



La Carte O'Papilles

Les Entrées

La tradition française	13 €
Le boeuf et le sous bois	14 €
La pêche et le maraîchage	15 €

Les Plats

Le farci végétal	17 €
Le veau confit d'Aveyron de la ferme de Lariés	20 €
La caillette de Monsieur Bul	25 €
Les couteaux issues de la pêche à pied	25 €
La côte de cochon du Ventoux grillée	33 €

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

La Fromagerie de Manon

L'assortiment de fromage individuel	14 €
L'assortiment de fromage à partager	17 €

Les Desserts

Juste avant le cinéma	11 €
Avec les codes de l'After Eight	12 €
Le Mont Ventoux	12 €

* Pour obtenir la liste des allergènes n'hésitez pas à vous adresser auprès de notre personnel





Créativité Végétale

MENU A 27 €UROS

La Tradition française

Potage Parmentier, fruits secs torréfiés, huile verte de poireaux et crème d'Isigny

Le farci Végétal

Cucurbitacé garnie à la courge, champignons et châtaignes doucement cuites
Servi avec un bouillon d'oignons de pays

Juste avant le cinéma

Dessert autour du pop-corn, tuile de maïs, crème de pop-corn
Fruits de saison juste saisis

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

* Pour obtenir la liste des allergènes n'hésitez pas à vous adressez auprès de notre personnel





Un Automne sur Avignon et sa Région

MENU A 33 €UROS

La Tradition française

Potage Parmentier, fruits secs torréfiés, huile verte de poireaux
Copeaux de tomme de brebis du Larzac et charcuterie maison

Le veau confit d'Aveyron de la ferme de Lariés

Carotte glacée et mille feuilles de céleri et de blettes demi glace
animale

Juste avant le cinéma

Dessert autour du pop-corn, tuile de maïs, crème de pop-corn
Fruits de saison juste saisis

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

* Pour obtenir la liste des allergènes n'hésitez pas à vous adressez auprès de notre personnel





Pour le Plaisir des Papilles

MENU A 42 €UROS

Le boeuf et le sous bois

Os à moelle d'Aubrac, champignons sous différentes textures, herbes aromatiques et focaccia toastée
Larmes de boeuf

ou

La pêche et le maraîchage

Petit pavé de truite des Sorgues en chaud/froid, bouillon citronnelle et fenouil
Choux colorés en deux façons

La caillette de Monsieur Bul

Dans le respect du savoir faire ardéchois, servis avec ses différents condiments de saison
Sauce comme un miroir de vin

ou

Les couteaux issues de la pêche à pied

Ragoût de coco, nage de favouilles, beurre noisette émulsionné et algues de saison

L' assortiment de fromage de chez Manon

Vache, brebis, chèvre

ou

Avec les codes de l'After Eight

Génoise imbibée à la liqueur de cacao, crémeux mentholé, grués brunis
Sauce au chocolat gourmand

ou

Le Mont Ventoux

Meringue, compotée de citres acidulées, vermicelles de châtaignes et oranges réduites en gel

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

* Pour obtenir la liste des allergènes n'hésitez pas à vous adresser auprès de notre personnel

