

LES VIGNES



Une cuisine de saison, des produits locaux du Luberon, de Provence ou cueillis directement dans notre potager, la fraîcheur est à l'honneur pour un mariage plein de saveurs avec les poissons et viandes françaises, dans une déclinaison des saveurs provençales.

Seasonal cuisine, local products from the Luberon, Provence or picked directly from our vegetable garden, freshness is in the spotlight for a marriage full of flavors with fish, seafood and meat from France, in a variation of Provencal flavors.

ENTRÉES

STARTERS

Petit	Grand	
15	20	Ceviche de maigre, leche de tigre <i>Stone bass ceviche, leche de pantera</i>
10	16	Croustillante mousse de chèvre frais et miel, mesclun de notre potager <i>Goat's cheese and honey crisp, mesclun from our garden</i>
15	26	Véritable tartare de bœuf Charolais, assaisonné à votre table <i>Traditional Charolais beef tartare prepared tableside</i>
14	24	Notre pâté façon "Grand-Mère", pickles de légumes, pain toasté <i>Our "Grand-Mère" pâté, vegetable pickles, toast</i>



VEGETARIEN

VEGGIE

	Petit	Grand	
Belles asperges vertes de pays, sauce mousseline <i>Local green asparagus, mousseline sauce</i>	12	18	✓
Velouté rafraîchi de petits pois, croûtons dorés <i>Garden peas velouté, roasted croûtons</i>	8	12	✓
Risotto de petit épeautre de Sault, légumes de saison <i>Small spelt risotto from Sault, seasonal vegetables</i>		26	✓
Notre cocotte de légumes à la truffe <i>Our vegetable casserole with truffle</i>		28	✓

THE EMBERS



- | | |
|-----|--|
| 150 | Côte de boeuf Simmental, sauce béarnaise (1.2 kilogrammes)
<i>Simmental beef prime rib, béarnaise sauce (1.2 kilogrammes)</i> |
| 36 | Côte de Cochon du Mont Ventoux, sauce charcutière (250 grammes)
<i>Mont Ventoux pork chop, charcutière sauce (250 grammes)</i> |
| 36 | Pièces d'agneau confite, au romarin
<i>Lamb confit with rosemary</i> |
| 35 | "Les Vignes" Cheeseburger
<i>"Les Vignes" Cheeseburger</i> |
| 32 | Coquelet contisé aux herbes, vrai jus
<i>Young poussin with herbs, jus</i> |
| 35 | Poisson entier selon arrivage, sauce vierge
<i>Whole fish based on market arrival, sauce vierge</i> |
| 28 | Dos de lieu jaune au naturel, aïoli
<i>Naturally cooked pollack filet, aïoli</i> |

Origines des viandes : Cochon - France ; Boeuf - France & UE ; Volaille - France ; Agneau - France
Origin of meat : Pork - France ; Beef - France & UE ; Poultry - France ; Lamb - France

Poissons frais selon arrivage
Fresh fish based on availability

SIDES

GARNITURES

Choisissez votre garniture.
Pick your side dish.

- | | |
|---|---|
| Gratin de macaroni
<i>Macaroni au gratin</i> | ▼ |
| Panier de légumes vapeur
<i>Steamed vegetables</i> | ▼ |
| Nos frites maison
<i>Homemade french fries</i> | ▼ |
| Salade Mesclun
<i>Mesclun Salad</i> | ▼ |
| Haricots verts en persillade
<i>Green beans with parsley</i> | ▼ |

Garniture supplémentaire 7€
Additional side 7€

FROMAGES

CHEESES



14	Assortiment de fromages affinés, pain toasté aux fruits secs <i>Selection of matured cheese, toasted bread with dried fruits</i>
----	---

DESSERTS

Tarte aux fraises de Carpentras et pistaches, à partager <i>Carpentras strawberries and pistachio tart, to share</i>	1 part 2 parts 4 parts	14 18 25
Douceur de chocolat noir et caramel <i>Dark chocolate and caramel sweetness</i>		14
Crème brûlée vanille et rhubarbe <i>Vanilla and rhubarb "Crème brûlée"</i>		12 
Le café Liégeois <i>Liège coffee ice cream cup</i>		14 
Les Quenelles Glacées : Glace Vanille / Glace Chocolat / Glace Noisette / Sorbet Citron jaune <i>The Frozen Scoops : Vanilla ice cream / Chocolate ice cream / Hazelnut ice cream / Lemon sorbet</i>		7/pc 

DESSERTS

Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris
Net prices (€) taxes and service included