

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	
14 €		🌱 Parfait de champignons, pain grillé Mushroom "Parfait", grilled bread
19 €		🌱 Ceviche de poisson de Méditerranée, vinaigrette pimentée, condiment roquette Mediterranean fish ceviche, spicy vinaigrette, rocket condiment
15 € (90gr)	28€ (180gr)	🌱 Tartare de boeuf Charolais Charolais beef tartar
21€		Thon rouge mariné, avocat, graines de moutarde, vinaigrette aux agrumes Bluefin tuna tartar, avocado, whole grain mustard, citrus dressing,

PLATS

MAIN COURSES

Filet de loup à la plancha, sauce vierge 🌱	28 €
Seabass filet, sauce vierge	
Pièces d'agneau des Alpilles et vrai jus 🌱	33 €
Alpilles lamb, jus	
Nos gnocchi maison au safran, tomates et parmesan 🌱	24 €
Homemade safran gnocchi, tomatoes, parmesan	
Coquelet en crapaudine à la braise, jus corsé 🌱	27€
Barbecue spatchcock poussin, chicken jus	

Nos plats sont servis avec une garniture au choix : Pommes de terre grenailles rôties au beurre, frites fraîches maison, salade mesclun, haricots verts, échalotes et amandes
Our dishes are served with a choice of side dishes: butter-roasted potatoes, homemade French fries, mesclun salad, green beans, shallots and almonds.

Origines des viandes : Boeuf : France - Agneau : France - Coquelet : France
Origin of meat : Beef : France - Lamb : France - Chicken : France
Poissons frais selon arrivage
Fresh fish based on availability

SIDES

	🌱 Pommes de terre grenailles rôties au beurre 🌱 Butter roasted "Grenailles" potatoes
	🌱 Salade mesclun 🌱 Mesclun salad
	🌱 Haricots verts, échalotes et amandes 🌱 Green beans, shallots, almonds

Garniture supplémentaire 7 €
Additional side

FROMAGES

CHEESES

15 €

- Ⓒ Assortiment de fromages, et sa confiture de saison
Selection of cheese, seasonal jam



DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Vanilla "crème brûlée"	Ⓒ	12 €
Vacherin rhubarbe et verveine Rhubarb, verbena, Vacherin	Ⓒ	14 €
Nage de fraises au poivre long de Java Strawberries broth with Java long peppers	Ⓒ	15 €
Comme une Forêt noire Our version of the Black forest	Ⓒ	15 €