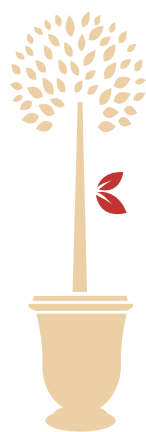


# O' Papilles

— 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

### **Gaspacho frappé dans une version surprenante**

Poivrons, tomates et framboises,  
huile d'olive de Mazan comme un nuage

### **Une aubergine dans tous ses états !**

Confite, garnie de caviar d'aubergine fumée aux boudougnés,  
légumes anciens, salade d'herbes fraîches, crumble d'olives,  
mayonnaise légère aux piments sauvages

### **Nage d'hibiscus et fruits frais du soleil**

Nage florale sur une base de Bissap, fruits d'été gorgés de  
sucre, sorbet de fruits selon l'inspiration de notre Pâtissier

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

\* Contient des produits laitiers





# Un Été sur Avignon et sa Région

## MENU À 33 €UROS

### **Gaspacho frappé dans une version surprenante**

Poivrons, tomates et framboises,  
huile d'olive de Mazan comme un nuage

---

### **Noix de jambon de pays confite**

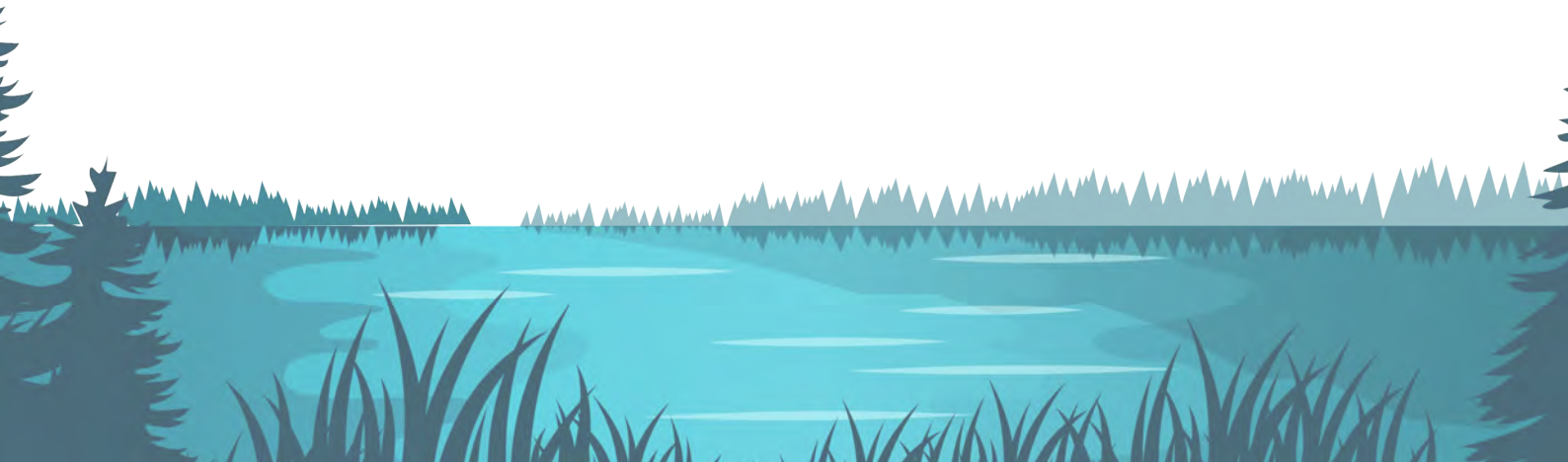
Longuement braisée dans un bouillon d'estragon  
et miel d'acacia, jus brun corsé issu d'une réduction lente

---

### **Nage d'hibiscus et fruits frais du soleil**

Nage florale sur une base de Bissap, fruits d'été gorgés de  
sucre, sorbet de fruits selon l'inspiration de notre Pâtissier

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





# Pour le Plaisir des Papilles

## MENU À 42 €UROS

### **Céviche de sandre**

Aguachile Provençal, baies fraîches d'été et légumes à la mandoline

OU

### **Oeuf Parfait BIO**

Compotée de patates douces, salade d'herbes fraîches aromatiques et kadaif doré au beurre clarifié et maïs soufflé

### **Pavé de boeuf de l'Aveyron**

Sélectionné par la ferme de Solange ; Cuisson au teppanyaki, jus brun maison réduit et corsé

OU

### **Tentacules de poulpes**

Cuites dans un court-bouillon, puis colorées au beurre

### **Assortiment de fromages de chez Manon**

Vache, Brebis, Chèvre

OU

### **Financier chocolat blanc et piment sauvage**

Ganache, condiment café et gel acidulé

OU

### **Assiette givrée Miel, Chèvre et Lavande**

Un bout de Provence dans une version rafraichissante

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





# La Carte O'Papilles

## LES ENTRÉES

Gaspacho frappé	12 €
Oeuf parfait	14 €
Ceviché de sandre	15 €

## LES PLATS

Une aubergine dans tous ses états	15 €
Noix de jambon de pays confite	20 €
Pavé de boeuf de la ferme de Solange	25 €
Tentacules de poulpes	25 €
Côte de cochon du Ventoux grillée	33 €

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

## LA FROMAGERIE DE MANON

(Halles Avignonnaises)

Assortiment de fromage individuel	14 €
Assortiment de fromage à partager	17 €

## LES DESSERTS

Nage d'hibiscus et fruits d'été	11 €
Financier chocolat blanc et piment sauvage	12 €
Assiette givrée Miel Chèvre et Lavande	12 €





# Nos sélections Rafraîchissantes

## LE MIDI UNIQUEMENT

### **Le Grand gaspacho rafraîchissant**

Gaspacho aux saveurs surprenantes de poivrons de pays,  
tomates anciennes, et framboises acidulées

15 €

---

### **La Grande Salade composée O'Papilles**

Salade croquante légumes marinés, vinaigrette relevée,  
jambon Serrano et croutons aux herbes de Provence,  
pesto rosso, crudités de saison selon marché

17 €

---

### **L' Ardoise de fromages sélectionnés**

Vache, Brebis, Chèvre et Miel d'acacia,  
servie avec sa salade Crudités de saison selon marché,  
vinaigrette au vinaigre maison

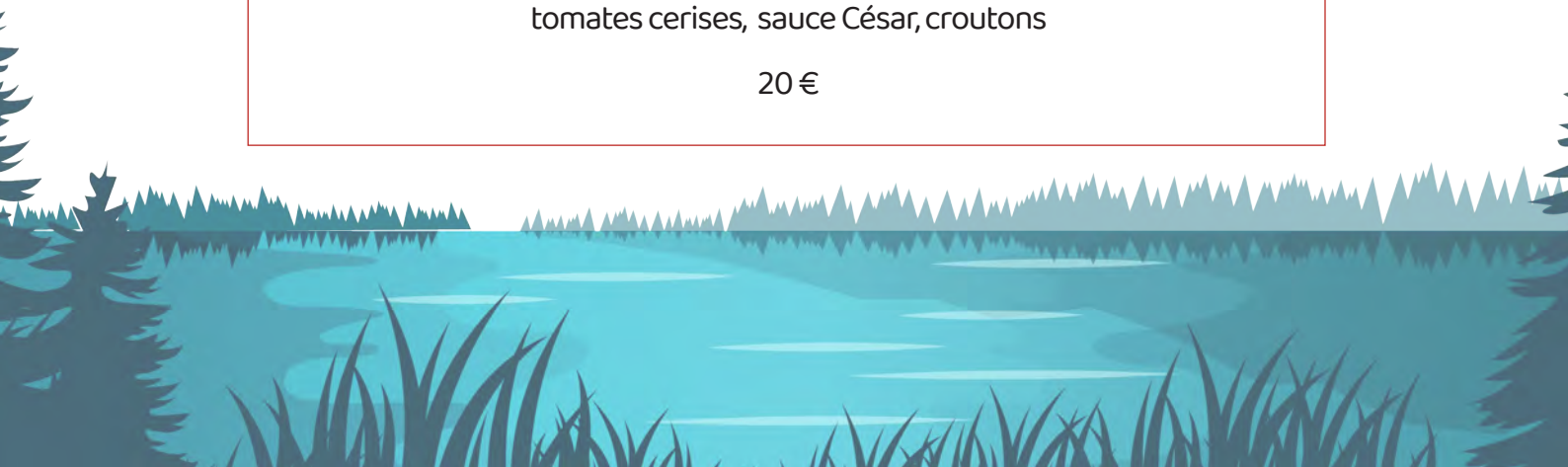
19 €

---

### **La Grande salade César**

Salade croquante anchois à l'huile, oeuf parfait bio,  
copeaux de Parmesan, blanc de volaille en basse température,  
tomates cerises, sauce César, croutons

20 €







# La Sélection de Bières du Coin

33 CL

**Bière blanche d'Avignon - Bière des gueux des champs** 5.50 €

Recette de l'ancienne Belgique bourguignonne, idéale en été. Faiblement alcoolisée et fortement assaisonnée en citron ainsi qu'en thym, elle rappellera les parfums de la Provence et les bords de la Méditerranée.

**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 €

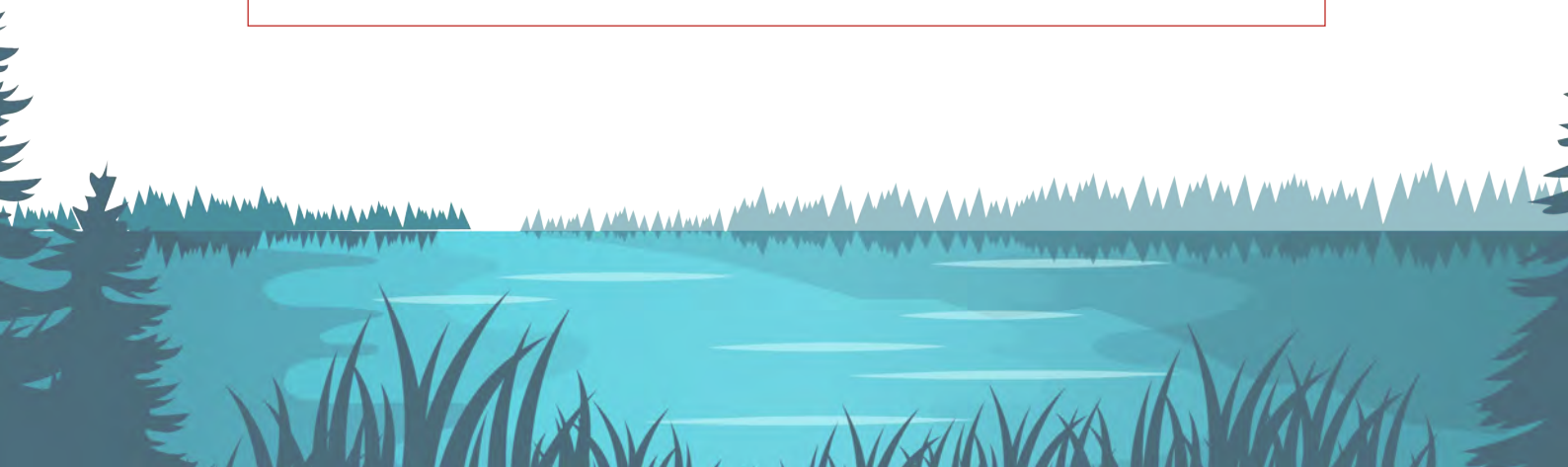
À l'équilibre d'une démarche écodynamique Julien et Guillaume se lancent dans la bière écologique ! Bières riches en arômes qui découlent des différents malts et houblons utilisés. Saveurs détonantes pour vos papilles sur une gamme de caractère, vivante et évolutive.

**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 Luberon **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

### **BIO AOC VENTOUX le Still**

27 €

Robe chaleureuse et soyeuse de grenache et syrah aux arômes de pêche et de melon





# 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 €

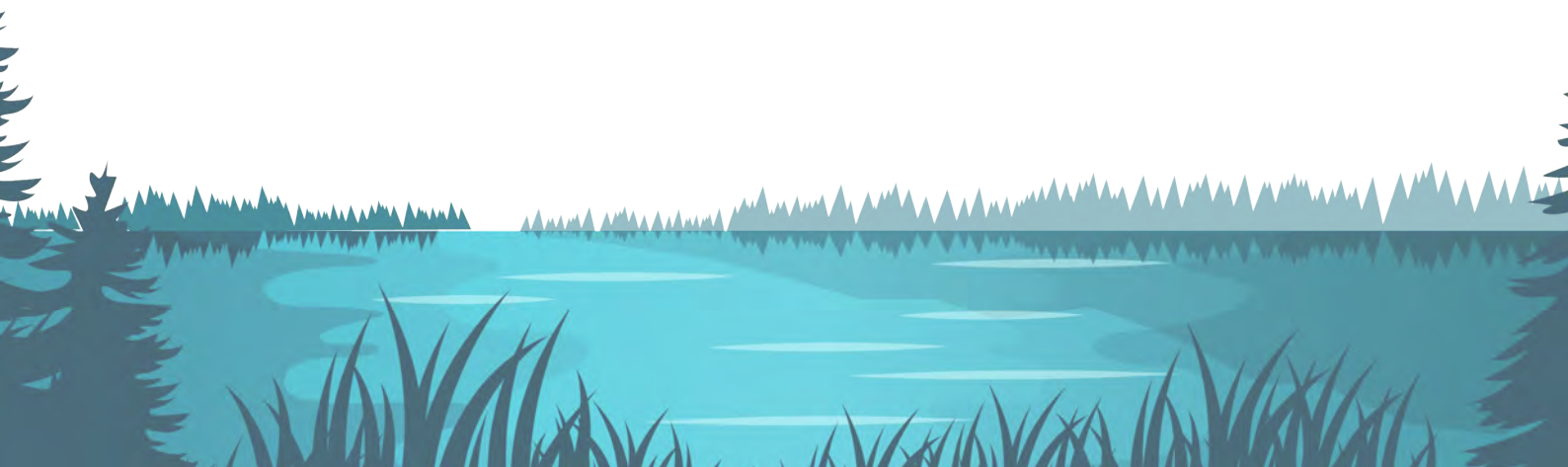
Robe lumineuse grenat aux reflets fuchsia, nez intense de réglisse.

**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

## LES VINS ROUGES

50 cl    75 cl

### **Saint Joseph A.O.P Saint-Joseph**

36 €

Vin complexe et représentatif des vins de la Vallée du Rhône, tannique, boisé, élégant, il saura sans nul doute rendre vos lèvres violettes !

### **Domaine du Bon Remède A.O.C Ventoux **BIO****

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.

### **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 réglisse.

### **Côte-Rôtie AOP Côte-Rôtie rouge**

65 €

Vendanges manuelles, macération intra péliculaire 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 IGP vins d'Arles **BIO****

19 €

Mono-cépage de Merlot, arômes marqués par des notes torréfiées et cacaoées, enveloppées de tanins savoureux.

### **Morgon A.O.C Grand cru du Beaujolais**

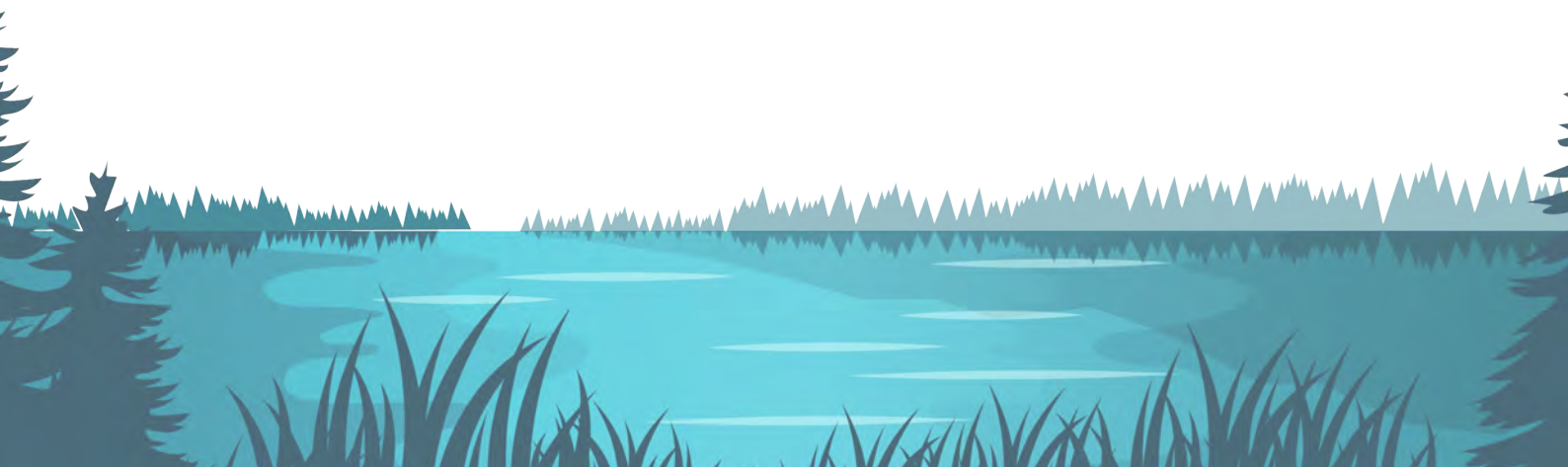
35 €

Un vin fruité et épicé proposé par Dominique Piron, résistant inconditionnel au mouvement de masse du Beaujolais nouveau.

### **Domaine de la Perrière A.O.C Chinon**

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 [opapilles.fr](http://opapilles.fr)

et sur les réseaux @Opapillesrestaurant

