



– 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.

O Papilles

Venez nous trouver 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.
- Bio compost 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, « boudoungnes », 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
- Pour obtenir la liste des allergènes n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel



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 Blonde 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 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 Løyane - 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.		28 €
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.		30 €
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, bourboulenc 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

Domaine Château de Trinqueddel – A.O.C. Tavel Cuvée traditionnelle - BIO Cépages : cinsault, grenache, clairette, syrah, mourvèdre et bourboulenc. 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

	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 €	XX
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 €	XX
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 Lôyane – 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

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 Côte de l'Ange – A.O.P. Chateauneuf-du-Pape Cuvée La Tradition 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 cru septentrional. Vin corsé, boisé, élégant et tannique.	65 €



Nos Entrées

*** Sélection Végétale**

Velouté double

Laitue et cucurbitacée

Éclats de noisettes et graines de courges torrifiés

13 €

Gnocchis de panais

Sauce parmesane et citron, jeunes pousses aromatiques

Fruits à coques juste toastés

14 €

Déclinaison autour de la carotte

L'art de mettre la carotte dans tous ses états

Gel, poudre, pickles, cru, cuite...

15 €



Nos Plats

* Sélection Végétale

Champignon Portobello garnie d'un émincé de choux

Petit épeautre de Sault, Oignon des Cévennes, carotte
Nappé d'un jus viticole

17 €

Poitrine de broutard roulée de la ferme de Lariès,

Saveur de moutarde des Papes au moût de raisin
Sélection de légumes d'automne

20 €

La mouclade façon soupe Provençale

Soupe de moules et médaillons de pommes de terre safrané
Accompagnée de sa rouille onctueuse

25 €

La Volaille Label Rouge farcie

Embeurrée de pommes de terre légumes du moment
Sauce suprême perlée d'un jus réduit

25 €

La Côte de Cochon du Ventoux, de race Duroc, 400 grs

Légumes du marché
Jus de cuisson corsé

33 €



Nos Desserts

Petit pot de sorbet d'artisan Avignonnais de la Maison Sÿba 120 mL

*** Sélection Végétale**

Fraise, pêche, citron vert basilic, melon

6,50 €

Une crème brûlée à la châtaigne

Sur la place des châtaignes

9 €

Un onctueux riz au lait

Caramel de café, sarrasin soufflé et nuage laitier.

10 €

Dessert autour du citron

Crèmeux citron, zestes confits, tuile à l'amande, meringue brûlée
sorbet citron verveine de la maison Sÿba

11 €



Nos Fromages

L'assortiment de fromage local individuel

Vache, brebis, chèvre

15 €

L'assortiment de fromage local à partager

Vache, brebis, chèvre

18 €



La Carte des Boissons

Sans Alcool

Jus de fruits 25cl	3,50 €
Ice tea pêche 33cl	3,50 €
Schweppes tonic 33cl	3,50 €
Coca-cola 33cl	3,50 €
Coca-cola zéro 33cl	3,50 €
Orangina 33cl	3,50 €
Limonade 33cl	3,50 €
Perrier 33cl	4,00 €
Sirop 3cl	2,50 €
Tranche citron	0,50 €
Bière sans alcool	5,50 €
Eau de source 50cl	3,50 €
Eau de source 1L	5,50 €
Eau gazeuse 50cl	3,50 €
Eau gazeuse 1L	5,50 €

Apéritifs

Monaco 25cl	4,00 €
Panaché 25cl	4,00 €
Bière San Miguel 25cl	4,00 €
Bière Pinte 50cl	8,00 €
Pastis Janot BIO 3cl	3,50 €
Pastis Manguin d'Avignon 3cl	4,50 €
Pastis Bardouin de Provence 3cl	4,50 €
Coupe champagne 10cl	7,50 €
Oli gin Manguin 4cl	7,50 €
Jack Daniel's 4cl	7,00 €
Rhum 4cl	7,00 €
Martini rouge ou blanc 7cl	6,50 €
Beaume de Venise 10cl	7,50 €
Verre de vin du moment 12,5cl	5,50 €
Kir 10cl	4,00 €
Kir royal 10cl	8,50 €

Digestifs

Poire Williams	7,50 €
Poire Manguin d'Avignon	9,50 €
Farigoule	7,50 €
Marc de Provence	7,50 €
Get 27	6,50 €
Cerise du Ventoux	7,50 €

Thé ou Café

Thé du moment	3,50 €
Tisane du moment	3,50 €
Café torréfacteur	2,50 €
Décaféiné	2,50 €
Café allongé	3,00 €
Café noisette	3,50 €
Lait	2,00 €