

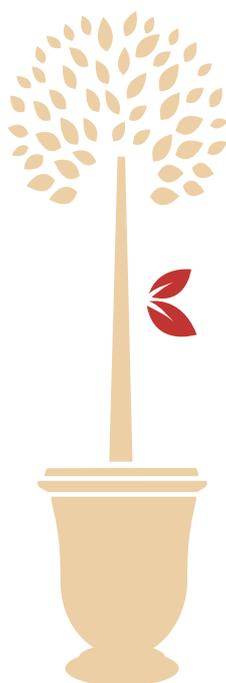


O' Papilles

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...*





« *Notre sélection rafraîchissante* »

**Le midi uniquement,
les grandes assiettes repas**

Salade composée rafraîchissante du jour

Crudités de saison selon marché, vinaigrette au vinaigre maison

15 €

Gaspacho chlorophyllé

Comme un gaspacho, mais à la chlorophylle !

15 €

Ardoise de fromages sélectionnés

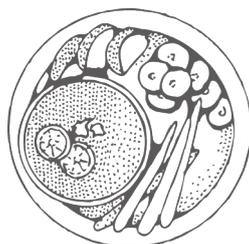
*Vache, Brebis, Chèvre et miel d'accacia, servi avec salade
crudités de saison selon marché, vinaigrette au vinaigre maison*

20 €

Ardoise de melon et jambon Serrano

*Servi avec son verre de Muscat blanc du marché du Ventoux
et crudités de saison selon marché*

19 €





Menu à 27 €uros

« *Créativité Végétale* »^{*}

Gaspacho chlorophyllé rafraîchissant aux aromates de garrigue
Onctuosité d'huile d'olive et bergamote, croustillant tomate



Créativité végétale

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



Comme une fleur givrée

Biscuit sablé, variation autour du miel, glace au lait de chèvre



Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison cuisinés au jour le jour et d'un risotto de petit épeautre de Sault (contient des produits laitiers).



Menu à 33 €uros

« *Un été sur Avignon et sa région* »

Gaspacho chlorophyllé rafraîchissant aux aromates de garrigue
Onctuosité d'huile d'olive et bergamote, croustillant tomaté



Quasi de veau français cuisson douce
Croûte de céleri branche et d'ail violet, jus réduit corsé



Comme une fleur givrée
Biscuit sablé, variation autour du miel, glace au lait de chèvre



Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison cuisinés au jour le jour
et d'un risotto de petit épeautre de Sault (contient des produits laitiers).



Menu à 42 €uros

« *Pour le plaisir des Papilles* »

Fleurs de courgettes solaires farcies d'une barigoule d'artichaut
Condiment suret aux agrumes, salade de pousses d'herbes aromatiques

OU

Oeuf parfait *BIO* sous un nuage de pois-chiche
Terre de céréales torréfiées, copeaux de poutargue méditerranéenne.



Dos de sandre rôti dans un beurre fumé au pin parasol
Émulsion légère de basilic et jus de persil centrifugé

OU

Roulé d'agneau de Provence
*Laqué au thym, citron, et miel de Monsieur Clément Gérard,
Jus brun de cuisson réduit*



La corbeille croustillante
*Abricots rôtis dans un sirop et ganache montée au romarin dans une
corbeille de pâte feuilletée croustillante*

OU

Clin d'oeil d'Anna Pavlova
*Sur un fruit de saison, meringue à la française, ganache Vanille et variations
autour du fruit frais*

OU

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

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison cuisinés au jour le jour
et d'un risotto de petit épeautre de Sault (contient des produits laitiers).



La Carte O'Papilles

Les entrées

Gaspacho chlorophyllé rafraîchissant aux aromates de garrigue	12 €
Oeuf parfait <i>BIO</i> sous un nuage de pois-chiche	14 €
Fleurs de courgettes solaires farcies d'une barigoule d'artichaud	15 €

Les plats

Créativité végétale	15 €
Quasi de veau français cuisson douce	20 €
Dos de sandre rôti dans un beurre fumé au pin parasol	25 €
Roulé d'agneau de Provence	25 €
Côte de Cochon du Ventoux, aromates sauvages brûlés	27 €

Fromages

L'assiette de fromages sélectionnés (individuelle)	12 €
L'assiette de fromages sélectionnés (à partager)	15 €

Desserts

Comme une fleur givrée	10 €
La corbeille croustillante	11 €
Clin d'oeil d'Anna Pavlova	12 €



Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison cuisinés au jour le jour et d'un risotto de petit épeautre de Sault (contient des produits laitiers).



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 €
Bière sans alcool	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

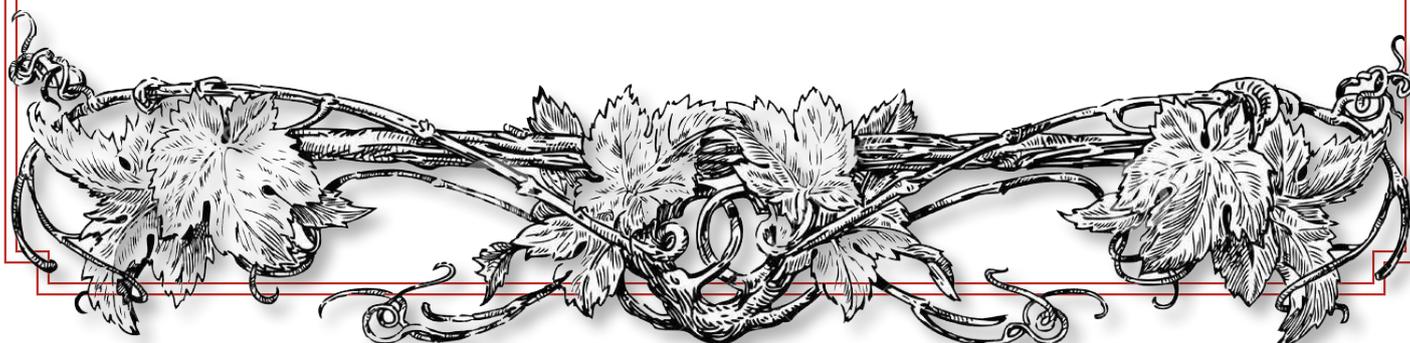
	50 cl	75 cl
Les vins blancs		
La Bastide Jourdan A.O.C Côtes du Rhône BIO <i>Assemblage de Roussanne et Viognier sec et fruité</i>		25 €
Domaine de la Royère A.O.C Luberon BIO <i>Robe d'or gris pâle, nez floral riche et formé avec des notes d'amandes fraîches</i>		24 €
Domaine de l'Attilon A.O.P Vins d'Arles BIO <i>Monocépage de Sauvignon. Blanc sec et minéral, très expressif sur des saveurs florales et citronnées.</i>	19 €	28 €
Châteauneuf du Pape A.O.C Châteauneuf du Pape <i>Assemblage Grenache, Clairette, Bourboulenc vendangé à la main. Note d'épices, miel d'accacia et nez floral</i>		48 €
Chablis 1er cru BIO <i>Monocepage de Chardonnay 100%, vin sec vif et floral</i>		47 €
Sancerre A.O.C grande réserve <i>Monocepage de Sauvignon, vin ec et fruité</i>		40 €
Domaine du Mas Sainte Berthe I.G.P Baux de Provence <i>Sec et fruité à la robe dorée</i>	20 €	
Les vins Rosés		
Tavel A.O.C <i>Robe pourpre, vin sec, frais, au bel équilibre</i>		24 €
Domaine de l'Attilon BIO I.G.P Vins d'Arles <i>Vin vif à la robe amélique et au bouquet exceptionnel</i>	19 €	27 €
Château Romanin A.O.C de Provence <i>Vin très clair et minéral, vinifié dans des amphores romaines</i>		33 €
Bandol A.O.C <i>Vin rosé incontournable à déguster glacé</i>	25 €	





Sélection de vin pour vos Papilles

	50 cl	75 cl
Les vins rouges		
Domaine de la Massane, Cuvée Empreinte A.O.C Ventoux BIO <i>Vendanges manuelles à Bedoin, cépages Grenache, Syrah et Cinsault.</i>		22 €
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 la Royère A.O.C Luberon BIO <i>Robe lumineuse grenat aux reflets fuchsia, nez intense de réglisse.</i>		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

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*

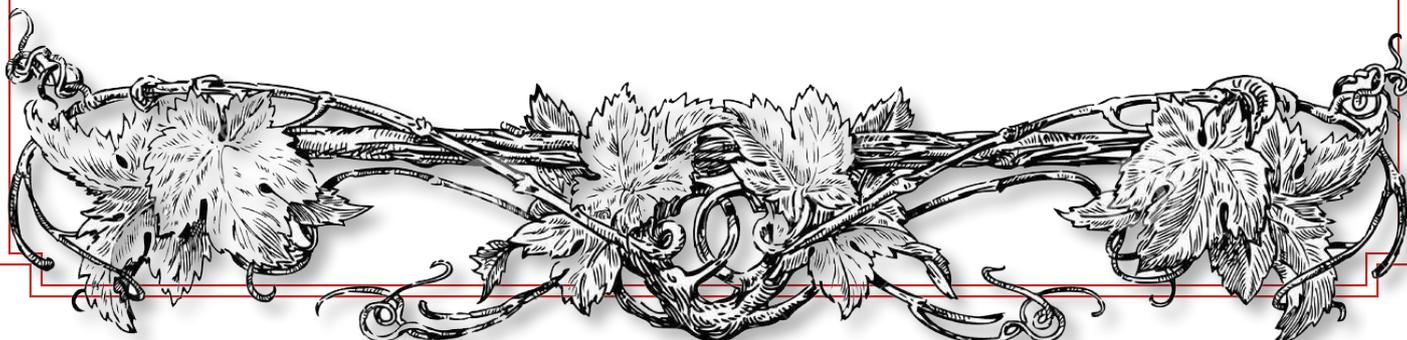
Côte-Rôtie AOP Côte-Rôtie rouge **95 €**
*Vendanges manuelles, macération intrapéliculaire de trois semaines.
Un nez élégant, une structure équilibrée, des arômes de fruits mûrs et sous-bois, à déguster avec des mets puissants.*

Le Valet du Rhône Trinquevedel VDP Côte du Rhône **28 €**
Vin d'été, fabuleux par temps chaud, légèreté et note de fruits frais, nez riche et intense, robe claire

Domaine de l'Aillon IGP vins d'Arles **BIO** **19 €**
Monocépage de Merlot, arômes marqués par des notes torréfiées et cacaotées, enveloppés de 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, "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



Nos Partenaires Fournisseurs

Tout au long des saisons, ils nous fournissent en produits frais et locaux :

- Le pain : *Chez Lisette* à Avignon
- Les micro pousses : *Hugues Joly* à Pernes les Fontaines
- Les fruits & Légumes : *La Fruiterie de Mathilde et Charles*, aux Halles d'Avignon
- Les volailles : *Maison Hugon & Jean*, aux Halles d'Avignon
- Les fromages : La *Maison du Fromage*, à Avignon
- Les viandes : La *Maison Fillière*, à Avignon / *Alazard et Roux*, à Avignon
- Les poissons : *Pisciculture Meyer*, à l'Isle sur la Sorgues
- Le miel : *Clément Gérard*, à Montoux
- L'huile d'olive : *Sandy Trazic*, à Montoux
- Le vinaigre : *Maison O'Papilles*, dans la cave du restaurant !

