

UNE TABLE PROVENÇALE

LA BERGERIE

CAPELONGUE - BONNIEUX
BEAUMIER

LES APÉRITIFS À PARTAGER

PIZZA TRUFFÉE, TRUFFE D'HIVER, CRÈME ÉPAISSE, FROMAGE BLANC, CIBOULETTE, PARMESAN - **28,00**

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

BANON DE PROVENCE TIÈDE À LA CHEMINÉE - **20,00**

NOTRE PLANCHE : CHARCUTERIE ET TARTINABLE, POICHICHADE, ANCHOÏADE, TAPENADE AUX OLIVES DE NYONS, PANISSES MAISON - **19,00**

LES ENTRÉES

CHOUX-FLEUR SOUS TOUTES SES FORMES, SOMMITÉS GRILLÉS À LA CHEMINÉE, PICKLES DE CHOUX FLEUR - **16,00**

VELOUTÉ HIVERNAL ET GRAINES DE COURGES TORRÉFIÉES - **10,00**

OIGNONS DES CÉVENNES, EN CRÈMEUX À LA MANDARINE, EN PÉTALES FONDANTES, EN PICKLES ET FRIT - **16,00**

FOIE-GRAS POÊLÉ, CHUTNEY DE MANGUE ET TOPINAMBOURS - **20,00**

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES À LA CHEMINÉE, CRÈMEUX DE LÉGUMES RACINES - **18,00**

LES PLATS CUITS À LA CHEMINÉE

PAVÉ DE TRUITE GRILLÉ SAUCE VIERGE DE LÉGUMES - **28,00**

BOEUF À LA CHEMINÉE - **34,00**

CRÈMEUX DE PETIT ÉPEAUTRE DE SAULT, PARMESAN ET TRUFFE TUBER MELANOSPORUM - **28,00**

GIGOT D'AGNEAU DE SISTERON CUIT À LA BRAISE - **29,00**

CARRÉ DE PORC DU MONT VENTOUX - **28,00**

LES PLATS EN COCOTTE

DAUBE DE GIBIERS AU VIN ROUGE ET GENIÈVRE - **32,00**

PALERON DE BOEUF BRAISÉ - **28,00**

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

SUPPLÉMENT TRUFFE + **16,00**

FROMAGE

BANON DE PROVENCE TIÈDE À LA CHEMINÉE - **20,00**

LES DESSERTS MAISON DU JOUR, AU BUFFET **17,00**

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

PRIX AU KILO

-

SUGGESTION DU JOUR SELON ARRIVAGE

LES VINS

EFFERVESCENTS	VERRE 12.5CL	BOUTEILLE
N.V CHAMPAGNE COLIN, CUVÉE ALLIANCE, BRUT TRADITION	18,00	90,00
N.V CHAMPAGNE LEROY ROSÉ	22,00	110,00
ROSÉS		
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	8,00	42,00
2023 AOP LUBERON, CHÂTEAU DE MILLE	12,00	70,00
BLANCS		
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	8,00	42,00
2022 AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGE, COSTE CHAUDE, L'OCTAVE	10,00	60,00
2023 AOP LUBERON, CHÂTEAU DE MILLE	12,00	68,00
ROUGES		
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	8,00	42,00
2022 VIN DE FRANCE, MAS DE LIBIAN, VIN DE PÉTANQUE	10,00	60,00
2019 IGP MÉDITERRANÉE, TRIENNES, SAINT AUGUSTE	12,00	70,00

LES COCKTAILS MAISON

PUNCH PROVENÇAL (18CL) 16,00

RHUM BIELLE, COINTREAU, JUS D'ORANGE,
JUS DE CITRON VERT, SIROP DE ROMARIN

NEGRONI (12CL) 18,00

CAMPARI, GIN, MARTINI ROUGE

PROVENÇAL ALE (18CL) 18,00

GIN, FARIGOULE, JUS DE CITRON VERT, GINGER ALE

LES MOCKTAILS MAISON

SELTZ & LIMONADE (18CL) 16,00

JUS DE CITRON VERT ET JAUNE FRAIS,
SIROP DE SUCRE DE CANNE, SEL, EAU GAZEUSE

DETOX (18CL) 16,00

JUS DE FRUIT FRAIS : POMME, FRUITS ROUGE, CAROTTE,
LEGUMES VERTS, CELERI, GINGEMBRE

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 33CL - **4,00**

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**