines, féta, focaccia	14 €
<i>Eggplant caviar, feta cheese, focaccia</i>	
Carpaccio de boeuf, roquette & parmesan	16 €
<i>Beef carpaccio, rocket & parmesan</i>	
Foie gras mariné au Beaufort de Venise et ses toasts, confit de figue	21 €
<i>Foie gras marinated in Beaufort de Venise, toasts, fig confit</i>	
Tartare de saumon, pomme Granny Smith, herbes fraîches, mesclun & citron vert	21 €
<i>Salmon tartare with Granny Smith apple, fresh herbs, mesclun & lime</i>	

PLATS

Main courses

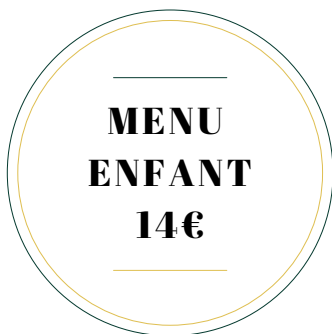
Salade "fraîcheur": Quinoa, melon, concombre, pastèque, olives noires, féta & menthe fraîche	17 €
<i>Quinoa, melon, cucumber watermelon, black olives, feta cheese, fresh mint</i>	
Pièce du boucher grillée (200gr), sauce Chimichurri, frites maison, salade verte	19 €
<i>Grilled butcher's cut (200gr), Chimichurri sauce, homemade fries, green salad</i>	
Pavé de truite, pesto rosso, tian de légumes d'été	19 €
<i>Trout fillet with pesto rosso, summer vegetable tian</i>	
Tagine de poulet aux olives & citron confit	19 €
<i>Chicken tagine with olives & lemon confit</i>	
Dos de lieu jaune, petit épeautre & courgettes, émulsion basilic	26 €
<i>Fillet of pollack, spelt & zucchinis, basil emulsion</i>	
Côte de veau rôtie, jus au romarin, tian de légumes d'été	26 €
<i>Roasted veal chop, rosemary jus, summer vegetable tian</i>	
Pièce de bœuf ou de veau XL (500gr), frites maison, salade verte	32 / 34 €
<i>Piece of beef or veal XL (500gr), homemade fries, green salad</i>	



DESSERTS

Deserts

Fromages affinés <i>Selection of cheeses</i>	12 €
Pot de glace artisanale Bio - 120ml (fraise, chocolat, vanille, framboise, mangue, citron, caramel salé) <i>Organic ice cream pot (Strawberry, chocolate, vanilla, raspberry, mango, lemon, salted caramel)</i>	8 €
Tarte aux fruits de saison <i>Seasonal fruit pie</i>	8 €
Mi-cuit au chocolat, sorbet passion <i>Chocolate Cake, passion sorbet</i>	10 €
Baba "a-rhum-atisé" sur table, crème fouettée vanille <i>Rum baba, vanilla whipped cream</i>	12 €
Desserts de la Maison Jouvaud (Sans gluten) <i>Maison Jouvaud deserts (gluten-free)</i>	12 €
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with desserts selection</i>	14 €



PLAT + DESSERT

PLATS
Nuggets de poulet / filet de truite panée, frites
Chicken nuggets / 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
> CARTES DES PIZZAS

ENTRÉES

Taboulé de quinoa, melon, concombre, pastèque, olives noires, fêta & menthe fraîche

Quinoa, melon, cucumber, watermelon, black olives, feta cheese & fresh mint

Carpaccio de boeuf, roquette & parmesan

Beef carpaccio, rocket & parmesan

Rillettes de thon au basilic

Tuna rillettes with basil

PLATS

Pièce du boucher grillée (200gr), sauce Chimichurri, frites maison, salade verte

Grilled butcher's cut (200gr), Chimichurri sauce, homemade fries, green salad

Tagine de poulet aux olives & citron confit

Chicken tagine with olives & lemon confit

Pavé de truite, pesto rosso, tian de légumes d'été

Trout fillet with pesto rosso, summer vegetable tian

DESSERTS

Chèvre du Ventoux, mesclun

Ventoux goat cheese, salad

Tarte aux fruits de saison

Seasonal fruit pie

Mi-cuit au chocolat, sorbet passion

Chocolate Cake, passion sorbet



MENU GOURMET

ENTRÉE + PLAT 39€ / PLAT + DESSERT 34€ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT 48€

POSSIBILITÉ D'INCLURE LES PIZZAS DANS LES MENUS
> CARTES DES PIZZAS

ENTRÉES

Foie gras mariné au Beumes de Venise et ses toasts, confit de figues
Foie gras marinated in Beumes de Venise, toasts, fig confit

Tartare de saumon, pomme Granny Smith, herbes fraîches, mesclun & citron vert
Salmon tartare with Granny Smith apple, fresh herbs, mesclun & lime

PLATS

Côte de veau rôtie, jus au romarin, tian de légumes d'été
Roasted veal chop, rosemary jus, summer vegetable tian

Dos de lieu jaune, petit épeautre & courgettes, émulsion basilic
Fillet of pollack, spelt & zucchinis, basil emulsion

DESSERTS

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

Desserts de la Maison Jouvaud (sans gluten)
Maison Jouvaud deserts (gluten-free)

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE + PLAT 26€ / PLAT + DESSERT 22€ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32€

ENTRÉES

Carpaccio de tomates, olives noires, basilic & parmesan
Tomato carpaccio, black olives, basil & parmesan

Caviar d'aubergines, féta, focaccia
Eggplant caviar, feta cheese, focaccia

PLATS

Pizza végétarienne - base tomate, fior di latte, légumes d'été
Tomato base, fior di latte mozzarella, summer vegetables

Salade Fraîcheur : quinoa, melon, concombre, pastèque, olives noires, féta & menthe fraîche
Quinoa, melon, cucumber, watermelon, black olives, feta cheese & fresh mint

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison
Seasonal fruit pie

Mi-cuit au chocolat, sorbet passion
Chocolate Cake, passion sorbet

Pot de glace artisanale Bio - 120ml
(fraise, chocolat, vanille, framboise, mangue, citron, caramel salé)
Organic ice cream pot - 120ml (strawberry, chocolate, vanilla, raspberry, mango, lemon, salted caramel)