

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**  
NOTRE 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

- CHOUX-FLEUR SOUS TOUTES SES FORMES, SOMMITÉS GRILLÉS À LA CHEMINÉE, PICKLES DE CHOUX FLEUR - **15,00**  
DOUCEUR DE COURGES ET GRAINES DE COURGES TORRÉFIÉS - **09,00**  
COCO DE PAIMPOL SERVIS FROID EN VINAIGRETTE, POITRINE DE PORC DU MONT-VENTOUX CONFITE ET SNACKÉE, PICKLES D'OIGNONS - **16,00**  
LES OUBLIÉS GRILLÉS SERVI FROID, CERFEUIL TUBÉREUX, PÂTISSON, PATIDOU, PANAIS ET ONCTUOSITÉ DE TOPINAMBOUR, GEL DE COING - **14,00**

**CHOIX DU CHEF** : TRONÇON DE BUTTERNUT GRILLÉ, FOIE GRAS POÉLÉ 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, ESCARGOT FRIT 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

<b>EFFERVESCENTS</b>	<b>VERRE 12CL</b>	<b>BOUTEILLE</b>	<b>MAGNUM</b>
N.V CHAMPAGNE COLIN, CUVÉE ALLIANCE, BRUT TRADITION	<b>18,00</b>	<b>90,00</b>	
N.V CHAMPAGNE LEROY ROSÉ	<b>22,00</b>	<b>110,00</b>	
<b>ROSÉS</b>			
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	<b>6,00</b>	<b>38,00</b>	
2023 AOP BAUX DE PROVENCE, GUARRIGUES, DOMAINE DE LA VALLONGUE	<b>10,00</b>	<b>48,00</b>	
2023 AOP LUBERON, CHÂTEAU DE MILLE,	<b>12,00</b>	<b>60,00</b>	
2023 AOP BAUX DE PROVENCE, TERRES BLANCHES			<b>102,00</b>
<b>BLANCS</b>			
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	<b>6,00</b>	<b>38,00</b>	
2022 AOP BAUX DE PROVENCE, TERRES BLANCHES	<b>10,00</b>	<b>50,00</b>	
2022 AOP CÔTES DE PROVENCE, FIGUIÈRE PREMIÈRE	<b>12,00</b>	<b>60,00</b>	
2023 AOP BAUX DE PROVENCE, LA VALLONGUE, GUARRIGUES		<b>54,00</b>	
<b>ROUGES</b>			
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	<b>6,00</b>	<b>38,00</b>	
2019 AOP BAUX DE PROVENCE, PIERRES CASSÉES, DOMAINE DE LA VALLONGUE	<b>10,00</b>	<b>48,00</b>	
2022 AOP LUBERON, L'INOPINÉ, MAS LAURIS	<b>12,00</b>	<b>50,00</b>	
2021 AOP VENTOUX, DOMAINE ALLOÏS, TERRE D'AILLEULS		<b>70,00</b>	

### 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

« ASSEMBLÉ 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**