



ENTRÉES

STARTERS

26	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>
32	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>
30	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>
26	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>	36
Cassiolette de courgettes "Violon", écrasé d'aubergine et tartare d'algues <i>Zucchini "Violon" Casserole, crushed aubergine and seaweed tartar</i>	32
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>	25

VEGAN

POISSONS

FISH

57	Filet de loup de ligne cuit vapeur aux senteurs de basilic <i>Steamed basil-scented filet of line-caught bass</i>
24 prix/pcs	Gambas géante Black Tiger (2 pcs 45€ / 3 pcs 60€) <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



58	Cœur de filet (200g) <i>Beef Tenderloin</i>
38	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>
30	Cheeseburger au cheddar fermier <i>Farmhouse cheddar cheeseburger</i>

Toutes nos viandes de bœufs rustiques sont d'origine Française (Limousine, Salers, Aubrac) et maturées pendant 21 jours.
 All our rustic beef is of French origin (Limousine, Salers, Aubrac) 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) <i>Mesclun salad with fresh herbs (mix of coriander, tarragon, mint and chervil)</i>	▼	
Frites Bistro <i>Bistro French Fries</i>	▼	
Fine purée de pomme de terre <i>Potato purée</i>	▼	
Cassolette de jeunes pousses d'épinards <i>Cassolette of young spinach shoots</i>	▼	
Courgettes "Violon" et piquillos grillés au basilic, <i>Zucchini "Violon" and piquillo, grilled with basil</i>	▼	
Garniture supplémentaire <i>Extra garnish</i>	▼	10

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

Le Chocolat pure origine

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

Le Melon de Cavaillon

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

L'Abricot du Ventoux

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

"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

24

22

22

24

DESSERTS