



– Cuisiniers de terroir –

Attachés autant au terroir qu'à la tradition culinaire, nous souhaitons transmettre à travers notre éthique l'art du bon goût et du bon vivre à la française ; surtout du bon sens.

Un bon sens équitable, respectueux de la nature, des producteurs et de leurs produits.

Des produits frais, un circuit court sont une partie de notre engagement que nous avons à cœur d'inscrire dans une logique écodynamique.

Afin d'émerveiller vos papilles, nous nous efforçons au quotidien de rechercher et de vous faire découvrir des pépites de nos régions.

A l'image de notre logo : Nous sommes enracinés dans notre terroir, soucieux de la nature et l'environnement ce qui fait notre singularité.

O³ Papilles

Venez nous trouvez ici :



Restaurant O Papilles



opapillesrestaurant



<https://opapilles.fr/>



L'engagement Ecodynamique

- 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 plastique 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 sommes respectueux de l'environnement en sélectionnant des producteurs locaux pratiquant une agriculture durable.
- Nous excluons de nos cuisines l'utilisation de produits issus de l'agriculture productiviste, produits colorants, conservateurs.
- Toutes nos viandes sont issues d'élevages français éco-responsables 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



La Sélection de Bières du Coin

33 cl

Bière Blonde d'Avignon – Bière des Gueux des champs **5,50 €**

Recette de l'ancienne Belgique bourguignonne, micro-brasserie.

Faiblement alcoolisée légèrement amère et fruitée, elle rappellera les parfums de la Provence et les bords de la Méditerranée.

Bière Rouge ou Blonde Camargaise, 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 IPA, Blanche ou Blonde de Miramas Sulauzes **6,50 €**

A l'équilibre d'une démarche écodynamique, Julien et Guillaume se lancent dans la bière écologique !

Bières riches aux arômes qui découlent des différents malts et houblons utilisés.

Saveurs d'étonnantes pour vos papilles sur une gamme de caractère, vivante et évolutive.

Bière Blonde du Ventoux **BIO de Carpentras** **6,50 €**

Prenez de l'altitude avec ces bières au brassage en multi-palier afin d'extraire sucres et enzymes.

Affinage à basse température en cuve pendant trois semaines.

Bière Blonde du Luberon **BIO** **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 Sélection de Vins Blancs et Rosés

Les Vins Blancs

50 cl 75 cl

Domaine Mas Sainte Berthe – I.G.P. Les Baux de Provence Cuvée Tradition - BIO Cépages : grenache blanc, sauvignon blanc, rolle et ugni-blanc. Robe : vert pâle et brillant. Vin complexe au bon équilibre à dominance fruité et sec.	20 €	XX
Domaine Attilon – I.G.P. Méditerranée Cuvée Allusion Sauvignon - BIO Monocépage de Sauvignon. Robe : vert pâle et brillant. Vin méditerranéen, minéral, sec et fruité. Sur un registre d'agrumes, notes de feuilles de tomates et de buis.	19 €	28 €
Domaine Vindemio – Vin de France Cuvée Mio blanc - BIO Cépages : clairette, grenache blanc et viognier. Robe : jaune pâle. Vin minéral, floral, sec et fruité aux notes de fruits jaunes. Vin de plaisir.		25 €
Domaine La Lôyane - A.O.C. Côte-du-Rhône Cuvée Bonheur - BIO Cépages : viognier, grenache blanc et roussanne. Robe : or vert. Vin sec, floral, boisé et fruité. Bel équilibre entre les arômes de sureau, pêches blanches, amandes et citrons.		26 €
Domaine Château La Genestière – A.O.P. Lirac Cuvée Château blanc – Cave prestige Cépages : clairette et grenache blanc. Robe : jaune doré. Vin minéral, floral, sec et fruité arômes de poires, miel et d'anis.		28 €
Sancerre A.O.C. Sancerre Cépages : pinot noire et sauvignon blanc. Robe : reflets verts brillants. Vin minéral, floral, sec et fruité aux arômes de pêches de vigne et acacias.		40 €
Domaine de la Côte de l'Ange – A.O.P. Châteauneuf-du-Pape Châteauneuf-du-Pape Cépages : clairette, roussanne, bouboulenc et grenache blanc. Robe : jaune doré brillant. Vin élégant, pur, minéral, floral, sec et fruité, arômes de fruits blancs, fleurs blanches et tilleuls.		48 €

Les Vins Rosés

50 cl 75 cl

Domaine Château de Trinquedel – A.O.C. Tavel Cuvée traditionnelle - BIO Cépages : cinsault, grenache, clairette, syrah, mourvèdre et bouboulenc. Robe : rouge cerise. Vin équilibré, fin, frais et fruité. Arômes d'oranges sanguines, épices et fruits rouges.		24 €
Domaine de La Massane - A.O.C. Ventoux Cuvée le Rosé - BIO Cépages : grenache, cinsault et syrah. Robe : rosé de Provence. Vin frais, friand et fruité.		27 €
Domaine Attilon - I.G.P. Méditerranéen Cuvée Allusion - BIO Cépages : caladoc et merlot. Robe : pâle et nuances saumonées. Vin léger, floral et fruité.	19 €	27 €



La Sélection de Vins Rouges

Les Vins Rouges

50 cl 75 cl

Domaine Attilon - I.G.P. Méditerranée Cuvée Allusion - BIO Monocépage : merlot. Robe : rouge cerise, reflets violacés. Vin rond, souple aux tanins fondus.	19 €
Domaine de La Fourmone - A.O.P. Vacqueyras Cuvée Le Poète - BIO Cépages : grenache et syrah. Robe : rubis brillant. Vin élégant, subtil, frais, fruité et persistant en bouche. Notes mentholées, fruits frais. Vin du terroir du Cône de la Font des Papes.	26 €
Domaine de La Massane - A.O.C. Ventoux Cuvée Empreintes - BIO Cépages : grenache et syrah. Robe : rouge intense et élégant. Vin aux tanins fins et soyeux. Arômes de fruits noirs et notes toastées.	22 €
Domaine de La Ferme Saint Pierre – A.O.C. Ventoux Cuvée Granacha - BIO Monocépage : grenache. Robe : rouge, noire profonde. Vin savoureux et aromatique. Bien équilibré, rond, puissant avec une sensation de fraîcheur sur des arômes de fruits sauvages mûrs et des notes subtiles de poivre.	24 €
Domaine de La Ferme Saint Pierre – A.O.C. Ventoux Cuvée Roi Fainéant - BIO Cépages : grenache, carignan et syrah. Robe : rouge, noire profonde. Vin emblématique et typique du Ventoux. C'est La cuvée incontournable de Monsieur Paul Vendran à la fois puissant et rond. Notes de sous-bois, de fruits noirs sauvages légèrement animal.	30 €
Domaine Vindemio – A.O.P. Ventoux Cuvée Terra- BIO Cépages : grenache, cinsault et mourvèdre. Robe : rouge pourpre. Vin des Dentelles de Montmirail acide, boisé, fin et fruité. Sur les parcelles de Saint Hippolyte-le-Graveyron. « Terra signifie en latin terre ».	32 €
Domaine de la Løyane – Côtes du Rhône Villages Cuvée Côtes du Rhône Villages - BIO Cépages : grenache, mourvèdre et syrah. Robe : rouge sombre aux reflets violacés. Vin solaire, très méridional. Des notes de violettes, sous-bois et garrigues. Tanins soyeux et chaleureux.	32 €
Domaine du Bon Remède – A.O.C. Ventoux Cuvée Vignes Rousses Cépages : grenache, carignan. Robe : rouge sombre aux reflets violets. Vin de caractère puissant et tannique sur des arômes de fruits noirs et notes de balsamiques.	32 €



La Sélection de Vins Rouges

Les Vins Rouges

50 cl

75 cl

Domaine de La Fourmone – A.O.P. Gigondas Cuvée Le Fauquet - BIO Cépages : grenache et syrah. Robe : grenat. Vin intense, gourmand et élégant. Aux arômes de thym, fruits rouges, framboises et grenades. Sur les parcelles du petit Montmirail.	36 €
Domaine Michelas Saint Jemms – A.O.C. Crozes Hermitage Cuvée Fleur de Syrahne Monocépage : syrah. Robe : grenat et reflets violets. Prestigieux cru. Vin fruité et frais.	36 €
Domaine Blachon – A.O.C. Saint-Joseph Cuvée Saint-Joseph tradition Monocépage : syrah. Robe : auburn. Vin aux tanins soyeux, enrobant et gourmand. Vin de passion et animal. Avec des notes de fruits rouges mûrs.	36 €
Domaine des Terres Blanches – A.O.P. Baux de Provence Cuvée Aurélia - BIO Cépages : cabernet sauvignon et syrah. Robe : rouge rubis reflets violacés. Belles structures tanniques, il est gourmand et long en bouche. Notes de mûres et d'épices. Vin corsé, puissant avec une complexité d'arômes étonnantes.	40 €
Domaine de La Celestière – A.O.P. Châteauneuf-du-Pape Cuvée La Tradition - BIO Cépages : grenache, cinsault, mourvèdre et syrah. Robe : rubis, soutenue et brillante. Le Châteauneuf gourmand avec des notes de fruits rouges, cerises, sureaux, thym, romarin, cannellés et chocolat. Vin structuré, vif, frais et fruité.	48 €
Domaine de La Bastide Jourdan – A.O.P. Côte Rôtie Cuvée Côte Rôtie Cépages : Viognier et syrah. Robe : rouge foncé et reflets violacés. Vendanges manuelles. Un grand crû septentrional. Vin corsé, boisé, élégant et tannique.	65 €



La Carte O'Papilles

Les Entrées

Le Velouté de fèves	13 €
Comme un ramen méditerranéen	14 €
Les Asperges et la Rhubarbe	15 €

Les Plats

Travail de l'Artichaut en différentes textures	17 €
L'Aïoli d'O'Papilles (Lauréate du concours du grand Aïoli de Tavel 2020)	20 €
La Caille française rôtie	25 €
La pièce de Boeuf d'Aubrac de la ferme de Solange	25 €
La Côte de Cochon du Ventoux, de race Duroc , 400 grs	33 €

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

Les Fromages

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

Les Desserts

Le Tiramisu comme un nuage de gourmandise	9 €
Le Baba au Rhum	11 €
L'Entremet à la fraise française déconstruit	11 €

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



Créativité Végétale

MENU A 27 €UROS

Le Velouté de Fèves

Velouté de fèves, lait ribot infusé au pèbre d'ase, fèves croustillantes, huile d'olive parfumée aux écorces d'aurantiacées brûlées

Travail de l'Artichaut en différentes textures

Cake moelleux, Barigoule végétale au paprika fumé, sabayon et effeuillé d'artichaut

Le Tiramisu comme un nuage de gourmandise

Nuage de mascarpone, biscuit imbibé d'amaretto saupoudré de cacao amer

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

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



Un Printemps sur Avignon et sa Région

MENU A 33 €UROS

Le Velouté de Févettes

Velouté de févettes, lait ribot infusé au pèbre d'ase, fèves croustillantes, huile d'olives parfumée aux écorces d'aurantiacées brûlées

La Caille française rôtie

Garnie d'un confit d'oignons aux dattes, mousseline de patates douces, légumes de saison et jus épicé aux saveurs d'orient

Le Tiramisu comme un nuage de gourmandise

Nuage de mascarpone, biscuit imbibé d'amaretto saupoudré de cacao amer

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

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



Pour le Plaisir des Papilles

MENU A 42 €UROS

Les Asperges de pays saisies

Asperges saisies, rhubarbes pochées, condimentées d'un fromage blanc fumé, poichichade et croustillant de pain toasté

ou

Comme un ramen méditerranéen

Bouillon de favouilles, jaune d'oeuf de poule confit à l'huile d'olive, légumes printaniers, croustillant de riz

L'Aïoli d'O'Papilles « Lauréate du concours du Grand Aïoli de Tavel 2020 »

Non conventionnelle et a base d'encornets, légumes anciens, œuf de caille et aïoli légère

ou

La Pièce de Boeuf d'Aubrac de la ferme de Solange

Pavé de Boeuf, légumes d'antan et jus suave

L' assortiment de fromage local

Vache, brebis, chèvre

ou

Le Baba au Rhum

Servi avec une crème légère à la vanille et compotine de fruits de saison

ou

L'Entremet à la fraise française déconstruit

Biscuit, crémeux d'orties, fraises fraîches, gel et sorbet

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

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