



# La Sélection de Bières du Coin

33 cl

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>Bière Blonde d'Avignon – Bière des Gueux des champs</b>   | <b>5,50 €</b> |
| Recette de l'ancienne Belgique bourguignonne, micro-brasserie.<br>Faiblement alcoolisée légèrement amère et fruitée, elle rappellera les parfums de la Provence et les bords de la Méditerranée.   |               |
| <b>Bière Rouge ou Blonde Camarguaise, la bière des Gardians</b>  | <b>6,00 €</b> |
| Née d'un groupe d'amis passionnés par la riziculture en Camargue.<br>La bière des Gardians dévoile une nouvelle facette du riz IGP produit en Camargue.<br>Riz rouge pour la rousse et riz blanc pour une blonde aux saveurs douces légères.                                   |               |
| <b>Bière Blonde IPA, Blanche Petit Epeautre de Sault <b>BIO</b> - Agora</b>  | <b>7,50 €</b> |
| Agora signifie « édifice ancien regroupant la citoyenneté » en grecque.<br>Naît d'un groupe de passionnés de breuvages fermentés à Carpentras en 2017.<br>Des bières biologique utilisant des matières premières <u>made in Provence</u> .                                     |               |
| <b>Bière Blonde du Ventoux <b>BIO</b> de Carpentras</b>  | <b>6,50 €</b> |
| Prenez de l'altitude avec ces bières au brassage en multi-palier.<br>Extraction de sucres et enzymes.<br>Affinage à basse température en cuve pendant trois semaines.  |               |
| <b>Bière Blonde du Luberon <b>BIO</b></b>  | <b>6,50 €</b> |
| Créée par un vigneron, ancien propriétaire du château de Val Joanis (AOP Luberon).<br>La Brasserie Artisanale du Luberon puise une partie de son inspiration dans le terroir viticole régional,<br>avec ses recettes hybrides vin et bière.<br>Houblon cultivé sur le domaine. |               |

## La Sélection de Vins Blancs

	50 cl	75 cl
Domaine Mas Sainte Berthe – I.G.P. Les Baux de Provence Cuvée Tradition - <b>BIO</b> 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 - <b>BIO</b> 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 €	30 €
Domaine Vindemio – Vin de France Cuvée Mio blanc - <b>BIO</b> Cépages : clairette, grenache blanc et viognier. Robe : jaune pâle. Vin minéral, floral, sec et fruité aux notes de fruits jaunes. Vin de plaisir.	XX	27 €
Domaine La Løyane - A.O.C. Côte-du-Rhône Cuvée Bonheur - <b>BIO</b> 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.	XX	28 €
Domaine Via Caritatis, Abbaye Ste Madeleine du Barroux – A.O.P. Ventoux Cuvée Vox Blanc Cépages : Clairette, roussanne, grenache Elevage sur lies fines pendant 6 mois. Sur leur domaine les moines ont porté leurs méthodes culturales au niveau d'exigence des plus grands vignobles. Vin aux notes de fleurs blanches et d'agrumes printaniers, évoluera vers des touches d'amandes grillées.	XX	37 €
Sancerre A.O.C. Sancerre Cépages : pinot noire et sauvignon blanc. Robe : reflets vert brillant. Vin minéral, floral, sec et fruité aux arômes de pêches de vigne et acacias.	XX	42 €
Domaine de la Côte de l'Ange – A.O.P. 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.	XX	50 €

## La Sélection de Vins Rosés

	50 cl	75 cl
Domaine Château de Trinqueddel – A.O.C. Tavel <b>BIO</b> Cuvée traditionnelle 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.	XX	26 €
Domaine de La Massane - A.O.C. Ventoux <b>BIO</b> Cuvée le Rosé - Cépages : grenache, cinsault et syrah. Robe : rosé de Provence. Vin frais, friand et fruité.	XX	29 €
Domaine Attilon - I.G.P. Méditerranéen <b>BIO</b> Cuvée Allusion - Cépages : caladoc et merlot. Robe : pâle et nuances saumonées. Vin léger, floral et fruité.	19 €	29 €
Châteaux Romanin – A.O.P Les Baux-de-Provence <b>BIO</b> Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon et counoise. Son vignoble très caillouteux, composé d'argile, de limon et de calcaire, s'étend au pied des contreforts du massif des Alpilles d'où l'on distingue, au sud, les ruines du château.	XX	37 €



## La Sélection de Vins Rouges

	50 cl	75 cl
Domaine Attilon - I.G.P. Méditerranée Cuvée Allusion - <b>BIO</b> Monocèpage : merlot. Robe : rouge cerise, reflets violacés. Vin rond, souple aux tanins fondus.	19 €	XX
A.O.P. Vacqueyras Cépages : grenache et syrah. Robe : rubis brillant. Vin élégant, subtil, frais, fruité et persistant. 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 - <b>BIO</b> Cépages : grenache et syrah. Robe : rouge intense et élégant. Vin aux tanins fins et soyeux. Arômes de fruits noirs et notes toastées.	XX	24 €
Domaine de La Ferme Saint Pierre – A.O.C. Ventoux Cuvée Granacha - <b>BIO</b> Monocèpage : 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.	XX	26 €
Domaine des Garriguettes - Côtes du Rhône Cuvée Béret Bleu - <b>BIO</b> Monocèpage : Cinsault. Robe : rouge. Vin fruité et remplis de fraîcheur. Ce vin estival au nez fruité, avec sa fraîcheur tendre et délicate est récolté sur les terrains argileux de Châteauneuf-de-Gadagne.	XX	28 €
Domaine de La Ferme Saint Pierre – A.O.C. Ventoux Cuvée Roi Fainéant - <b>BIO</b> 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.	XX	32 €
Domaine Vindemio – A.O.C. Ventoux Cuvée Terra- <b>BIO</b> 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 ».	XX	34 €
Domaine de la Løyane – Côtes du Rhône Villages Cuvée Côtes du Rhône Villages - <b>BIO</b> 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.	XX	34 €



## La Sélection de Vins Rouges

	50 cl	75 cl
<b>Domaine du Bon Remède – A.O.C. Ventoux</b> 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.	XX	34 €
<b>Domaine Via Caritatis – A.O.P. Ventoux</b> Cuvée Vox Rouge Cépages : Grenache, syrah, carignan macération de 18 jours sans rafles. Elevage en cuve pendant 12 mois. Héritiers du vignoble pontifical d'Urbain V de l'Abbaye Sainte Madeleine du Barroux. Les moines ont élaboré un vin nuancé sur des notes intenses de fruits rouges. Ample, puissant, rond et charnu, Sa trame tannique se déploie et se prolonge avec jubilation.	XX	38 €
<b>Domaine Michelas Saint Jemms – A.O.C. Crozes Hermitage</b> Cuvée Fleur de Syrahne Monocépage : syrah. Robe : grenat et reflets violets. Prestigieux cru. Vin fruité et frais.	XX	40 €
<b>Domaine Le Ver Libre – A.O.C. Rasteau</b> Cépages : Grenache, syrah en conversion <b>BIO</b> L'étiquette rigolote ne dit pas grand-chose, mais derrière la beauté des paysages et les sourires, on devine l'énergie et les valeurs de ce petit domaine situé à Rasteau, vin nature vêtu d'une superbe robe avec des arômes de fruits confits bien équilibrés par la fraîcheur et une belle acidité.	XX	42 €
<b>Domaine Blachon – A.O.C. Saint-Joseph</b> 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.	XX	44 €
<b>Domaine de La Cote de l'Ange – A.O.P. Châteauneuf-du-Pape</b> Cuvée La Tradition - Cépages : Grenache, syrah Cépages : grenache, cinsault, mourvèdre et syrah. Robe : rubis, soutenue et brillante. Le Châteauneuf gourmand avec des notes de fruits rouges, cerises, sureaux, thym, romarin, cannelle et chocolat. Vin structuré, vif, frais et fruité.	XX	50 €
<b>Domaine de La Bastide Jourdan – A.O.P. Côte Rôtie</b> 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.	XX	67 €



## Nos Entrées

### \* Sélection Végétale et Végétarienne

#### **Le Melon et le Fenouil**

Dans une version rafraichissante et surprenante  
Découvrez le produit phare de **Cavaillon**  
Rehaussé d'huile d'olive et de pousses de basilic.

**14 €**

---

### \* Sélection Végétale et Végétarienne

#### **Variation autour de Légumes Méditerranéens confits**

Courgettes, aubergines, tomates, poivrons  
Condiment d'ail et herbes aromatiques fraîches servis froids  
Comme un carpaccio.

**16 €**

---

#### **Le Foie gras et la Tomate**

Mi-cuit de Foie gras fermier, différentes réalisations autour de la tomate  
Sauce aigrelette tomatée.

**17 €**



## Nos Plats

### \* Sélection Végétarienne

#### **Notre vision du Papeton d'Aubergine**

Grande spécialité locale, autrefois considérée comme plat favori Pontifical.  
Condiment de poivrons et pois chiches en deux façons.

**18 €**

---

#### **Poitrine de bœuf d'Aubrac Fermier**

Braisée au Cote du Rhône et mise à la presse  
Accompagnée de ses légumes du marché et d'un jus corsé.

**20 €**

---

#### **Quasi de cochon des Monts Lagast**

Cuisson en basse température, servi en médaillon saisi au Teppanyaki  
Jus brun issu d'Os en cuisson longue.

**25 €**

---

#### **L'Aïoli d'O'Papilles**

« Lauréate du concours du Grand Aïoli de Tavel 2020 »  
Lames d'encornets, légumes anciens, œuf de caille et aioli légère.

**25 €**

---

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

Légumes du marché et jus de cuisson sirupeux.

**33 €**



## Nos Desserts

### \* Sélection Végétale et Végétarienne

#### **Le Melon dans toute sa simplicité**

Nage de melon perlée d'huile d'olive **du Moulin Galas**,  
Sorbet melon de notre artisan glacier « **La princière** ».

**9 €**

---

### \* Sélection Végétarienne

#### **La Pavlova**

Fruits frais de saison et coque de meringue Française,  
Gel et sorbet de notre artisan glacier « **La princière** ».

**10 €**

---

### \* Sélection Végétarienne

#### **Pain de Gène au Chocolat\***

Cerise à l'eau de vie macérée par nos soins,  
Grué, crème montée mascarpone, et Sorbet Cacao.

**11 €**

\*contient de l'alcool



## 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	5,00 €
Panaché 25cl	4,50 €
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	6,50 €
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 €

## 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 €



# Notre Engagement Eco dynamique

- ❖ 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, thym, orties, romarin, « boudougnés », 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.

Exclusivement servies le midi

## Notre carte petite faim

\* **Sélection Végétale et Végétarienne**

### **Grand Gaspacho de Melon et Fenouil**

Dans une version rafraichissante et surprenante,

Découvrez le produit phare de **Cavaillon**

Rehaussé d'huile d'olive et de pousses de basilic et ses Céréales torrifiées

**17 €**

---

### **Salade de lames d'encornet marinées**

Salade mesclun, légumes estivaux croquants,

Encornets marinés et vinaigrette.

**20 €**

---

### **Salade de Charcuterie du moment et Melon de Cavaillon**

Salade mesclun, légumes estivaux croquants,

Melon de **Cavaillon**, Charcuterie du moment et vinaigrette.

**20 €**

---

### **Assiette de fromages**

Salade mesclun, tomates cerises,

Fromages de chèvre, de brebis et de vache du moment.

**21 €**