

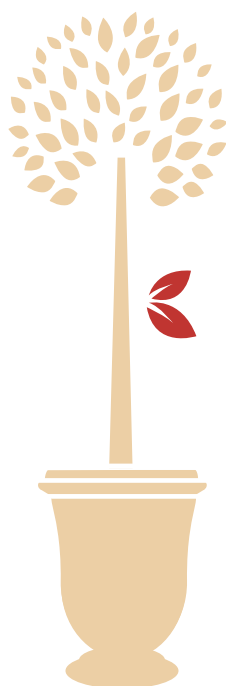


O' Papilles

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 maïs *BIO*

*Crème légère au safran du Ventoux, assaisonné à l'huile d'olive
du moulin des Trazic*



Assiette autour d'anciennes variétés de légumes

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



Le «Poti-Choux» rond

*Petit chou garni d'une crème de potimarron, opaline de sucre
inversé, infusée au thym*

** contient des produits laitiers*



Tous nos plats sont accompagnés de garnitures et légumes du jour, de saison.



Menu à 29 €uros

« *Un automne sur Avignon et sa région* »

Velouté de maïs *BIO*

*Crème légère au safran du Ventoux, assaisonné à l'huile d'olive
du moulin des Trazic*

Pressé de canard du sud-ouest

*Confit dans sa graisse, juste arrosé à la bière de riz rouge
camarguais, parfumé au cerfeuil, jus brun corsé*

Le «Poti-Choux» rond

*Petit chou garni d'une crème de potimarron, opaline de sucre
inversé, infusée au thym*



Tous nos plats sont accompagnés de garnitures et légumes du jour, de saison.



Menu à 39 €uros

« Pour le plaisir des Papilles »

Le canard en vert

*Fois gras en robe de kiwi de pays, divers jeux de textures,
confit d'oignon doux, pain du moment.*

OU

Entre mer et sous-bois

*Betterave crapodine en raviole ouverte, garnie de giroles sauvages
et moules de nos côtes, noisette torréfiée, émulsion marinière.*



Mousseline de Brochet en médaillon

Salicorne iodée et citron, lentilles corail en espuma.

OU

Le chou vert **BIO** de Joël Fellon

Traditionnellement farci, nappé d'un jus brun corsé.



La «Pomme de Dan» en trompe l'oeil

*Crème légère et coulant de pomme caramélisé,
rafraîchi au sorbet de notre pâtissier.*

OU

Castagne sur la place entre l'orange et le miel

Bavaroise de Castagno, compotine, polen d'abeille, dacquoise et tuile au miel

OU

La chèvre, La vache, et la brebis

*Assortiment de fromages, accompagné de miel des ruches de
Monsieur Clément Gérard.*



Tous nos plats sont accompagnés de garnitures et légumes du jour, de saison.



La Carte O'Papilles

Les entrées

Velouté de maïs BIO de pays	12 €
Entre mer et sous-bois	14 €
Le canard en vert	15 €

Les plats

Assiette autour d'anciennes variétés de légumes	15 €
Pressé de canard confit du sud-ouest	19 €
Mousseline de Brochet en médaillon	24 €
Le chou vert BIO farci de Joël Fellon	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

Le «Poti-Choux» rond	8 €
Castagne sur la place entre l'orange et le miel	9 €
La «Pomme de Dan» en trompe l'oeil	10 €



Tous nos plats sont accompagnés de garnitures et légumes du jour, de saison.



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 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 €
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

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 Luberon 24 €
Assemblage Grenache, Roussanne, Marsanne, Viognier sec et floral

Domaine de l'Attilon A.O.P Vins d'Arles **BIO** 19 € 28 €
Monocépage de Sauvignon. Blanc sec et minéral, très expressif sur des saveurs florales et citronnées.

Châteauneuf du Pape A.O.C Châteauneuf du Pape 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 sec et fruité

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

Condrieu 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 Rosés

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

Domaine de l'Attilon **BIO** I.G.P Vins d'Arles 19 € 27 €
Vin vif à la robe améthyste 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

Les vins rouges

50 cl 75 cl

Domaine de la Massane, Cuvée Empreinte A.O.C Ventoux **BIO** 22 €
Vendanges manuelles à Bedoin, cépages Grenache, Syrah et Cinsault

Labastide Jourdan A.O.P **BIO** 32 €
Elevage en fût. Notes de sous bois et de fruits mûrs à point.

La Ferme Saint Pierre, Cuvée Roi Fainéant A.O.C Côtes du Ventoux **BIO** 30 €
Syrah, Grenache et Carignan, une des pépites du Domaine de Paul Vendran

Châteauneuf du Pape 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.*

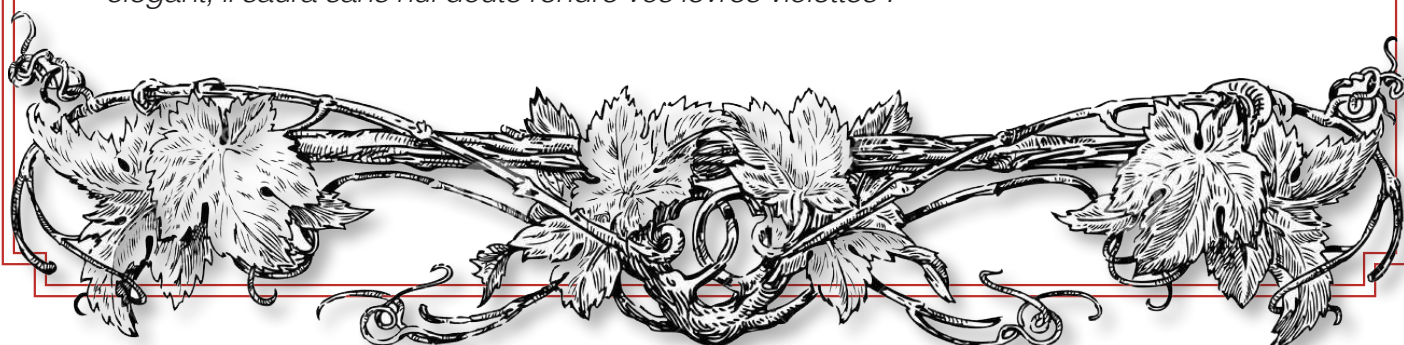
Notre Dame d'Ambune A.O.C Beaumes de Venise 26 €
*Syrah, Grenache et Cinsault ; assemblage rond et gourmand parfait
avec les viandes blanches.*

Domaine de la Royère A.O.C Luberon 30 €
*Vieilles vignes, assemblage de Grenache et Syrah, puissance et finesse,
Très bel accord avec le fromage.*

Crozes Hermitage A.O.C Crozes Hermitage 36 €
*Un Syrah en monocépage ! Rare et prisé, un vin à la robe exceptionnelle,
une élégance et une persistance au nez, fruité et épicé.*

La Ferme Saint Pierre, Cuvée Papeï I.G.P Vaucluse **BIO** 24 €
Vin surprenant , petite pépite des contreforts du Ventoux

Saint Joseph A.O.P Saint-Joseph 36 €
*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

Les vins rouges

50 cl 75 cl

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 ! C'est un vin somptueux.

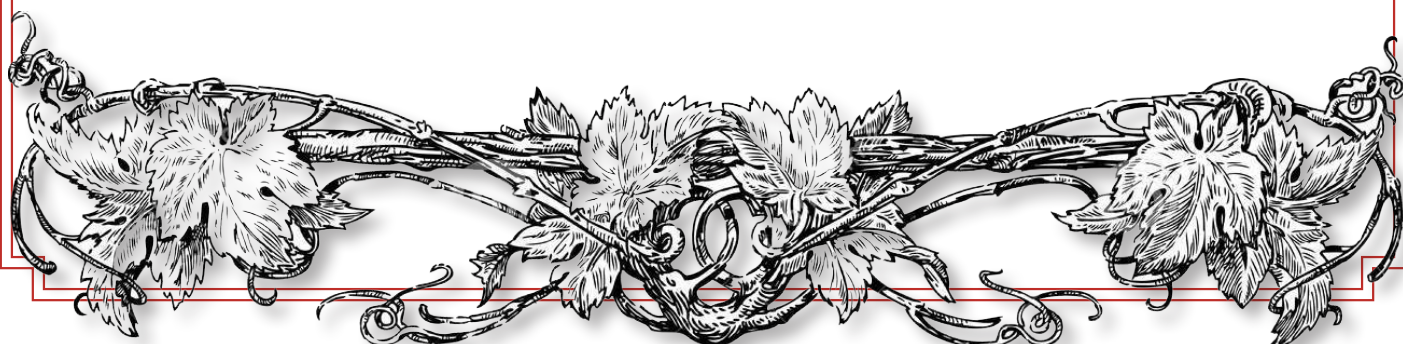
Domaine Maître Curnier A.O.P Vaqueyras **26 €**
*Vendanges manuelles sur les contreforts des Dentelles de Montmirail.
Arômes de baies rouges et noires, notes de violette et de réglis*

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

Domaine de l'Attilon I.G.P Vins d'Arles **BIO** **19 € 28 €**
Monocépage de Merlot. Arômes marqués par des notes torréfiées et cacaotées, enveloppés par des tanins savoureux.

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 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**