

Beaumier

# LE MOULIN

Str. 200 M LOURMARIN LUBERON

## APÉRITIFS

### APERITIFS

Le Ptit Bleu, Pastis Henri Bardouin – 3cl	4,5€
Pastis d'Avignon, Pastis 12/12 de Saint-Tropez – 3cl	6,5€
RinQuinQuin, Orange Colombo, Noix de la Saint-Jean – 6cl	6€
Cynar, Aperol, Campari, Gentiane de Lure, Suze – 6cl	6€
Martini Riserva Rubino, Martini Riserva Ambratto, Lillet Blanc /Rosé / Rouge – 6cl	6€
Kir Provençal au pétillant du Luberon – 12cl	9€
<i>Provençal Kir with sparkling wine from Luberon</i>	
Cassis, figue, mûre, framboise, châtaigne, pêche, myrtille	
<i>Blackcurrant, fig, blackberry, raspberry, chestnut, peach, blueberry</i>	

## LES VINS – 12CL / 75CL

### WINES

#### BLANC - WHITES

2020 AOP Château Pesquié, Quintessence	7€ / 40€
2016 Gewurztraminer, Domaine Geschickt, Kaefferkopf	11€ / 66€
2016 Val de Loire, Domaine des Chesnaies, Le Chemin de l'Interdit	12€ / 84€

#### ROSÉS - ROSÉS

Vin du momen Prix sur demande

#### ROUGES – REDS

2022 AOP Luberon, Château de Louerion Terres d'Alliance, Cuvée Beaumier	8€ / 48€
2020 IGP Collines rhodaniennes, Denezières, Syrah	6€ / 32€

#### CHAMPAGNE

NM Champagne Charles Heidsieck Brut	19€ / 90€
NM Champagne Charles Heidsieck Brut Rosé	19€ / 95€

## BIÈRES

### BEERS

Bouteilles : La Petite Aixoise blanche, ambrée, Indian Pale Ale – 33cl	9€
<i>Bottle La Petite Aixoise white, amber, IPA – 33cl</i>	
Pression : La Petite Aixoise, «La Pils française» - 25/50cl	3,5€/7€
<i>La Petite Aixoise draft beer</i>	
Panaché, pression & sirop, Monaco - 25/50cl	3,5€/7€
<i>Mixed beer, draft and cordial, Monaco</i>	
Picon & bière pression - 25/50cl	4€/8€
<i>Picon &amp; beer</i>	

## LES ENCAS

### SNACKS

De 12h à 14h30 et de 17h30 à 21h30  
From noon to 2.30p.m. and from 5.30 to 9.30 p.m.

#### **FOCCACIA GRILLÉE, TAPENADE, DIP DE TOMATES CONFITES 12€**

GRILLED FOCCACIA, TAPENADE, CONFIT TOMATOES DIP

#### **BEIGNETS DE POISSON, MAYONNAISE RELEVÉE À L'AIL 10€**

FISH FRITTERS, GARLIC FLAVOURED MAYONNAISE

#### **OS À MOELLE GRILLÉ AU MIBRASA, PAIN TOASTÉ 13€**

MIBRASA GRILLED MARROWBONE, TOASTED BREAD

#### **PLANCHE DE CHARCUTERIE DU MONT VENTOUX 22€**

SELECTION OF COLD CUTS FROM MONT VENTOUX

#### **LES FROMAGES DES COMMISSIONS DU MOULIN 19€**

ASSORTED CHEESES FROM LES COMMISSIONS DU MOULIN

#### **FRITES DE PANISSE & ROUILLE FAITE MAISON 9€**

FRIED CHICKPEA CHIPS & HOMEMADE ROUILLE SAUCE

---

## **PETIT DÉJEUNER – 9€**

### *BREAKFAST*

De 8h à 12h – From 8am to noon

## **BOISSON CHAUDE**

HOT DRINK

## **CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT**

CROISSANT OR PAIN AU CHOCOLAT

## **ORANGE, PAMPLEMOUSSE OU CITRON VERT PRESSÉ**

SQUEEZED ORANGE, GRAPEFRUIT OR LIME JUICE

## COCKTAILS CRÉATION

### CREATION COCKTAILS

<b>RINQUINQUINADE</b>	12€
Rinquinquin, Calavados, citron, sirop <i>Rinquinquin, Calvados, lemon, syrup</i>	
<b>PROVENCE NEGRONI</b>	15€
Gin XII infusé au romarin, orange Colombo, vermouth rouge <i>Rosemary infused Gin XII, orange Colombo, red vermouth</i>	
<b>WHITE NEGRONI</b>	15€
Gentiane de Lure, vermouth de Forcalquier, Gin XII <i>Lure gentiane, Forcalquier vermouth, Gin XII</i>	
<b>PLEINE POIRE</b>	16€
Rhum, sirop de thé noir, jus de poire, jus de gingembre frais, lait entier <i>Rum, black tea syrup, pear juice, ginger juice, whole milk</i>	
<b>BEVANDA</b>	16€
Kettel One, shrub à la pomme, jus de betterave, eau pétillante Cryo <i>Kettle One, apple sour drink, beetroot juice, sparkling Cryo water</i>	
<b>GREEN POINT</b>	16€
Bulleit rye whisky, vermouth rouge, Génépi, Angostura, orange bitter <i>Bullet rye whisky, red vermouth, Génépi, Angostura, orange bitter</i>	

## SODAS MAISON & MOCKTAILS

### HOMEMADE SODAS & MOCKTAILS

<b>MISTRAL GAGNANT</b>	7€
Thé Earl Grey glacé, purée de POIRE, citron vert, romarin frais et cardamome <i>Iced Earl Grey tea, peach purée, lime, fresh rosemary and cardamome</i>	
<b>LIMONADE FRAÎCHE</b>	5€
Citron vert, menthe, sucre, eau pétillante microfiltrée <i>Lime, fresh mint, sugar, microfiltered sparkling water</i>	
<b>SUERO</b>	7€
Jus de pamplemousse, cordial pamplemousse, Schweppes Tonic Original <i>Fresh grapefruit juice, grapefruit cordial, Schweppes Tonic Original</i>	
<b>VERMELLI</b>	7€
Shrub à la pomme, jus de betterave, Antésite, eau pétillante microfiltrée <i>Apple sour drink, beetroot juice, liquorice and anise syrup, microfiltered sparkling water</i>	

## SODAS & JUS DE FRUITS

### SODAS & JUICES

<b>JEAN-LOUIS BISSARDON - 25CL</b>	8€
Tomate Roma, pomme Reinette, poire Williams, abricot Bergeron, pêche de vigne <i>Roma tomato, Reinette apple, Williams pear, apricot, vine peach</i>	
<b>SCHWEPES SÉLECTION - 20CL</b>	6€
Tonic original, Hibiscus, Pink Pepper, Ginger Ale, Ginger Beer	
<b>RIVIERA COLA - 33CL</b>	6€
<b>PERRIER - 33CL</b>	4,5€
<b>CRYO EAU , PLATE OU PÉTILLANTE MICROFILTRÉE (PRIX PAR PERSONNE)</b>	3€
Cryo still or sparkling microfiltered water (price per person)	

## GINS DE PROVENCE & TONICS

**JUILLET** 16€

Gin Juillet, romarin & Schweppes sélection hibiscus  
*Juillet Gin, rosemary & Schweppes selection hibiscus*

**POULPE BLEU** 15€

Gin Poulpe Bleu, thym frais, baies de genièvre, Schweppes sélection pink pepper  
*Poulpe Bleu Gin, fresh thyme, juniper berries, Schweppes selection pink pepper*

**GIN D'AZUR** 17€

Gin d'Azur, anis étoilé, zeste de citron jaune, Schweppes sélection original  
*D'Azur Gin, badiana, lemon zest, Schweppes selection original*

## GINS – 4CL

### CHOISISSEZ VOTRE TONIC – CHOOSE YOUR TONIC

Schweppes sélection original, hibiscus, pink pepper, ginger ale, ginger beer

Tanqueray 7€

Citadelle 10€

Hendricks 9€

Mare 11€

Oli'Gin 12€

Bombay Sapphire 7€

Monkey 47 12€

## GINS DE PROVENCE SANS ALCOOL & TONICS

**GROVE 42** 15€

Gin sans alcool Grove 42, tranches d'orange, Schweppes sélection ginger ale  
*Non-alcoholic gin Grove 42, orange, Schweppes selection ginger ale*

**GARDEN 108** 15€

Gin sans alcool Garden 108, menthe, Schweppes sélection hibiscus  
*Non-alcoholic gin Garden 108, mint, Schweppes selection hibiscus*

## LES DIGESTIFS

### PROVENÇAUX – 4CL

#### LIQUORISTERIE DE PROVENCE

Liqueur Fleur de figue	7€
Liqueur Fleur de lavande	7€
Liqueur Fleur de thym	7€
Liqueur Melopepo, melon & amande	7€
Liqueur Verveincello	7€
Versinthe 20 ans	7€

#### DISTILLERIE DE PROVENCE – 4CL

Liqueur douce mi-poire, mi-Cognac	8€
Liqueur farigoule thym	8€
Liqueur génépi d'armoises	8€
Eau-de-vie Marc Cordelier	9€
Absenthe 55�	7€
Grande Absente 69�	10€

#### MAISON MANGUIN – 4CL

Liqueur de lavande	10€
Liqueur de mandarine	10€
Liqueur d'abricot	16€
Liqueur de clémentine corse	17€
Liqueur de citron bergamote	17€
Eau-de-vie poire Williams 43�	14€
Caraxes rhum & poire	14€
Eau-de-vie de mirabelle	11€
Eau-de-vie de prune	11€

### LIQUEURS ET EAUX-DE-VIE – 4CL

Limoncello Villa Massa	6€
Limoncello Basilica Villa Massa	6€
Bailey's	5€
Patron XO Café	16€
Fair Café	6€
Cointreau	6€
Grand Marnier	7€
Drambuie scotch liquor	9€
Adriatico	10€
Benedictine Dom	8€
Italicus Rosolio di Bergamotto	11€
Saint Germain	10€
Chambord Royale	9€
Sambuca Molinari	6€
Get 27	5€
Chartreuse jaune / verte	11€
Chartreuse MOF	14€
Frangelico	7€
Nardini Grappa Bianca	8€
Demonio de los Andes Acholado	9€

## **COGNACS – 4CL**

Martel XO	48€
Martel VSOP	14€
Hennessy XO	45€
Rémy Martin Accord Royal 1783	16€

## **CALVADOS – 4CL**

Louis de Lauriston	10€
Christian Drouin	8€

## **ARMAGNACS – 4CL**

Château de Bordeneuve hors d'âge	15€
Janneau 5 ans double distilled	10€
Château Arton La Réserve	15€

## **WHISKIES, BOURBONS & RYES- 4CL**

### **WHISKIES SINGLE MALT**

Aberlour 16 ans	18€
The Chita	18€
Kavalan French Wine	34€
Kavalan Puncheon	38€
Kavalan Virgin Oak	32€
Kavalan Peated Malt	24€
Lagavulin 16 ans	17€
Laphroaig Select	11€
Glenfiddish 12 ans	8€
Glenmorangie 10 ans	14€
Penderyn Madeira	13€
Glenlivet 12 ans	12€

### **WHISKIES BLEND**

Jameson Original	7€
Johnnie Walker Black Label	8€
Nikka From the barrel	15€
Nikka Coffee grain	12€
Singlar	12€
Monkey Shoulders	10€

### **BOURBONS**

Bulleit bourbon	8€
Angel's Envy	17€
WoodFord Reserve	11€

### **RYES**

Bulleit rye	9€
-------------	----

### **RHUMS – 4CL**

Tartuga	10€
Fair Belize XO	10€
Zacapa Solera 23	16€
Bacardi Cuatro	7€
Bacardi Spiced	6€
Trois Rivières Agricole	5€
Clément VSOP	11€
Mount Gay black barrel double cask	12€
Kraken Black Spiced	8€
Reimonenq Cuvée special JR	12€
Facundo Eximo	21€
Appleton Signature Blend	8€
Santa Teresa 1796	15€

### **TEQUILAS & MEZCAL – 4CL**

Patron Silver	16€
Patron Reposado	19€
Patron Extra Anejo	60€
Patron Anejo	20€
Patron Burdeos	90€
Patron El Cielo	40€
Gran Patron Platinum	50€
El Jimador	7€
Del Maguey Vida	13€

### **VODKAS – 4CL**

Oli'vodka	14€
Fair quinoa bio	10€
Le Philtre Organic	11€
Ziga-Zaga	9€
Grey goose original	11€
Ketel One	7€

### **CACHAÇA – 4CL**

Leblon	9€
Abelha Golf Organic 3 ans	9€

## **BOISSONS CHAUDES**

### *HOT DRINKS*

#### **CAFÉS TORRÉFIÉ PAR LOMI**

##### *COFFEE ROASTED BY LOMI*

Espresso, noisette, allongé <i>Espresso, macchiato, lungo</i>	3€
Crème, latte, cappuccino <i>Macchiato, latte, cappuccino</i>	4€
Double espresso <i>Double espresso</i>	5€
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5€
Double café frappé avec lait entier ou lait d'avoine <i>Iced coffee with whole milk or oat milk</i>	5€ / 6€

#### **THÉS PAR THÉ BON, THÉ BIO**

##### *TEAS BY THÉ BON THÉ BIO*

#### **THÉS NOIRS – BLACK TEA**

Roi Earl Grey, Breakfast Tea, Darjeeling

5€

#### **THÉS VERTS – GREEN TEA**

Citron detox, Jasmin classique, Senchan, Menthe royale

5€

#### **THÉS NOIRS – WHITE TEA**

Méditerranée

5€

#### **INFUSIONS – HERBAL TEA**

Détox, Jardin de soleil, verveine, Rooïbos Vanille

5€

Merci de nous faire part de vos intolérances et allergies à la commande.  
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande.  
Please inform us of your intolerance and allergies when ordering.  
Allergens list is available on request.