

ENTRÉES

STARTERS



- 34

Fraîcheur de melon & pastèque de Cavaillon, crevettes roses ou Lomo Ibérique de Bellota 24 mois

Freshness of melon & watermelon from Cavaillon, shrimp or Lomo Iberico Bellota 24 months
- 30

Ceviche de loup de ligne, citron caviar, piment d'Espelette, crumble de parmesan à la sarriette

Sea bass ceviche, lemon caviar, Espelette pepper, parmesan local thyme crumble
- 36

Fleurs de courgette farcies au chèvre frais du Ventoux, pickles de courgette, sirop de pastèque épicé

Zucchini flowers stuffed with fresh goat's Ventoux cheese, zucchini pickles, spicy watermelon syrup
- 35

Tomates "plein champ", cœur de laitue, avocat, pomelos, curcuma & grenade

Heirloom tomatoes, lettuce hearts, avocado, pomelos, turmeric & pomegranate

Tous nos fruits et légumes sont issus d'une production bio et locale.
All our fruits and vegetables are locally grown and bio.

VEGAN / VEGGIE

- Pilaf de petit épeautre aux champignons et herbes fraîches

Organic spelt pilaf with mushrooms and fresh herbs

42
- Cassiolette de légumes Coquillade, écrasé d'aubergine et tartare d'algues

Vegetable casserole Coquillade, crushed aubergine and seaweed tartar

38
- Soupe de légumes du potager au pistou de sauge et croûtons à l'ail

Garden vegetable soup with sage pistou and garlic croutons

27

VEGAN VÉGÉTARIEN

POISSONS

FISH

- 59

Filet de loup de ligne cuit vapeur aux senteurs de basilic

Steamed basil-scented filet of line-caught bass
- 25

Gambas géante Black Tiger

Jumbo Black Tiger prawns

prix/pcs
- 45

Cabillaud de ligne mariné au miso

Line-caught cod marinated with miso
- 150

Sole de petit bateau (800g/1kg)

Live-caught dover sole

(2pers)

Poissons frais sauvages de Méditerranée suivant arrivage
Fresh wild-caught Mediterranean fish based on availability

Tous nos plats principaux sont accompagnés
d'une garniture et d'une sauce au choix.

All our main courses are served
with a choice of garnish and sauce.



Végétarien / Veggie
Vegan



Sans Gluten
Gluten Free



VIANDES

MEAT

170 (2pers)	Côte de bœuf (1,5kg) - 30 minutes de préparation <i>Beef Tomahawk (1,5kg) - 30 minutes preparation time</i>
65	Cœur de filet (200g) <i>Beef Tenderloin</i>
42	Coquelet en crapaudine, beurre de citron (500g) <i>Butterfly baby chicken, lemon butter (500g)</i>
50	Côte d'agneau de Sisteron rôtie à l'ail et au romarin <i>Roasted Sisteron lamb rack, garlic and rosemary</i>
34	Cheeseburger au cheddar fermier <i>Farmhouse cheddar cheeseburger</i>

Toutes nos viandes de bœufs rustiques sont d'origine Française (Limousine, Salers, Aubras) et maturées pendant 21 jours.
All our rustic beef is of French origin (Limousine, Salers, Aubras) and matured for 21 days.
Agneau : origine Sisteron - Coquelet : origine France | Lamb: Sisteron origin - Cockerel: French origin

VEGETABLES AND GARNISHES

Salade de mesclun aux herbes fraîches
(mix coriandre, estragon, menthe et cerfeuille)
Mesclun salad with fresh herbs (mix of coriander, tarragon, mint and chervil)

Frites Bistro
Bistro French Fries

Gratiné de fine purée de pomme de terre, vieux parmesan et chapelure
Gratin of potato purée, old parmesan and breadcrumbs

Cassolette de jeunes pousses d'épinards
Cassolette of young spinach shoots

Légumes grillés au basilic, courgettes beurre, aubergines et poivrons
Grilled vegetables with basil, butter courgettes, aubergines and peppers

Garniture supplémentaire
Extra garnish

12

LÉGUMES & GARNITURES

SAUCES

Béarnaise/Vierge/Tartare/Jus de viande à l'ail/Romarin
Béarnaise/Vegetable/Tartar/Garlic juice/Rosemary

Sauce Diable au piment sriracha
Devil's sauce with sriracha pepper

Tous nos plats principaux sont accompagnés
d'une garniture et d'une sauce au choix.

*All our main courses are served
with a choice of garnish and sauce.*

🌱 Végétarien / Veggie
🌱 Vegan

🌾 Sans Gluten
Gluten Free



DESSERTS

DESSERTS

 	24	La Fraise de Carpentras Tarte de fraises de Carpentras, pesto, sorbet citron basilic <i>Carpentras Strawberry: Strawberry tart, pesto, lemon basil sorbet</i>
	24	Le Chocolat pure origine Crèmeux chocolat noir intense et caramel fleur de sel <i>Pure chocolate: Creamy dark chocolate and caramel fleur de sel</i>
	22	Le Melon de Cavaillon Gaspacho de melon de Cavaillon et calisson <i>Cavaillon Melon: Cavaillon melon gazpacho and calisson biscuit</i>
	22	L'Abricot du Ventoux Tarte fine aux abricots rôtis, glace au romarin <i>The Ventoux apricot: Thin tart with roasted apricots and rosemary ice cream</i>
	24	“Coupe Glacée Amanda” Glace à l'huile d'olive et pâte d'amande de Provence, confit de griottes, olives confites, amandes grillées <i>“Coupe Glacée Amanda”: Olive oil ice cream and almond paste from Provence, Morello cherry confit, candied olives, roasted almonds</i>