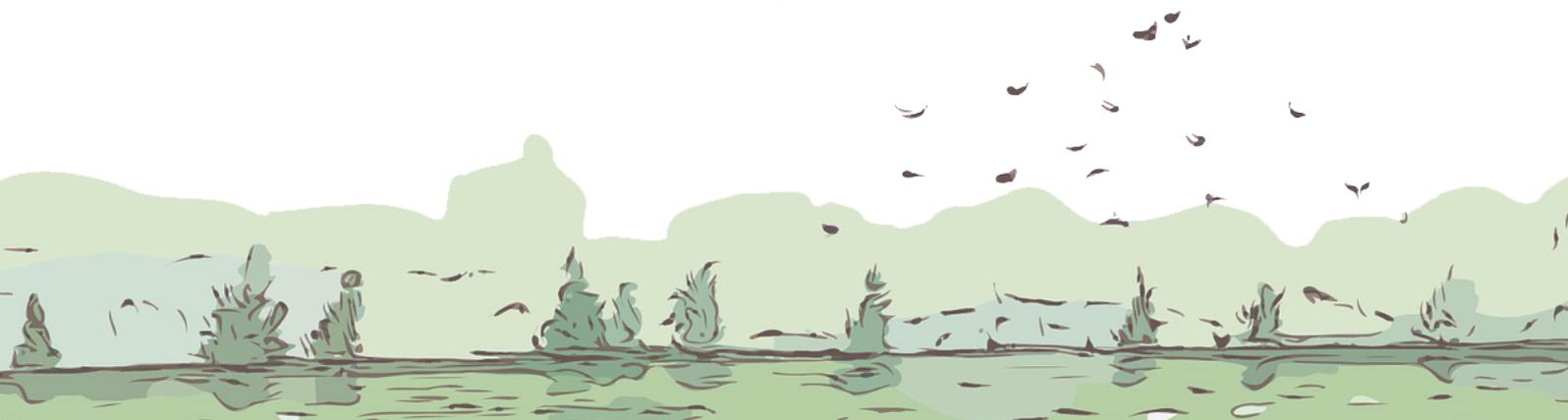
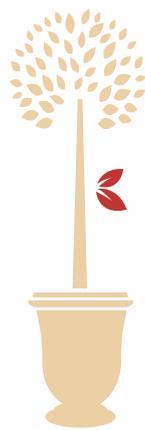


# O' Papilles

— CUISINIERS DE TERROIR —

Des produits frais, des circuits courts 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...





# Créativité Végétale

## MENU À 27 €UROS

### **Soupe glacée de petits pois**

Nuage lacté mentholé, Fabacées assaisonnées  
à l'huile du moulin trazic

### **Grand risotto à la chlorophylle d'ortie sauvage**

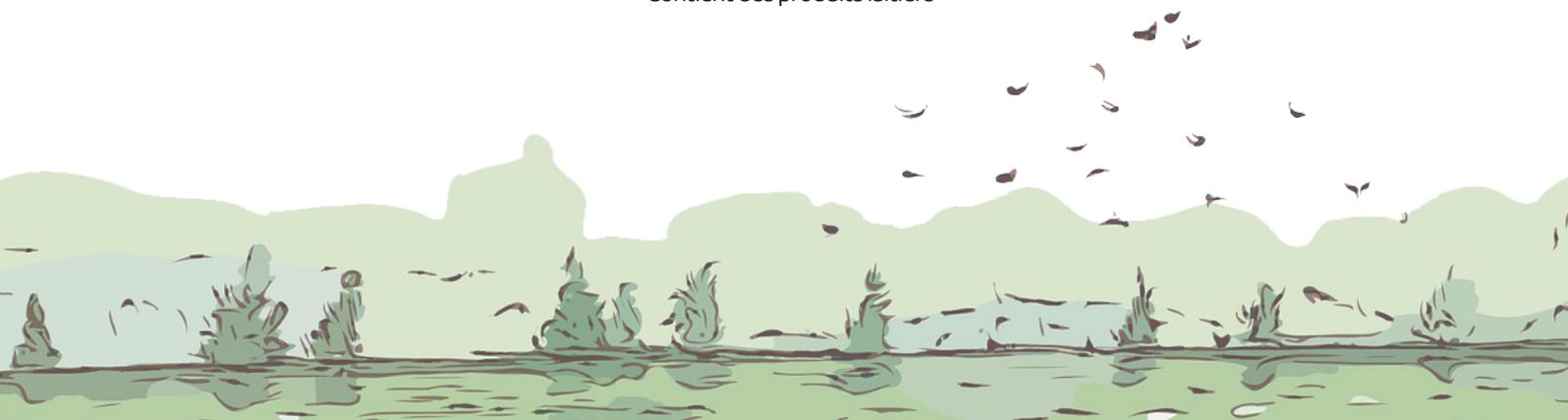
Légumes anciens, rôtis, en différentes textures,  
Spongecake ortie, Tagliatelles d'asperges,  
huile d'Olives du moulin des Trazic infusée aux herbes de saison

### **Parfait Glacé aux amandes**

Variation autour de l'amande

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais, cuisinés au jour le jour

\* Contient des produits laitiers





# Un Printemps sur Avignon et sa Région

## MENU À 33 €EUROS

### **Soupe glacée de petits pois**

Nuage lacté mentholé, Fabacées assaisonnées  
à l'huile du moulin trazic

---

### **Tagliatelles d'encornets**

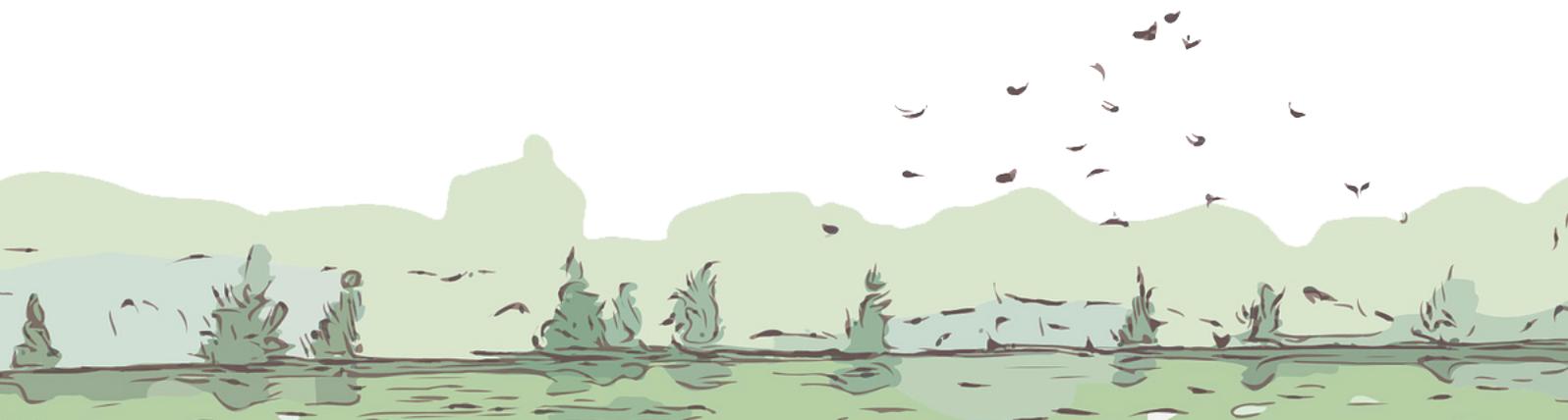
Mijoté dans un grenache de pays, réduction sirupeuse,  
moelleux garanti

---

### **Parfait Glacé aux amandes**

Variation autour de l'amande

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais, cuisinés au jour le jour





# Pour le Plaisir des Papilles

## MENU À 42 €UROS

### **Risotto à la chlorophylle d'ortie sauvage**

Croquant d'asperges et sarrasin torréfié

ou

### **Tartare de truite Saumonée de Fontaine de Vaucluse**

Comme une raviole ouverte, racines à la mandoline

### **Agneau de la Ferme de Solange**

Doucement confit et farci à l'olive, citron confit  
servi avec son jus de braisage réduit

ou

### **Pavé de truite à chair rose**

Cuisson unilatérale, émulsion acidulée  
Truite élevée dans des eaux de première catégorie

### **Assortiment de fromages**

Vache, Brebis, Chèvre

ou

### **La Rhubarbe et la Fraise**

Un dessert autour de la rhubarbe, de la fraise de pays et une nage de pomelos,  
sablé Plougastel, glace à l'huile d'olive douce et au miel

ou

### **La pomme caramélisée**

Feuilletage croustillant, crème montée,  
gel Granny Smith et coriandre

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais, cuisinés au jour le jour





# La Carte O'Papilles

## LES ENTRÉES

Soupe glacée de petits pois	12 €
Risotto à la chlorophylle d'ortie sauvage	14 €
Tartare de truite Saumonée de Fontaine de Vaucluse	15 €

## LES PLATS

Grand risotto à la chlorophylle d'ortie sauvage	15 €
Tagliatelles d'encornets	20 €
Agneau de la Ferme de Solange	25 €
Pavé de truite à chair rose	25 €
Côte de cochon du Ventoux grillée	33 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais, cuisinés au jour le jour

## LES FROMAGES

Assortiment de fromage individuel	12 €
Assortiment de fromage à partager	15 €

## LES DESSERTS

La pomme caramélisée	11 €
La Rhubarbe et la Fraise	12 €
Parfait Glacé aux amandes	12 €





# La Sélection de Bières du Coin

33 CL

## **Bière d'Avignon BIO**

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 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**

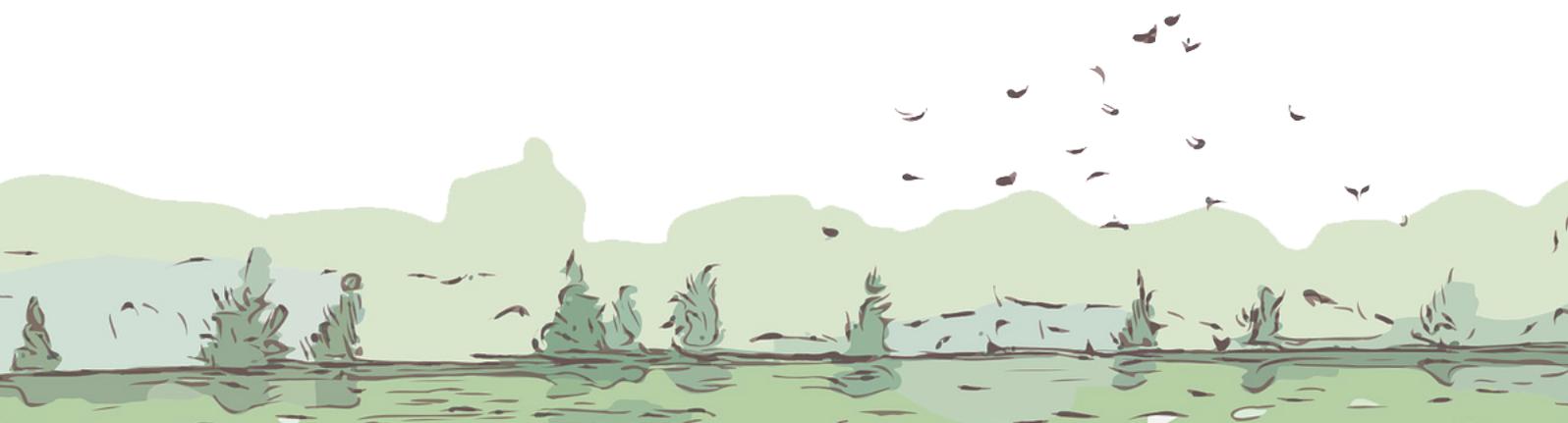
6.50 €

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.





# Sélection de Vins pour vos Papilles

## LES VINS BLANCS

50 cl 75 cl

### 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'Atillon 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

47 €

Monocepage de Chardonnay 100%, vin sec vif et floral

### Sancerre A.O.C grande réserve

40 €

Monocepage de Sauvignon, vin sec vif et fruité

### Domaine du Mas Sainte Berthe I.G.P Baux de Provence

20 €

Sec et fruité à la robe dorée

## LES VINS ROSÉS

50 cl 75 cl

### Tavel A.O.C

24 €

Robe pourpre, vin sec, frais, au bel équilibre

### Domaine de l'Atillon **BIO** I.G.P des 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 en amphores romaines





# Sélection de Vins 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.

**Ferme Saint Pierre, Cuvée Roi Fainéant A.O.C Côtes du Ventoux BIO** 30 €

Syrah, Grenache et Carignan, une pépite 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, tannique, charpenté et minéral.

**Notre Dame d'Aubune 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 €

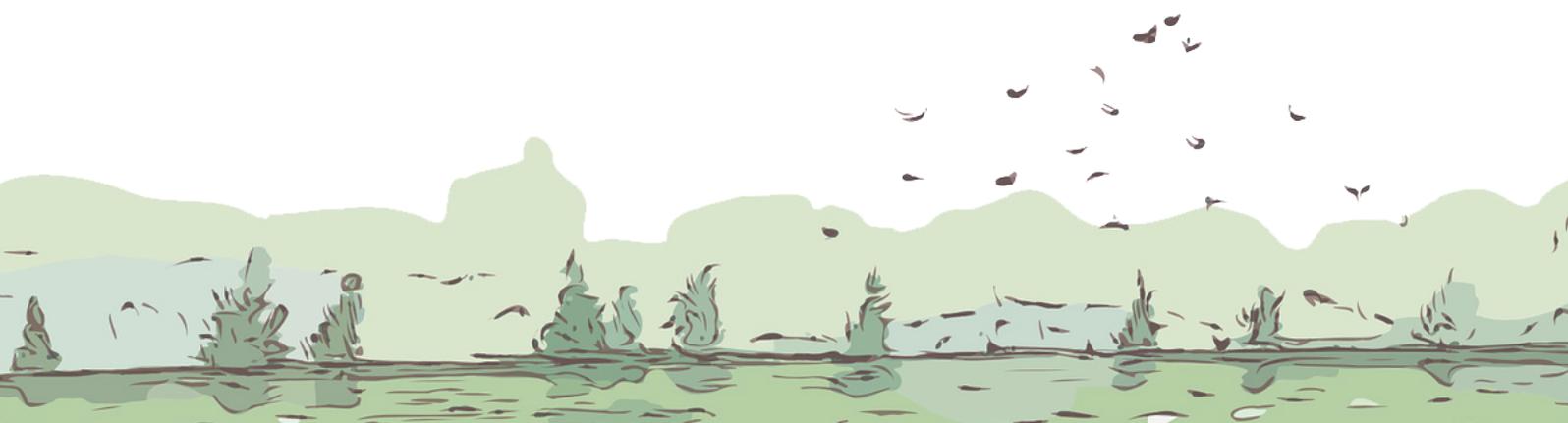
Robe lumineuse grenat aux reflets fuchsia, nez intense de réglisse.

**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 €

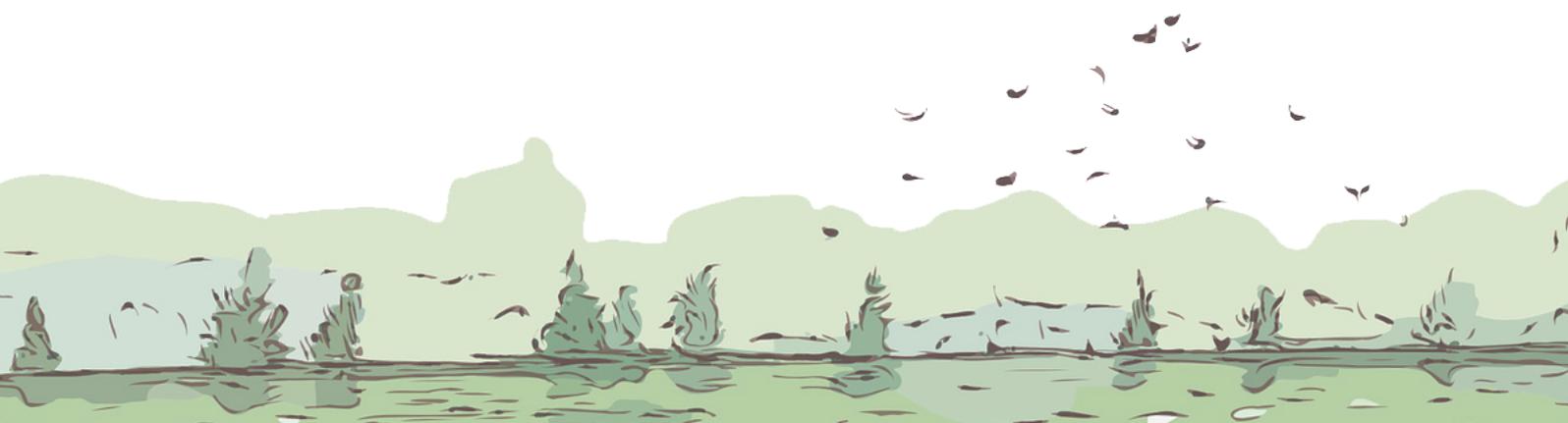
Vin surprenant , petite pépite des contreforts du Ventoux





# Sélection de Vins pour vos Papilles

	50 cl	75 cl
<b>LES VINS ROUGES</b>		
<b>Saint Joseph A.O.P Saint-Joseph</b>		36 €
Vin complexe et représentatif des vins de la Vallée du Rhône, tannique, boisé, élégant, il saura sans nul doute rendre vos lèvres violettes !		
<b>Domaine du Bon Remède A.O.C Ventoux <b>BIO</b></b>		38 €
Robe très sombre, reflets violacés. Nez de cerise à l'eau de vie, très mûr. Puissance en bouche. Petite pépite des contreforts du Mont Ventoux.		
<b>Domaine Maître Cumier A.O.P Vaqueyras</b>		26 €
Vendanges manuelles sur les contreforts des Dentelles de Montmirail. Arômes de baies rouges et noires, notes de violette et de réglisse.		
<b>Côte-Rôtie AOP Côte-Rôtie rouge</b>		65 €
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.		
<b>Domaine de l'Attilon IGP vins d'Arles <b>BIO</b></b>	19 €	
Monocépage de Merlot, arômes marqués par des notes torréfiées et cacaotées, enveloppées de tanins savoureux.		
<b>Morgon A.O.C Grand cru du Beaujolais</b>		35 €
Un vin fruité et épicé proposé par Dominique Piron, résistant inconditionnel au mouvement de masse du Beaujolais nouveau.		
<b>Domaine de la Perriere A.O.C Chinon</b>		32 €
Robe brillante grenat, aux reflets pourpres, nez de cerise framboise et groseille, bouche souple et soyeuse.		





# L'engagement Écodynamique

## EN 9 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 Français naturels, et lorsque cela est possible Bio.
- Nous avons fait le choix d'une unité de lieu de vie et de travail afin de limiter au mieux nos déplacements motorisés.

# O Papilles

Retrouvez-nous sur notre site web [opailles.fr](http://opailles.fr)

et sur les réseaux [@Opaillesrestaurant](https://www.instagram.com/opaillesrestaurant)

