

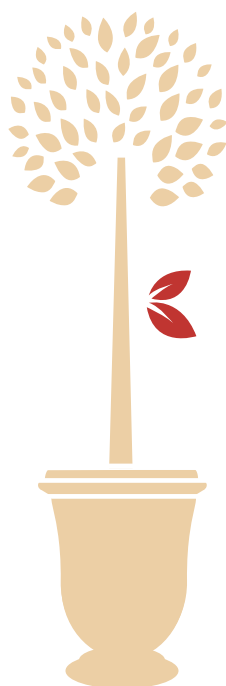


# *O' Papilles*

## *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 »<sup>\*</sup>

#### Velouté d'orties sauvages des bords des Sorgues

*Crème légère d'ail caramélisé,  
assaisonné à l'huile d'olive du moulin de Trazic*



#### Créativité végétale

*Assiette autour d'anciennes variétés de légumes glacés, rôtis, en  
jeux de textures, huile d'Olives du moulin de Trazic,  
infusée aux herbes de saison*



#### La petite Blette dans l'assiette

*Tarte pomme et noisette juste saisie recouverte d'une crème  
à la chlorophylle, voile de lait à la fleur d'oranger*



Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché et pommes de terre retravaillées



## Menu à 29 €uros

### « *Un printemps sur Avignon et sa région* »

#### Velouté d'orties sauvages des bords des Sorgues

*Crème légère d'ail caramélisé,  
assaisonnée à l'huile d'olive du moulin de Trazic*



#### Plat de côtes de veau français

*Confit 12 heures, girofle, laurier et suc de miel en font son jus*



#### La petite Blette dans l'assiette

*Tarte pomme et noisette juste saisie recouverte d'une crème  
à la chlorophylle, voile de lait à la fleur d'oranger*



Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché et pommes de terre retravaillées



## Menu à 39 €uros

### « Pour le plaisir des Papilles »

#### **Mi-cuit de foie gras comme un jeu de billes**

*Mi-cuit de foie gras nappé d'un gel de framboise, petits pois crus juste vinaigrés, pain à la farine de pois cassés*

ou

#### **Turions d'asperges en toutes cultures et sous toutes coutures**

*Travail de l'asperge verte et blanche en sponge-cake, espuma, crue, cuite, poudre*

~~~~~

#### **L'omble des fontaines sur un entre deux eaux**

*Filet de saumon des fontaines juste cuit à l'unilatérale accompagné d'un tartare d'algues*

ou

#### **Filet de canette des halles Avignonnaise**

*Demi filet de canette de la Maison Hugon et Jean, snacké au Teppanyaki arrosé d'un jus brun corsé, acidulé*

~~~~~

#### **L'assiette de fromages sélectionnés**

*Brebis, Roquefort AOP pain L'Aven, Crottin de chèvre mariné aux aromates des garrigues, Vache, Saint-Nectaire AOP laitier affiné sur paille*

ou

#### **À travers le prisme d'un Opéra**

*Crèmeux chocolat, café, biscuit croustillant à l'amande et grué de cacao, et feuilles de chocolat*

ou

#### **Nos Coquelicots en sont "Baba" !**

*Baba au rhum maison infusé au sirop de coquelicot et agrumes, garni de crème fouettée à la vanille*

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché et pommes de terre retravaillées



## *La Carte O'Papilles*

### **Les entrées**

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| Velouté d'orties sauvages des bords des Sorgues               | 12 € |
| Turions d'asperges en toutes cultures et sous toutes coutures | 14 € |
| Mi-cuit de foie gras comme un jeu de billes                   | 15 € |

### **Les plats**

|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| Créativité végétale                                 | 15 € |
| Plat de côtes de veau français                      | 19 € |
| L'omble des fontaines sur un entre deux eaux        | 26 € |
| Filet de canette des halles Avignonnaise            | 26 € |
| Côte de Cochon du Ventoux, aromates sauvages brûlés | 25 € |

### **Fromages**

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| L'assiette de fromages sélectionnés (individuelle) | 10 € |
| L'assiette de fromages sélectionnés (à partager)   | 14 € |

### **Desserts**

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| La petite Blette dans l'assiette | 8 €  |
| Nos Coquelicots en sont "Baba" ! | 9 €  |
| À travers le prisme d'un Opéra   | 10 € |



Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché et pommes de terre retravaillées



## 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 aux agrumes      | 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

### Les vins blancs

**La Bastide Jourdan** A.O.C Côtes du Rhône **BIO** 50 cl 75 cl  
*Assemblage de Roussanne et Viognier sec et fruité* 25 €

**Domaine de la Royère** A.O.C Luberon **BIO** 24 €  
*Robe d'or gris pâle, nez floral riche et formé avec des notes d'amandes fraîches*

**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 €





## 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 km<sup>2</sup> ?  
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 **BIO** 30 €  
*Robe lumineuse grenat aux reflets fuchsia, nez intense de réglisse.*

**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 intrapériculaire 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

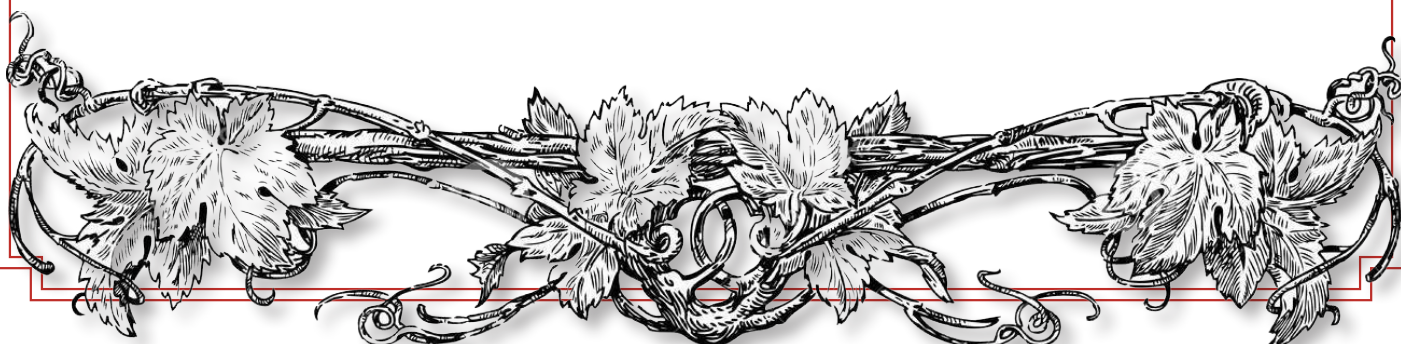
**35 €**

*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, "boudougnas", 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**