

ENTRÉES

POISSONS

STARTERS



34	Fraîcheur de melon & pastèque de Cavaillon, crevettes roses ou Lomo Ibérique de Bellota 24 mois <i>Freshness of melon & watermelon from Cavaillon, shrimp or Lomo Iberico Bellota 24 months</i>
30	Ceviche de loup de ligne, citron caviar, piment d'Espelette, crumble de parmesan à la sarriette <i>Sea bass ceviche, lemon caviar, Espelette pepper, parmesan local thyme crumble</i>
36	Fleurs de courgette farcies au chèvre frais du Ventoux, pickles de courgette, sirop de pastèque épicé <i>Zucchini flowers stuffed with fresh goat's Ventoux cheese, zucchini pickles, spicy watermelon syrup</i>
35	Tomates 'plein champ' acidulées, crevettes cuites, sorbet basilic <i>Sour Heirloom tomatoes, warm shrimp, basil sorbet</i>

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 <i>Organic spelt pilaf with mushrooms and fresh herbs</i>	42
Cassolette de courgettes "Violon", écrasé d'aubergine et tartare d'algues <i>Zucchini "Violon" Casserole, crushed aubergine and seaweed tartar</i>	38
Soupe de légumes du potager au pistou de sauge et croûtons à l'ail <i>Garden vegetable soup with sage pistou and garlic croutons</i>	27

VEGAN

FISH

59	Filet de loup de ligne cuit vapeur aux senteurs de basilic <i>Steamed basil-scented filet of line-caught bass</i>
25 prix/pcs	Gambas géante Black Tiger <i>Jumbo Black Tiger prawns</i>
45	Cabillaud de ligne mariné au miso <i>Line-caught cod marinated with miso</i>

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

VIANDES

MEAT



- | | |
|----|---|
| 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

- | | | |
|----|--|---|
| 65 | Salade de mesclun aux herbes fraîches
(mix coriandre, estragon, menthe et cerfeuille)
<i>Mesclun salad with fresh herbs (mix of coriander, tarragon, mint and chervil)</i> | V |
| 42 | Frites Bistro
<i>Bistro French Fries</i> | V |
| 50 | Fine purée de pomme de terre
<i>Potato purée,</i> | V |
| 34 | Cassiolette de jeunes pousses d'épinards
<i>Cassiolette of young spinach shoots</i> | V |
| 34 | Courgettes "Violon" et piquillos grillés au basilic,
<i>Zucchini "Violon" and piquillo, grilled with basil</i> | V |
| 12 | Garniture supplémentaire
<i>Extra garnish</i> | V |

LÉGUMES & GARNITURES

FROMAGES

CHEESES

25

Assiette de fromages
Cheese plate



DESSERTS

La Fraise de Carpentras

Tarte de fraises de Carpentras, pesto, sorbet citron basilic
Carpentras Strawberry: Strawberry tart, pesto, lemon basil sorbet

24

Le Chocolat pure origine

Crèmeux chocolat noir intense et caramel fleur de sel
Pure chocolate: Creamy dark chocolate and caramel fleur de sel

24

Le Melon de Cavaillon

Gaspacho de melon de Cavaillon et calisson
Cavaillon Melon: Cavaillon melon gazpacho and calisson biscuit

22

L'Abricot du Ventoux

Tarte fine aux abricots rôtis, glace au romarin
The Ventoux apricot: Thin tart with roasted apricots and rosemary ice cream

22

"Coupe Glacée Amanda"

Glace à l'huile d'olive et pâte d'amande de Provence, confit de griottes, olives confites, amandes grillées
"Coupe Glacée Amanda": Olive oil ice cream and almond paste from Provence, Morello cherry confit, candied olives, roasted almonds

24

DESSERTS