

Bacheto

METS

Focaccia grillée, tapenade, caviar de tomates confites 15€
Grilled focaccia, tapenade, confit tomato dip

Bougnetos de poisson, sauce Samourai maison 12€
Fish fritters, homemade Samourai sauce

Poulpe aux agrumes 14€
Citrus fruit flavoured octopus

Burrata, abricots, courgettes, huile d'olive mûrie 16€
Burrata, apricots, zucchinis, mûred olive oil

Encalat rôti, miel, thym, pain toasté 22€
Roasted sheep milk Encalat, honey, thyme, roasted bread

Fromages des Commissions 19€
Cheeses from les Commissions du Moulin

Fromage frais de chèvre, herbes, huile d'olive 9€
Fresh goat cheese, herbs, olive oil

Charcuterie du Ventoux 22€
Ventoux cold cuts

Tomates anciennes 14€
Crumble d'olives noires, huile d'olive mûrie
Heirloom tomatoes, black olives crumble, mûred olive oil

Soupe froide de courgettes vertes 12€/pers
Pickles, crème montée de chèvre, croûtons de pain
*Zucchini and mint cold soup
Pickles, goat cheese whipped cream, bread croutons*

Salade de pois chiches, pickles et épices douces 10€
Chickpea salad, pickles and sweet spices

Risotto d'épeautre de Sault 12€
Pistou, tomates séchées et pignons de pin
Spelt from Sault risotto, pistou, dried tomatoes and pine nuts

Frites de panisse 9€
Farine de pois chiche bio de Kom&Sal
Fried chickpea chips, organic Kom&Sal flour

Légumes rôtis 14€
Purée, jus de légumes, huile d'herbes
Roasted seasonal vegetables, puree, vegetables jus, herbs oil



Ba ché to

MIBRASA

Souris d'agneau confite aux épices & miel, fenouil cru, jus 28€
Spices & honey confit lamb shank, raw fennel, jus

Filet de poisson méditerranéen, sauce vierge 24€
Mediterranean fish fillet, sauce vierge

Pavé de thon méditerranéen 28€
Mediterranean tuna steak

Gambas, sauce aioli 22€
King prawns, aioli sauce

Faux-filet de bœuf, sauce chimichurri 28€
Beef sirloin, chimichurri-style sauce

DESSERTS



Finger chocolat & caramel 14€
Chocolate & caramel finger

Pavlova fruits rouges & lavande 12€
Red fruits & lavender Pavlova

Cookie XL à partager 16€
XL cookie to share

Abricots rôtis, thym & sablé breton 12€
Roasted apricots, thyme & breton shortbread

Glaces et sorbets de La Maison Ravi
Ice creams and sorbets from Maison Ravi

Huile d'olive & pignons, fleur d'oranger, lavande, framboise, citron-basilic,
pamplemousse, amande, café, pistache, caramel
Olive oil & pine nut, orange blossom, lavender, raspberry, lemon, grapefruit, almond, coffee, pistachio, caramel
1 boule / 1 scoop 3€ ; 2 boules / 2 scoops 5€ ; 3 boules / 3 scoops 7€