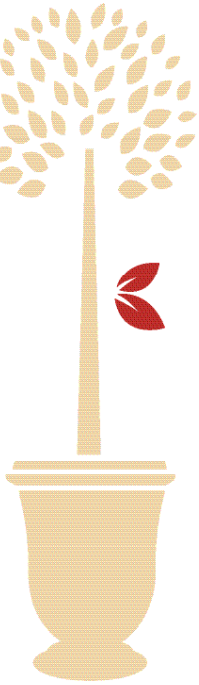
O'Papilles

Cuisiniers de Terroir

Des produits frais, des circuits courts et un engagement écodynamique, c'est ainsi que se définissent nos valeurs. Attachés au terroir autant qu'à la tradition culinaire, nous souhaitons transmettre à travers cette éthique l'art du bon goût et du bon vivre à la Française, mais aussi du bon sens. Un bon sens équitable et respectueux de la nature, des producteurs, de leurs produits et élevages. Avec passion, nous nous efforçons de dénicher les pépites capables d'éclairer notre quotidien, et d'émerveiller les papilles de nos clients…

Des valeurs qui se retrouvent dans le petit arbre de notre logo :

la nature, l'enracinement, la singularité…



Menu à 25 €uros

« Créativité Végétale »*

Velouté de céleri rave
Écume de châtaignes,
assaisonné à l'huile d'olive moulin Trazic

Assiette créative,
élaborée à partir d'anciennes variétés de légumes
Rôtis, en cuisson lente, en differents jeux de textures,
réhaussée par huile d'Olives du moulin des Trazic.

Gâteau original en version « spongecacke »
A base de carottes des sables et agrumes saisonniers,
servi avec son émulsion lactée, infusée à la verveine

** contient des produits laitiers*

Tout nos plats sont accompagnés de légumes frais, cuisinés du jour,
ainsi que de la pomme de terre parfumée au thym de garrigue.

Menu à 29 €uros

« Un automne à Avignon et sa région »

Velouté de céleri rave
Écume de châtaignes,
assaisonné à l'huile d'olive moulin Trazic

Les joues de cochon confites
Cuites lentement dans un vin rouge des Côtes du Rhône
Légumes frais, sélection portée sur des variétées anciennes,
cuisinés au jour le jour, pommes de terre rôties au thym de garrigue.

Gâteau original en version « spongecacke »
A base de carottes des sables et agrumes saisonniers,
servi avec son émulsion lactée, infusée à la verveine

Tout nos plats sont accompagnés de légumes frais, cuisinés du jour,
ainsi que de la pomme de terre parfumée au thym de garrigue.

Menu à 39 €uros

« Pour le plaisir des Papilles »

Raviole ouverte de chair de crabe et butternut
Bouillon de Favouilles sauvages méditérranéennes,
nuage de rouille traditionnelle.

ou

Ballotin de fois gras de canard du Gers
Coeur de poire, confit d'oignons de pays et pain maison,
gel de poires Louise Bonne.

Filet de boeuf français
Cuisson au tapianaki, jus brun maison réduit et corsé.

ou

Pavé de truite élevée à Fontaine de Vaucluse
En croute d'herbes, cuisson en basse température,
condiment acidulé à la Framboise

Assortiment de fromages fermier
Vache, Brebis, Chèvre

ou

Crème Anglaise brulée et son sablé Plougastel
Ganache Chocolat 64% au zeste de citron BIO

ou

Parfait glacé au pralin maison
Noisettes de pays justes dorées au four

Tout nos plats sont accompagnes de legumes frais, cuisinés du jour,
ainsi que de la pomme de terre parfumée au thym de garrigue.

La Carte O'Papilles

Les entrées

Velouté de céleri rave	13 €
Raviole de chair de crabe et butternut	15 €
Ballotin de fois gras de canard	16 €

Les plats

Assiette créative autour des légumes	16 €
Les joues de cochon confites	19 €
Filet de boeuf français race de sélection	23 €
La truite en croute de Fontaine de Vaucluse	23 €
Côte de Cochon du Ventoux grillée (500grs)	27 €

Fromages

L'assortiment de fromages (individuel) Vache, Brebis, Chèvre	11 €
L'assortiment de fromages (à partager) Vache, Brebis, Chèvre	15 €

Desserts

Spongecacke carottes et agrumes	9 €
Crème Anglaise brulée et son sablé Plougastel	10 €

Tout nos plats sont accompagnés de légumes frais, cuisinés du jour,
ainsi que de la pomme de terre parfumée au thym de garrigue.

La Carte des boissons

Boissons sans alcool

Jus de fruits 25cl	3.50 €
Ice tea pêche 33cl	3.50 €
Schweppes tonic 25cl	3.50 €
Coca-Cola 33cl	3.50 €
Sirop 25cl	2.50 €
Perrier 33cl	4 €
Tranche	0.50 €
Eau de source 50cl	3.50 €
Eau de source litre	5.50 €
Eau gazeuse 50cl	3.50 €
Eau gazeuze litre	5.50 €

Digestifs 5cl

Digestif citron	6.50 €
Poire William	6.50 €
Poire Manguin d'Avignon	9.50 €
Farigoule alcool de thym	7.50 €
Marc de Provence	7.50 €
Amandine alcool d'amandes	7.50 €
Get 27	6.50 €

Apéritifs

Bière La Comédienne d'Avignon 33cl	5.50 €
Bière Gardians riz de Camargue 33cl	5.50 €
Bière San Miguel 25cl	4 €
Monaco/Panaché 25cl	4 €
Pastis classique 3cl	3.50 €
Pastis Ricard de Marseille 3cl	3.50 €
Pastis Manguin d'Avignon 3cl	4.50 €
Pastis Bardouin Haute Provence 5cl	4.50 €
Distilat d'olives Manguin 5cl	6.50 €
Oli 'gin 5cl	7.50 €
Martini 10cl	6.50 €
Beaume de Venise	4 €
Flûte de champagne	6.50 €
Kir	4 €
kir royal	7.50 €
Jack Daniel's 5cl	7 €
Rhum 5cl	7 €
Apéritif citron Manguin	7 €

Thé ou Café ?

Café torréfacteur	2.50 €
Café noisette	3.50 €
Café viénois	3.50 €
Cappuchino	5.50 €
Thé	3.50 €
Tisane	3.50 €

Sélection de vin pour vos Papilles

	50 cl	75 cl

Les vins blancs de la vallée du Rhône

La Bastide Jourdan A.O.C Côtes du Rhône *BIO* — 25 €
Assemblage de Roussanne et Viognier sec et fruité

Domaine de Grangeneuve A.O.C Grignan — 22 € / 28 €
Assemblage Grenache, Roussanne, Marsanne, Viognier sec et floral

Domaine de Lavallongue A.O.P Les Baux de Provence *BIO* — 22 € / 28 €
Assemblage de Grenache blanc et Bourboulenc sec et fruité

Domaine Juliette Avril A.O.C Châteauneuf du Papes — 48 €
Assemblage Grenache, Clairette, Bourboulenc vendangé à la main.
Note d'épices, miel d'accacia et nez floral

Chablis 1er cru *BIO* — 47 €
Monocepage de Chardonnay 100%, vin sec vif et floral

Sancerre A.O.C grande réserve — 40 €
Monocepage de Sauvignon, vin ec et fruité

Les vins Rosés

Armand Dartois A.O.C — 21 €
Assemblage Syrah et Grenache sec, frais vin minéral et nez de fruits rouges

Domaine Amido A.O.C Tavel — 28 €
Robe pourpre. Vin sec, frais au bel équilibre

Domaine de Lavallongue *BIO* — 19 € / 27 €
Vin vif à la robe amélique et au bouquet exceptionnel

Château Sainte Margueritte A.O.C Provence cru classé — 26 € / 33 €
Vin minéral d'une grande subtilité et d'un équilibre maitrisé entre la vivacité et le fruit

Sélection de vin pour vos Papilles

Les vins rouges de la vallée du Rhône

50 cl *75 cl*

Les Argentières Laudun A.O.C Côtes du Rhône médaille d'argent — 20 €
Vin léger et agréable en bouche pour ne pas prendre le dessus sur votre repas

Labastide Jourdan A.O.P *BIO* — 32 €
Assemblage de Syrah Grenache et Carignan vin passé en fût. Révèle des notes de sous bois et de fruits mûrs à point. De préférence avec des viandes gouteuses.

Domaine de La Chastelle A.O.C Côtes du Rhône — 30 €
Vin équilibré et généreux notes épicées et minérales, issu d'une vinification traditionnelle par un jeune vigneron à l'image de son vin.... de caractère.

Domaine Juliette Avril A.O.C Châteauneuf du Pape — 48 €
Doit-on encore évoquer les caractéristiques de cet A.O.C de 26 km2 ? Puissant, généreux en alcool, tanique, charpenté et minéral, belle robe et belles jambes, du caractére et de l 'harmonie.

Notre Dame d'Ambune *A.O.C Beaumes de Venise* — 26 €
Syrah, Grenache et Cinsault ; assemblage rond et gourmand parfait avec les viandes blanches

Domaine de Grangeneuve A.O.C Grignan — 23 € / 30 €
Vieilles vignes, assemblage de Grenache et Syrah, puissance et finesse, Très bel accord avec le fromage.

Domaine Saint James A.O.C Crozes Hermitage — 28 € / 36 €
Un Syrah en monocépage ! Rare et prisé, un vin à la robe exceptionnelle, une légèreté cachée derrière cet écrin noir, une élégance et une persistance au nez, fruité et épicé

Le Petit Fruité A.O.C Côtes du Rhône — 27 €
Vin léger et agréable en bouche pour ne pas prendre le dessus sur votre repas

Domaine Jolivet A.O.P Saint-Joseph — *37 €*
Vin complexe et représentatif des vins de la Vallée du Rhône, tanique, boisé, élégant, il saura sans nul doute rendre vos lèvres violettes !

Sélection de vin pour vos Papilles

Notre A.O.P de réserve

50 cl *75 cl*

Côte-Rôtie Domaine Saint James AOP Côte-Rôtie rouge — 65 €
Vendanges manuelles, macération intrapélliculaire de trois semaines. Un nez élégant, une structure équilibrée, des arômes de fruits mûrs et sous-bois, à déguster avec des mets puissants.

Condrieu Domaine Saint James AOC Condrieu blanc — 65 €
Une robe dorée, un nez puissant et élégant, un bouquet aux fleurs champêtres, et aux arômes de nectarine. N'hésitez pas à découvrir, et laissez vous séduire !

Les vins rouges d'ailleurs

Domaine Lavallongue A.O.P Baux de Provence *BIO* — 25 € / 40 €
Un vin issu d'un assemblage Grenache et Syrah, découvrez cette pépite des Alpilles

Le Grand Jaquet «Rendez-vous sous le chêne» A.O.C Ventoux *BIO* — 38 €
Si vous ne connaissez pas les vins du Ventoux ou que vous avez des a priori sur cette appellation, alors lâchez-vous ! Faites vous plaisir, c'est un vin somptueux.

Morgon A.O.C Grand cru du Beaujolais — 35 €
Un vin fruité et épicé proposé par Dominique Piron, résistant inconditionnel au mouvement de masse du Beaujolais nouveau.

Domaine de la Perriere A.O.C Chinon — 32 €
Robe brillante grenat, aux reflets pourpres, nez de cerise framboise et groseille, bouche souple et soyeuse.

O'Papilles

L'engagement Ecodynamique

En dix règles simples & respectueuses

* Réduction au 2/3 de la quantité des déchets jetés (constat sur 12 mois)
* Tri sélectif quotidien des déchets produits
* Biocompost des déchets organiques en partenariat avec une start-up de collecte
* Limitation au maximum de l'usage de plastiques et films non recyclables
* Nous récoltons nous même les matières premières sauvages locales : champignons, orties, thym, romarin, "boudougnes", coings, escargots…
* Nous privilégions les circuits courts et respectueux en sélectionnant des producteurs locaux pratiquant une agriculture durable.
* Nous excluons de nos cuisines l'utilisation de produits issus de l'agriculture systémique, produits colorants, conservateurs, produits non traçables.
* Toutes nos viandes sont issues d'élevages naturels, et lorsque cela est possible Bio.
* Nous avons banni de nos cuisines l'utilisation du poisson, préférant laisser ce produit issu d'un écosystème fragile aux cuisines proches des côtes de Méditerranée.
* Nous avons fait le choix d'une unité de lieu de vie et de travail afin de limiter au mieux nos déplacements motorisés

Retrouvez-nous notre site web **opapilles.fr** ou sur les réseaux **@Opapillesrestaurant**