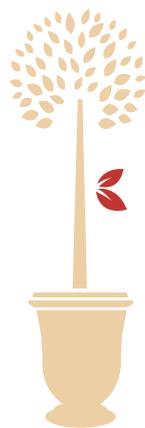


O' Papilles

— 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

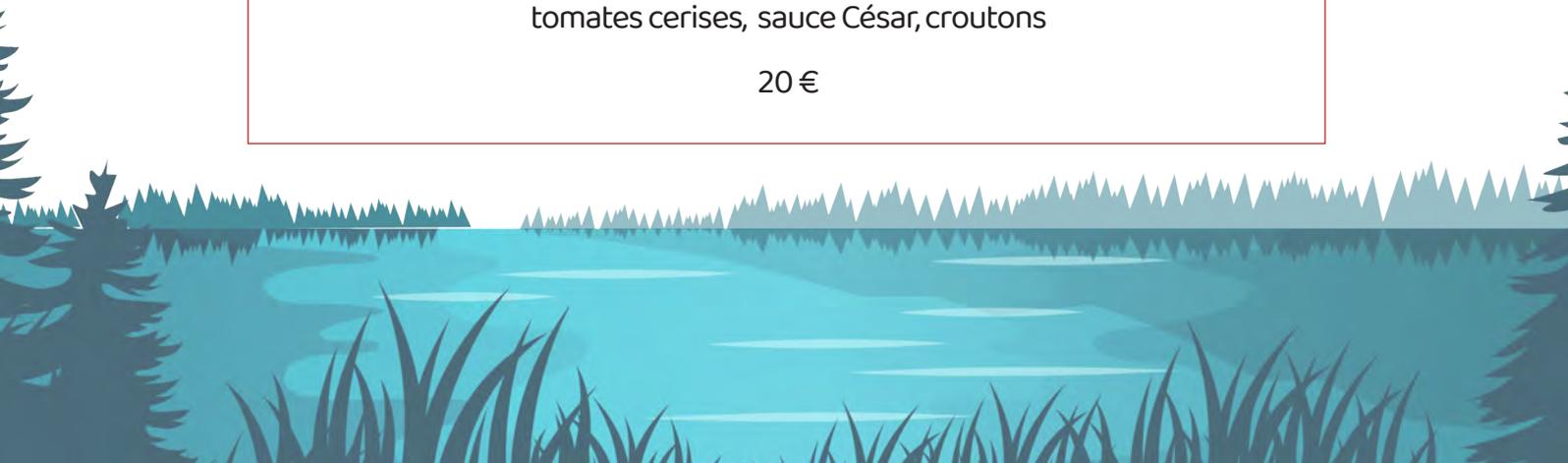
Vache, Brebis, Chèvre et Miel d'acacia, servie avec sa salade Crudités de saison selon marché, vinaigrette au vinaigre maison

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 €

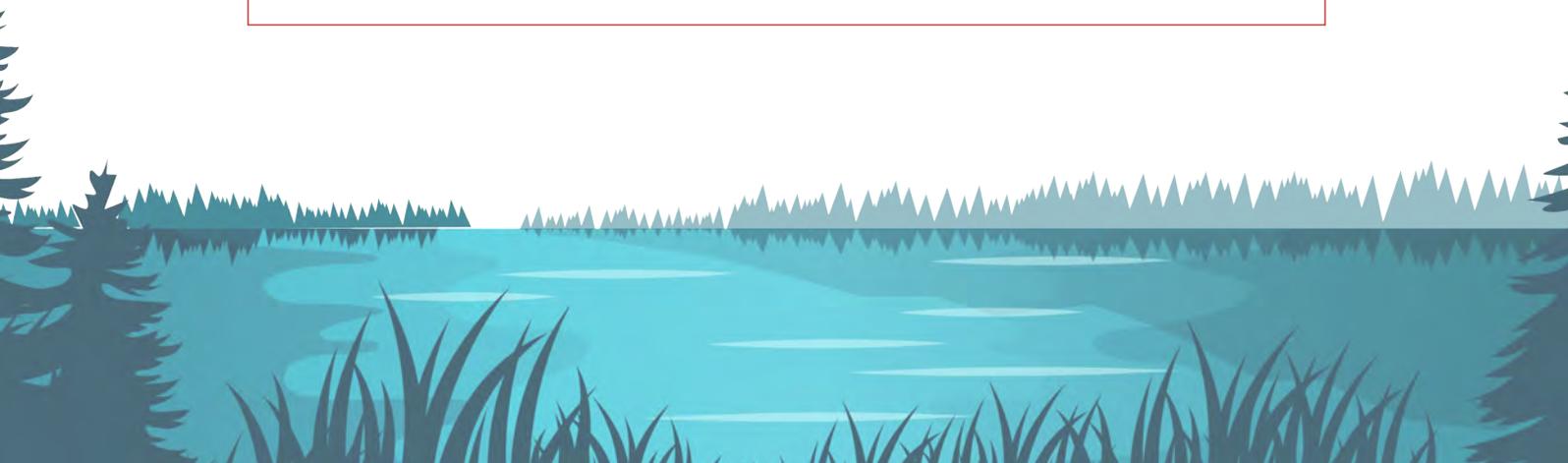
À l'équilibre d'une démarche écodynamique Julien et Guillaume se lancent dans la bière écologique ! Bières riches en arômes qui découlent des différents malts et houblons utilisés. Saveurs détonantes pour vos papilles sur une gamme de caractère, vivante et évolutive.

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 km² ?
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 cacaotées, 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

et sur les réseaux @Opapillesrestaurant

