

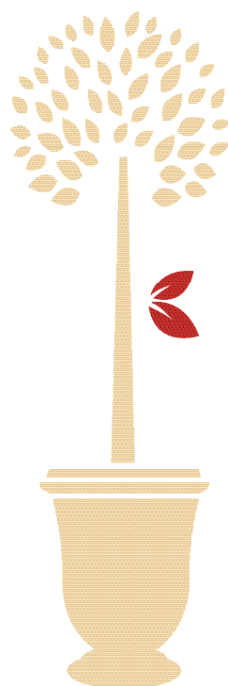


O' Papilles

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 27 €uros

« Créativité Végétale »^{*}

Crème de pois chiche

Légereté de cumin et sumac, pousses de coriandre et pois chiche croustillants



Composition autour d'anciennes variétés de légumes

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



Dessert autour des agrumes et de la carotte

*Biscuit carotte clémentine pochée
et Sorbet au citron de Menton*

^{*} Contient des produits laitiers



Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais, cuisinés au jour le jour, ainsi que de la pomme de terre.



Menu à 33 €uros

« *Un Hiver sur Avignon et sa Région* »

Crème de pois chiche

Légereté de cumin et sumac, pousses de coriandre et pois chiche croustillants



Langue de boeuf Aveyronnais

Longuement braisée dans un bouillon aromatique, jus corsé



Dessert autour des agrumes et de la carotte

*Biscuit carotte clémentine pochée
et Sorbet au citron de Menton*



Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais, cuisinés au jour le jour, ainsi que de la pomme de terre.



Menu à 42 €uros

« Pour le Plaisir des Papilles »

Ravioles de coquillages

Embeurrée de céleri, choux rouge et bouillon carné

OU

Oeuf Bio dans un jus de Carotte

Légumes croquants acidulés, croutons, mousse de champignons de Paris



Côte de cochon de montagne de Pays

Cuisson au tapianaki, jus brun maison réduit et corsé

OU

Les noix de Saint-Jacques juste planchées

Colorées au beurre fumé aux aiguilles de pin, émulsion Coraline



Assortiment de fromages

Vache, Brebis, Chèvre

OU

Riz au lait

Kivi de saison en jeux de textures

OU

Dessert autour des agrumes et de la carotte

*Biscuit carotte clémentine pochée
et Sorbet au citron de Menton*

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais, cuisinés au jour le jour,
ainsi que de la pomme de terre.



La Carte O'Papilles

Les entrées

Crème de pois chiche	12 €
Ravioles de coquillages	14 €
Oeuf Bio poché	15 €

Les plats

Autour d'anciennes variétés de légumes	15 €
Langue de Boeuf Aveyronais	20 €
Côte de cochon de Montagne	25 €
Les noix de Saint-Jacques juste planchées	25 €
Côte de Cochon du Ventoux grillée	33 €

Fromages

Assortiment de fromages (individuel)	12 €
Assortiment de fromages (à partager)	15 €

Desserts

Dessert autour des agrumes et de la carotte	11 €
Riz au lait	12 €



Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais, cuisinés au jour le jour,
ainsi que de la pomme de terre.



La Sélection de 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** 25 €
Assemblage de Roussanne et Viognier sec et fruité

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 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 sec 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 l'Attilon **BIO** I.G.P Vins d'Arles 19 € 27 €
Vin vif à la robe amélique et au bouquet exceptionnel

Château Romanin A.O.C de Provence 33 €
Vin très clair et minéral, vinifié dans des amphores romaines

Bandol A.O.C 25 €
Vin rosé incontournable à déguster glacé





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 **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*

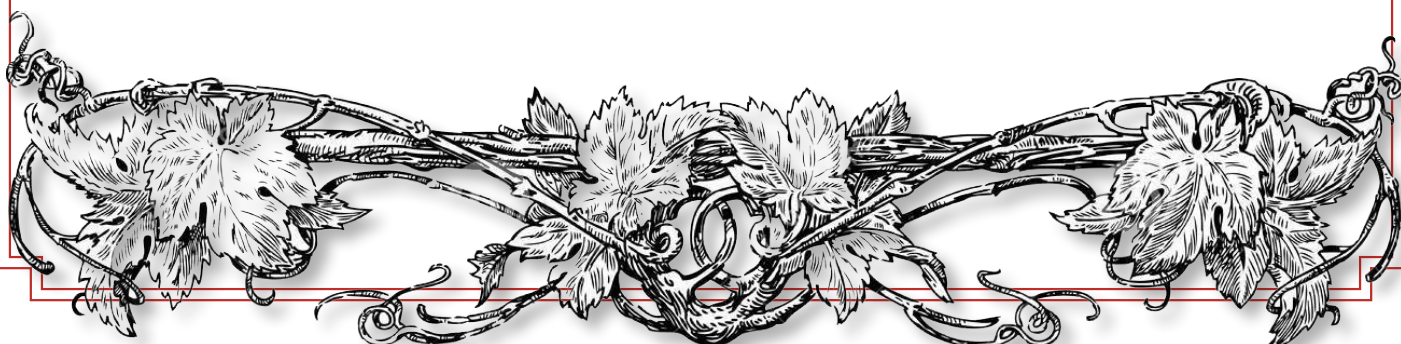
Côte-Rôtie AOP Côte-Rôtie rouge **95 €**
*Vendanges manuelles, macération intrapélliculaire de trois semaines.
Un nez élégant, une structure équilibrée, des arômes de fruits mûrs et sous-bois, à déguster avec des mets puissants.*

Le Valet du Rhône Trinquedel 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, "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**



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 !

