



ANGE BLEU

Bienvenue à l'Ange Bleu

Une pause désaltérante avec panorama sur le Luberon ?

Laissez-vous séduire par notre sélection de cocktails

A votre service tous les jours de 10h à 18h

Welcome to the Ange Bleu

Care for a drink with a view ?

Treat yourself to our signature cocktails

Open daily from 10h00 to 18h00



CLASSICS COCKTAILS

APERITIF COCKTAIL

22€

APEROL SPRITZ
ST.GERMAIN SPRITZ

RUM COCTAILS

24€

MOJITO
CAIPIRINHA
DARK AND STORMY

COCKTAIL CHAMPAGNE

24€

FRENCH 75
CHAMPAGNE COCKTAIL
HUGO
BELLINI / ROSSINI

WHISKY COCKTAIL

24€

OLD FASHIONED MAKER'S
WHISKY SOUR
MANHATTAN

GIN COCKTAIL

24€

BASIL SMASH
GIN FIZZ / TOM COLLINS
NEGRONI CASK TALES

VODKA COCKTAIL

24€

MOSCOW MULE
PORN STAR MARTINI



DANIEL'S COCKTAILS

24€

LAVANDER GOOSE

Vodka Grey Goose
Liqueur de Lavande
Jus de pomme
Purée de noix de coco

43%

Gin Agora
Chartreuse jaune
Jus d'ananas
Sirop de basilic

ROYAL CAÑA

Ron Flor de Caña
Chambord
Nectar de poire Williams
Citron vert

ITALICUS SPRITZ

Italicus
Prosecco Diva
Eau gazeuse
Citron vert



CHAMPAGNES

12CL

Champagne Billecart Salmon
Brut Réserve
28€

Champagne Billecart Salmon
Brut Rosé
32€

PROSECCO

12CL

Prosecco Diva
15€



CHAMPAGNES

75CL

Ruinart Brut
140€

Ruinart Blanc de Blancs
185€

Ruinart Brut Rosé
200€

VINS

75CL

IGP Méditerranée, Aureto Aphélie Blanc 2021	35€
IGP Méditerranée, Aureto Aphélie Rouge 2021	35€
IGP Méditerranée, Aureto Aphélie Rosé 2021	35€
IGP Méditerranée, Aureto "Cuvée Coquillade" Rosé 2021	60€
AOP Côtes de Provence, Miraval Rosé 2021	65€

VINS

150CL

IGP Méditerranée, Aureto "Cuvée Coquillade" Rosé 2021	120€
AOP Côtes de Provence, Miraval Rosé 2021	130€



VINS AU VERRE

12CL

BLANC

Aureto
IGP Méditerranée
Aphélie 2021
7€

ROSÉ

Aureto
IGP Méditerranée
Aphélie
7€

Aureto
IGP Méditerranée
Cuvée Coquillade 2021
9€

ROUGE

Aureto
IGP Méditerranée
Aphélie 2021
7€



APÉRITIFS

Pastis	8€
Ricard	8€
Martini Rouge/Blanc	8€
Suze	8€
Campari	8€
Kir	12€
Kir Royal	22€
Muscat de Beaume de Venise	15€

BIÈRES

AGORA
Artisan brasseur à Carpentras ■

Blonde Golden Ale 33cl	12€
Blanche Witbier Petit Épeautre 33cl	12€
IPA 33cl	12€



GIN & TONIC

4CL

Hendrick's (Ecosse)	16€
Agora (France)	18€
Monkey 47 (Allemagne)	22€

VODKA

4CL

Carvia (France)	20€
Grey Goose (France)	21€

WHISKY

4CL

Johnnie Walker Black Label (Écosse)	14€
Bulleit Bourbon (USA)	14€
Jameson (Ireland)	13€
Lagavulin 16 ans (Écosse)	26€



SOFTS

Ô Douce	7€
Ô Perlée	7€
Coca-Cola	7€
Coca-Cola Zéro	7€
Orangina	7€
Ice Tea Maison	6€
Limonade Artisanale Lorina	7€
Sirops	5€
Diabolo	7€
Orange Pressée / Citron Pressé	9€

JUS DE FRUIT

BENEDETTI 33CL

Abricot	10€
Pêche	10€
Tomate	10€
Orange	10€
Poire Williams	10€
Pomme	10€
Pomme-Framboise	10€

ALAIN MILLAT 33CL

Fraise	7€
Ananas	7€



COCKTAILS SANS ALCOOL

15€

SUNSET BREEZE

Jus de pamplemousse
jus de canneberge
Grenadine
Jus de citron vert

VIRGIN PINA COLADA

Jus d'ananas
Jus de citron vert
Purée de noix de coco Monin

SWEET CARABBEAN

Jus d'orange
Jus d'ananas
Sirop d'orgeat
Jus de citron jaune
Menthe fraîche

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche
Sucre de canne
Eau pétillante
Citron vert



SMOOTHIES

12€

RED

Pomme
Pêche
Banane
Framboise

GREEN

Pomme
Banane
Concombre
Mesclun

EXOTIC

Fruit de la passion
Pêche
Orange
Gingembre

FRAPPÉS

15€

FRAPPÉ CHOCOLAT

Glace chocolat
Lait
Cannelle
Crème fouettée

FRAPPÉ VANILLE

Glace vanille
Lait
Amande
Crème fouettée

FRAPPÉ COCO

Glace noix de coco
Lait de coco
Purée de coco
Noix de coco râpée



CAFÉ & THÉS

Expresso	6€
Double Expresso	8€
Noisette	7€
Cappuccino	8€
Latte Machiatto	8€
Café frappé	8€
Chocolat chaud	9€
Sélection de thés Newby	7€
Irish Coffee	15€



Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris
Net prices in euros all taxes included, included service



SNACK

De 11h00 à 18h00

From 11h00 to 18h00

BUONI PRODOTTI

BURRATINA AL TARTUFO / 14€

Burratina 125g crémeuse, crème de truffe, huile d'olive
Creamy Burratina 125g, truffle cream, olive oil

PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI D.O.P / 10€

Jambon de Parme affiné 30 mois
30 months Parma ham

STRACCIATELLA AL PESTO DI BASILICO / 12€

Stracciatella crémeuse, pesto de basilic
Creamy stracciatella, basil pesto

MORTADELLA AL PISTACCHIO/ 10€

Mortadelle dei Bologna IGP aux pistaches
Bologna Mortadella with pistachio

CEVICHE DI OMBRINA / 16€

Ceviche de maigre, pastèque, piment
Stone bass ceviche, watermelon, chili pepper



INSALATA

POMODORO E BURRATINA / 16€

Tomates multicolores de la région, burrata crèmeuse, huile d'olive, basilic frais
Multicolored tomatoes, creamy burratina, olive oil, fresh basil

COMPONI LA TUA INSALATA

Composez votre salade, 6 ou 10 ingrédients : 14€/20€

Mesclun, roquette, coeurs de laitue, artichauts marinés, oignons grelots, poivrons rouges, thon à l'huile d'olive, maïs, tomates cerises, olives taggiasches, gorgonzola, billes de mozzarella, parmesan, croûtons, anchois, oeufs durs, concombre.

Compose your own salad, 6 or 10 ingredients : 14€/20€

Mesclun, arugula salad, lettuce, marinated artichoke, baby onions, red pepper, tuna with olive oil, corn, cherry tomatoes, taggiasches olives, gorgonzola, mozzarella mini-balls, parmesan, croûtons, anchovy, hard boiled eggs, cucumber.



PIZZE NAPOLETANA

MARINARA / 12€

Tomates pelées S.Marzano D.O.P, ail, origan, huile d'olive extra vierge
S.Marzano tomato sauce, garlic, oregano, olive oil

MARGHERITA / 15€

Tomates pelées S.Marzano D.O.P, grana padano, mozzarella fior di latte, basilic frais
S.Marzano tomato sauce, grana padano, mozzarella fior di latte, fresh basil

REGINA / 16€

Tomates pelées S.Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte,
jambon cuit aux herbes, carpaccio de champignons, basilic frais, huile d'olive
S.Marzano tomato sauce, burrata, herbs ham, mushrooms, fresh basil, olive oil

VENTRICINA / 17€

Tomates pelées S.Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte,
ventricina piquante, oignons confits, basilic frais, huile d'olive extra vierge
*S.Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte,
Spicy ventricina, candied onion, fresh basil, olive oil*

AL FETA / 17€

Mozzarella fior di latte, tomates confites, olives taggiches, feta, persil frais
Mozzarella fior di latte, candied tomatoes, taggiches olives, feta, fresh parsley

4 FORMAGGI / 18€

Mozzarella fior di latte, Taleggio A.O.P,
Gorgonzola, straciatella di burrata, basilic frais, huile d'olive
Mozzarella fior di latte, Taleggio A.O.P, Gorgonzola, straciatella di burrata, fresh basil, olive oil

MORTADELLA E PISTACCHIO / 22€

Ricotta, mozzarella fior di latte, Mortadella di Bologna,
burrata crèmeuse, pesto de pistaches, pistaches torréfiées
*Ricotta, mozzarella fior di latte,
Mortadella di Bologna, creamy burrata, pesto and roasted pistachio*

MOMENTO AL TARTUFO / 30€

Crème de truffe, mozzarella fior di latte,
jambon cuit aux herbes, carpaccio de champignons, copeaux de truffe fraîche
Truffle cream, mozzarella fior di latte, herbs ham, mushrooms, fresh truffle slice

PIZZA DELLA SETTIMANA / 20€

Découvrez toutes les semaines, une pizza différente
Pizza of the week : Discover every week, different pizza



DOLCE

AFFOGATO/ 12€

Crème glacée vanille, praliné noisette, espresso minute
Vanilla ice cream, hazelnut praliné, espresso

SEMIFREDDO AL CARMELLO / 12€

Parfait glacé au caramel
Caramel semifreddo

PIATTO DI ANGIURIA, MELONE FRESCO / 12€

Assiette de pastèque et melon frais
Plate of fresh watermelon and melon

CANNOLO SICILIANO / 9€

Cannolo farcis de ricotta, pistaches concassées
Stuffed Cannolo with ricotta, crushed pistachio

PIZZA FRITA ALLE ABRICOT E RICOTTA / 12€

Pizza frite, abricots confits, ricotta, citron vert
Fried pizza, candied apricot, ricotta, lime

CARELLO GELATI E SORBETTI 1B/4€ 2B/8€ 3B/12€

Sélection de glaces et sorbets
Ice creams and sorbets, by the scoop



PARTENAIRES RELAIS & CHÂTEAUX

BERNARDAUD

CHRISTOFLE

PARIS

Dom Pérignon



CHAMPAGNE

**DUVAL
LEROY**

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Hennessy



MONKEY 47

SCHWARZWALD DRY GIN



RELAIS &
CHATEAUX