

UNE TABLE PROVENÇALE

# LA BERGERIE

CAPELONGUE - BONNIEUX  
BEAUMIER

## LES APÉRITIFS À PARTAGER

NOTRE PISSALADIÈRE AUX OIGNONS CONFITS AU MIEL, TAPENADE D'OLIVES NOIRES ET ANCHOIS - **16,00**

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE SAULT ET PICKLES D'OIGNONS CROQUANTS MAISON - **18,00**

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE CHÈVRES DU LUBERON, DIFFÉRENTS AFFINAGES - **16,00**

NOS TARTINADES À PARTAGER : POICHICHADE, ANCHOÏADE, TAPENADE AUX OLIVES DE NYONS - **14,00**

PIZZA PROVENÇALE, COULIS DE TOMATES MAISON, PARMESAN, TOMATES, OLIVE, BASILIC - **15,00**

**CHOIX DU CHEF** : PIZZA TRUFFÉE

TUBER AESTIVUM, CRÈME ÉPAISSE, FROMAGE BLANC, CIBOULETTE, PARMESAN - **26,00**

## LES ENTRÉES

CHOU-FLEUR SOUS TOUTES SES FORMES, SOMMITÉS GRILLÉES À LA CHEMINÉE, PICKLES DE CHOU-FLEUR - **15,00**

DOUCEUR DE COURGE ET GRAINES DE COURGES TORRÉFIÉES - **09,00**

COCOS DE PAIMPOL SERVIS FROID EN VINAIGRETTE, POITRINE DE PORC DU MONT-VENTOUX CONFITE ET SNACKÉE, PICKLES D'OIGNON - **16,00**

LES OUBLIÉS GRILLÉS SERVIS FROID, CERFEUIL TUBÉREUX, PÂTISSON, PATIDOU, PANAI, ONCTUOSITÉ DE TOPINAMBOUR, GEL DE COING - **14,00**

**CHOIX DU CHEF** : TRONÇON DE BUTTERNUT GRILLÉ, FOIE GRAS POÊLÉ À LA CHEMINÉE, VINAIGRETTE À LA FIGUE DE BARBARIE - **18,00**

## LES PLATS CUITS À LA CHEMINÉE

GIGOT D'AGNEAU DE SISTERON CUIT À LA BRAISE - **28,00**

AÏOLI REVISITÉ, LOTTE, ESCARGOTS FRITS, AÏOLI AU SYPHON - **28,00**

CÔTE DE VEAU FRANÇAIS (+300G) - **32,00**

BŒUF À LA CHEMINÉE - **32,00**

PAVÉ DE MAIGRE GRILLÉ SAUCE VIERGE DE LÉGUMES - **25,00**

FILET DE CANETTE - **24,00**

CRÉMEUX DE PETIT ÉPEAUTRE DE SAULT, PARMESAN ET TRUFFE TUBER AESTIVUM - **18,00**

**CHOIX DU CHEF** : CÔTE DE CARRÉ DE COCHON DU MONT VENTOUX - **26,00**

GARNITURES À PARTAGER SUR TABLE : LÉGUMES DE SAISON, SALADE VERTE, AUTOUR DE LA POMME DE TERRE

SUPPLÉMENT TRUFFE + **10,00**

## LES DESSERTS MAISON DU JOUR, À L'ASSIETTE OU AU BUFFET

BUFFET DE DESSERTS - **16,00** LE DESSERT - **8,00**

### MENU PITCHOUN

JUSQU'À 12 ANS

PAVÉ DE POISSON GRILLÉ OU VOLAILLE  
FRITES, LÉGUMES, SALADE AU CHOIX

GLACE AU CHOIX

BOISSON

**18,00**

### SUGGESTIONS DU CHEF

PIÈCE DU BOUCHER

-

POISSON DE LA CRIÉE DU JOUR

**PRIX AU KILO**

### MENU DÉJEUNER

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE

PLAT

DESSERT DU JOUR

**37,00**

## LES VINS

EFFERVESCENTS	VERRE 12CL	BOUTEILLE	MAGNUM
N.V CHAMPAGNE COLIN, CUVÉE ALLIANCE, BRUT TRADITION	18,00	90,00	
N.V CHAMPAGNE LEROY ROSÉ	22,00	110,00	
<b>ROSÉS</b>			
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	6,00	38,00	
2023 AOP LUBERON, L'INOPINÉ, MAS LAURIS	10,00	50,00	
2023 AOP LUBERON, CHÂTEAU DE MILLE,	12,00	60,00	
2023 AOP BAUX DE PROVENCE, TERRES BLANCHES			102,00
<b>BLANCS</b>			
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	6,00	38,00	
2022 AOP BAUX DE PROVENCE, TERRES BLANCHES	10,00	50,00	
2023 AOP LUBERON, CHÂTEAU DE MILLE,	12,00	60,00	
2023 AOP BAUX DE PROVENCE, LA VALLONGUE, GUARRIGUES		54,00	
<b>ROUGES</b>			
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	6,00	38,00	
2022 AOP LUBERON, L'INOPINÉ, MAS LAURIS	10,00	50,00	
2020 AOP LUBERON, CHÂTEAU DE MILLE, SAINTE-LUCIDE	12,00	60,00	
2021 AOP VENTOUX, DOMAINE ALLOÏS, TERRE D'AILLEULS		70,00	

### LES COCKTAILS MAISON

#### MOJITO PROVENÇAL (18CL) 16,00

ÉLIXIR DU RÉVÉREND PÈRE GAUCHER, FARIGOULE,  
MENTHE FRAÎCHE, JUS DE CITRON VERT, ROMARIN, EAU GAZEUSE

#### LE REQUINQUILHAR (8CL) 16,00

RINQUINQUIN, FARIGOULE, GIN PROVENÇAL «XII», HUILE D'OLIVE

#### LE JARDIN DU PÈRE GAUCHER (9CL) 16,00

ÉLIXIR DU RÉVÉREND PÈRE GAUCHER, ITALICUS  
ABSINTHE, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE BASILIC MAISON

#### BASIL INSTINCT (11CL) 16,00

VODKA INFUSÉE AU BASILIC, BASILIC FRAIS,  
SIROP DE GINGEMBRE MAISON, JUS DE FRAISE, JUS DE CITRON VERT

#### LE VERGER DE MON MOULIN (13CL) 16,00

GIN PROVENÇAL «XII», APEROL,  
JUS DE CITRON JAUNE, SIROP DE MIEL MAISON,  
PURÉE DE FRUITS DE LA PASSION, CRANBERRY, BLANC D'ŒUF

#### SMOCKED ROSEMARY NEGRONI (9CL) 18,00

CAMPARI INFUSÉ AU ROMARIN, VERMOUTH ROUGE,  
GIN PROVENÇAL «XII», BITTER RHUBARBE, ROMARIN FUMÉ

### LES PASTIS - 4CL

PASTIS BEAUMIER - 6,00 RICARD - 8,00 PASTIS 51 - 8,00  
HENRI BARDOUIN - 8,00 PASTIS ARDENT - 8,00

### LES APÉRITIFS PROVENÇAUX - 6CL

RINQUINQUIN - 9,00 NOIX DE SAINT-JEAN - 9,00  
ORANGE COLOMBO - 9,00 GENTIANE DE LURE - 9,00

### LA PAGNOLESQUE - 33CL

BLONDE, FANNY - 10,00  
BLANCHE, MARIUS - 10,00  
**PRESSION** : BLONDE FANNY 25CL - 5,00 50CL - 9,00  
BIÈRE SANS ALCOOL - 7,00

### LES JUS FRAIS DE CAVAILLON - 25CL

JUS D'ORANGE - 8,00 JUS DE FRAISE DE CARPENTRAS - 8,00  
JUS DE POMME ROUGE - 8,00 JUS ACE - 8,00

### LES SOFTS

COCA-COLA & COCA-COLA ZÉRO 33CL - 8,00  
FEVER-TREE TONIC WATER, GINGER BEER 20CL - 7,00  
LIMONADE MAISON 33CL - 4,00  
THÉ GLACÉ DU JARDIN - 5,00  
EAU FILTRÉE «CRYO», PLATE OU GAZEUSE 75CL - 6,00

### LES CAFÉS

ASSEMBLÉS PAR NOS ÉQUIPES AVEC LA MAISON  
DE TORRÉFACTION LOMI DANS LA DRÔME PROVENÇALE  
EXPRESSO - 5,00 ALLONGÉ - 5,00 NOISETTE - 5,00  
DÉCAFÉINÉ - 5,00 DOUBLE EXPRESSO - 8,00 CAPUCCINO - 8,00  
SÉLECTION DE THÉS DE LA MAISON NUNSHEN - 8,00  
INFUSIONS DU JARDIN - 5,00