

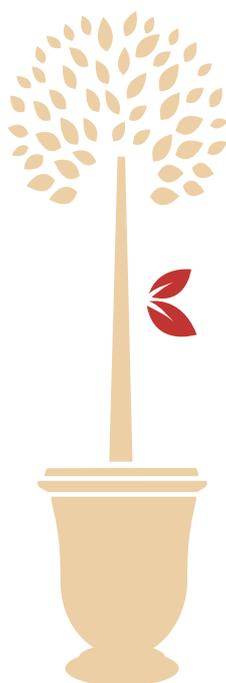


O' Papilles

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* »^{*}

Soupe glacée dans une version surprenante

*Tomate, pastèque, et poivron,
croustillant au riz **BIO** de Camargue, écume végétale*



Assiette autour d'anciennes variétés de légumes

*Glacés, rôtis, en différents jeux de textures, huile d'Olives du moulin
de Trazic, infusée aux herbes de saison*



Assiette givrée de Provence

Glace au chèvre frais, miel, et petit biscuit sablé

** contient des produits laitiers*



Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour, de saison, et pommes de terre au thym de garrigue



Menu à 29 €uros

« *Un été sur Avignon et sa région* »

Soupe glacée dans une version surprenante

*Tomate, pastèque, et poivron,
croustillant au riz **BIO** de Camargue, écume végétale*



Cuisse de pintade des halles d'Avignon

*farce oignon et figue, réduction au vin rouge du cru,
jus brun de cuisson*



Assiette givrée de Provence

Glace de chèvre frais, miel et petit biscuit sablé

** contient des produits laitiers*



Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour, de saison, et pommes de terre au thym de garrigue



Menu à 39 €uros

« Pour le plaisir des Papilles »

La Fleur de courgette farcie et l'aubergine en beignet

*Chèvre frais **BIO**, piquillos en condiment*

OU

Le foie-gras, l'abricot et le charbon végétal

*Mi-cuit façon miroir, pickles d'abricots et gel acidulé,
pain au charbon végétal*

~~~~~  
**Le sandre rôti en robe d'amandes douces**

*Hollandaise aux saveurs rafraichissantes d'agrumes et de thym*

OU

**Filet de boeuf français**

*Saisi au Teppanyaki, jus de viande lentement réduit,  
infusé aux herbes récoltées du moment*

~~~~~  
Tartelette maison déstructurée de A à Z

Au rythme des fruits de saisons, légèreté de diplomate et gel groseille

OU

La Noisette ou rien !

Praliné, crumble, tuile, glace, crémeux.

OU

La chèvre, La vache, et la brebis

*Assortiment de fromages, accompagné d'une confiture maison
aux fruits de saison et pain toasté.*



Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour, de saison, et pommes de terre au thym de garrigue



La Carte O'Papilles

Les entrées

Soupe glacée dans une version surprenante	12 €
La Fleur de courgette farcie et l'aubergine en beignet	14 €
Le foie-gras, l'abricot et le charbon végétal	15 €

Les plats

Assiette autour d'anciennes variétés de légumes	15 €
Cuisse de pintade des halles d'Avignon	19 €
Filet de boeuf Français	24 €
Le sandre rôti en robe d'amandes douces	24 €
Côte de cochon du Ventoux	25 €

Fromages

L'assortiment de fromages (individuel) Vache, Brebis, Chèvre	10 €
L'assortiment de fromages (à partager) Vache, Brebis, Chèvre	14 €

Desserts

Assiette givrée:de Provence	8 €
La noisette, ou rien !	9 €
Tartelette maison déstructurée de A à Z	10 €



Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour et pommes de terre au thym de garrigue



Les Bières du Coin

33 cl

Bière d'Avignon BIO la comédienne

5.50 €

Blonde cuivrée, houblonnée à froid, dont la douceur et le caractère en font une bière de chaque instant. Note de pin et de groseilles de par le choix de ses houblons.

Bière Camarguaise, la bière des Gardians

6.00 €

Née d'un groupe d'amis passionnés par la riziculture en Camargue, la Bière des Gardians dévoile une nouvelle facette du riz IGP produit en Camargue, riz rouge pour la rousse et riz blanc pour une blonde aux saveurs douces légères.

Bière de Miramas Sulauzes IPA, blonde ou blanche

6.50 €

À l'équilibre d'une démarche écodynamique Julien et Guillaume se lancent dans la bière écologique ! Bières riches en arômes qui découlent des différents malts et houblons utilisés. Saveurs détonantes pour vos papilles sur une gamme de caractère, vivante et évolutive.

Bière du Ventoux BIO de carpentras

6.50 €

Prenez de l'altitude avec ses bières au brassage en multipalier afin d'extraire sucres et enzymes. Affinage à basse température en cuve pendant 3 semaines.

Bière du Lubéron BIO blonde

6.50€

Créée par un vigneron, ancien propriétaire du Château de Val Joanis (AOP Luberon), la Brasserie Artisanale du Luberon puise une partie de son inspiration dans le terroir viticole régional, avec ses recettes hybrides vin et bière. Houblon cultivé sur le domaine.





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 gazeuse 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 €
Rhum Manguin	9.50 €

Apéritifs

Bière San Miguel 25cl	4.00 €
Monaco/Panaché 25cl	4.00 €
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	4.00 €
Flûte de champagne	6.50 €
Kir	4.00 €
kir royal	7.50 €
Jack Daniel's 5cl	7.00 €
Rhum 5cl	7.00 €
Apéritif agrume Manguin	7.00 €

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 18 € / 24 €
Assemblage Grenache, Roussanne, Marsanne, Viognier sec et floral

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

Domaine Juliette Avril A.O.C Châteauneuf du Papes 44 €
*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

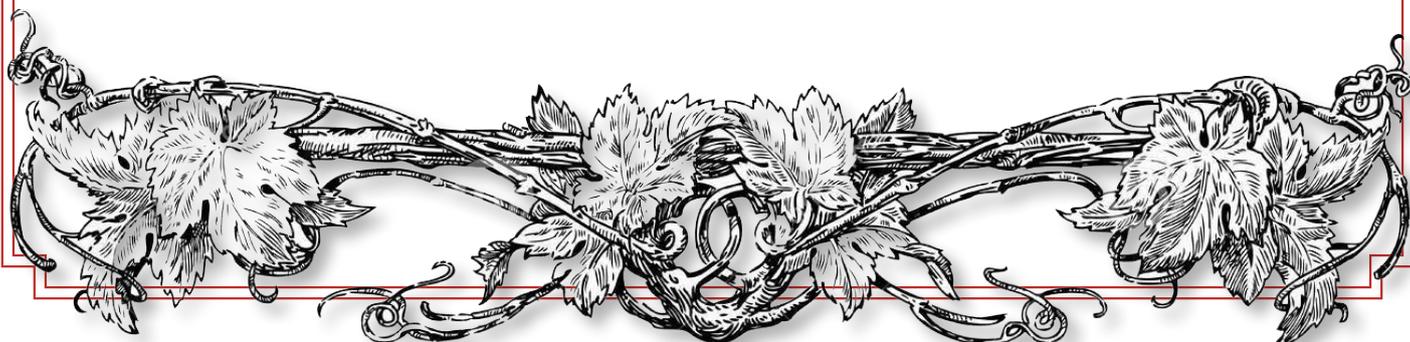
Domaine du Mas Sainte Berthe I.G.P Baux de Provence 20 €
Sec et fruité à la robe dorée

Les vins Rosés

Tavel A.O.C 24 €
Robe pourpre, vin sec, frais, au bel équilibre

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

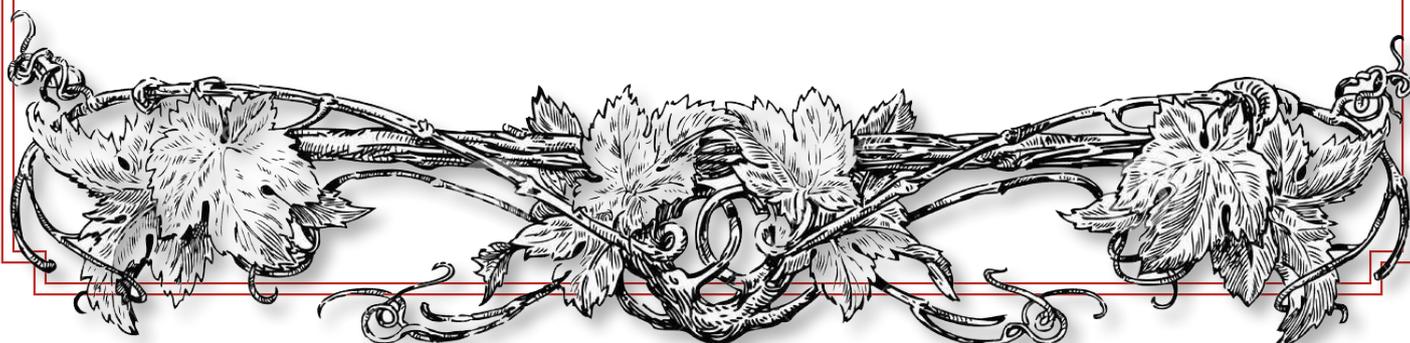
Château Romanin A.O.C de Provence 26 € / 33 €
Vin très clair à la particularité d'être fermenté en jarre de terre cuite





Sélection de vin pour vos Papilles

	50 cl	75 cl
Les vins rouges de la vallée du Rhône		
Les Argentières Laudun A.O.C Côtes du Rhône médaille d'argent <i>Vin léger et agréable en bouche pour ne pas prendre le dessus sur votre repas</i>		19 €
Domaine de la Massane, Cuvée Empreinte A.O.C Ventoux BIO <i>Vendanges manuelles à Bedoin, cépages Grenache, Syrah et Cinsault</i>		20 €
Labastide Jourdan A.O.P BIO <i>Elevage en fût. Notes de sous bois et de fruits mûrs à point.</i>		32 €
La Ferme Saint Pierre, Cuvée Roi Fainéant A.O.C Côtes du Ventoux BIO <i>Syrah, Grenache et Carignan, une des pépites du Domaine de Paul Vendran</i>		30 €
Châteauneuf du Pape A.O.C Châteauneuf du Pape <i>Doit-on encore évoquer les caractéristiques de cet A.O.C de 26 km² ? Puissant, généreux en alcool, tannique, charpenté et minéral.</i>		48 €
Notre Dame d'Ambune A.O.C Beaumes de Venise <i>Syrah, Grenache et Cinsault ; assemblage rond et gourmand parfait avec les viandes blanches.</i>		26 €
Domaine de Grangeneuve A.O.C Grignan <i>Vieilles vignes, assemblage de Grenache et Syrah, puissance et finesse, Très bel accord avec le fromage.</i>	23 € /	30 €
Crozes Hermitage A.O.C Crozes Hermitage <i>Un Syrah en monocépage ! Rare et prisé, un vin à la robe exceptionnelle, une élégance et une persistance au nez, fruité et épicé.</i>		36 €
La Ferme Saint Pierre, Cuvée Papeï I.G.P Vaucluse BIO <i>Vin surprenant , petite pépite des contreforts du Ventoux</i>		24 €
Saint Joseph A.O.P Saint-Joseph <i>Vin complexe et représentatif des vins de la Vallée du Rhône, tannique, boisé, élégant, il saura sans nul doute rendre vos lèvres violettes !</i>		36 €





Sélection de vin pour vos Papilles

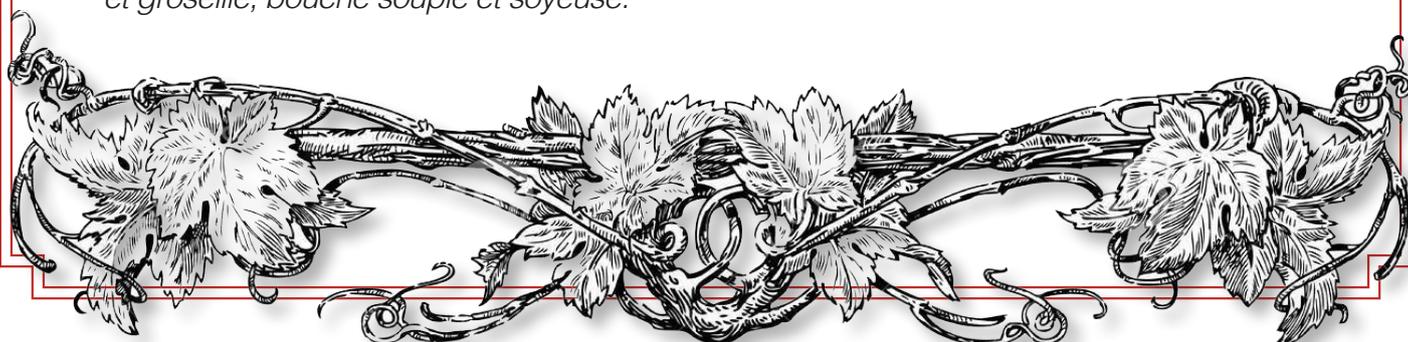
	50 cl	75 cl
Domaine Lavallongue A.O.P Baux de Provence BIO <i>Un vin issu d'un assemblage Grenache et Syrah, découvrez cette pépite des Alpilles</i>		40 €
Le Grand Jaquet «Rendez-vous sous le chêne» A.O.C Ventoux BIO <i>Si vous ne connaissez pas les vins du Ventoux ou que vous avez des a priori sur cette appellation, alors lâchez-vous ! C'est un vin somptueux.</i>		38 €
Domaine Maître Curnier A.O.P Vaqueyras <i>Vendanges manuelles sur les contreforts des Dentelles de Montmirail. Arômes de baies rouges et noires, notes de violette et de réglis</i>	26 €	---

Notre A.O.P de réserve

Côte-Rôtie AOP Côte-Rôtie rouge <i>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.</i>		65 €
Condrieu AOC Condrieu blanc <i>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 !</i>		65 €

Nos vins rouges d'ailleurs

Morgon A.O.C Grand cru du Beaujolais <i>Un vin fruité et épicé proposé par Dominique Piron, résistant inconditionnel au mouvement de masse du Beaujolais nouveau.</i>		35 €
Domaine de la Perriere A.O.C Chinon <i>Robe brillante grenat, aux reflets pourpres, nez de cerise framboise et groseille, bouche souple et soyeuse.</i>		32 €



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, "boudougnés", 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 de mer, 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