

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.



A PARTAGER TO SHARE

- | | | |
|------|----|---|
| 14 € | 🍃🌾 | Crudités du Jardin, condiment Aïoli
<i>Garden raw vegetables, aioli</i> |
| 19 € | | Gambas croustillantes, mayonnaise japonaise
<i>Crispy Tiger prawns, japonese moyonnaise</i> |
| 18 € | 🍃 | Belle burrata, rapée de truffe d'été, focaccia croustillante
<i>Burrata, grated summer truffle, crunchy focaccia</i> |

STARTERS ENTREES

- | | | |
|--|---|------|
| Parfait de champignons, pain grillé
<i>Mushroom "Parfait", grilled bread</i> | 🍃 | 14 € |
| Ceviche de poisson de Méditerranée, pastèque et piment doux
<i>Mediterranean fish ceviche, watermelon and chili</i> | 🌾 | 19 € |
| Tartare de boeuf Charolais (180gr), salade mesclun
<i>Charolais beef tartar (180gr), mesclun salad</i> | 🌾 | 28 € |
| Thon rouge mariné, avocat, graines de moutarde, vinaigrette aux agrumes
<i>Bluefin tuna tartar, avocado, whole grain mustard, citrus dressing</i> | | 21€ |
| Melon de Cavaillon et jambon de Pays
<i>Country ham and melon de Cavaillon</i> | 🌾 | 19€ |



PLATS MAIN COURSES

Pour 1 Pour 2

32 €		🍷 Filet de loup à la plancha, sauce vierge <i>Seabass filet, sauce vierge</i>
33 €		🍷 Gigot d'agneau des Alpilles au romarin et vrai jus <i>Alpilles leg lamb with rosemary, jus</i>
42 €	120€	🍷 Filet de boeuf (300gr) / Côte de boeuf "Tomahawk" (1000gr) <i>Beef filet (300gr) / Rack of beef "Tomahawk" (1000gr)</i>
32 €		🍷 Volaille jaune fermière label rouge à la broche <i>Roasted free range chicken</i>
(*)		🍷 Retour de pêche du Jour <i>Catch of the day</i>

Nos plats sont servis avec une garniture au choix : Pommes de terre grenailles rôties, polenta crémeuse, salade mesclun, notre version de la caponata

Our dishes are served with a choice of side dishes: roasted potatoes, mesclun salad, our version of caponata, creamy polenta

Origines des viandes : Boeuf : France et Espagne - Agneau : France - Volaille : France

Origin of meat : Beef : France and Spain - Lamb : France - Chicken : France

(*) Prix selon arrivage et poids

SIDES GARNITURES

Pommes de terre grenailles rôties	🍷
<i>Roasted "Grenailles" potatoes</i>	🍷
Salade mesclun	🍷
<i>Mesclun salad</i>	🍷
Notre version de la caponata	🍷
<i>Our version of caponata</i>	🍷
Polenta crémeuse	🍷
<i>Creamy polenta</i>	🍷

Garniture supplémentaire 7 €
Additional side 7 €

VEGETARIEN VEGGIE

25 €	🍷 Nos gnocchi maison au safran, tomates et parmesan <i>Homemade saffron gnocchi, tomatoes, parmesan</i>
22 €	🍷 Tarte fine aux champignons des bois, roquettes <i>Wild mushroom tart, aragula</i>



DESSERTS

12 €	🍷 Assortiment de fromages, et sa confiture de saison <i>Selection of cheese, seasonal jam</i>
12 €	🍷 Mousse au chocolat noir, cacahuètes et caramel <i>Chocolate mousse, peanuts and caramel</i>
12 €	🍷 Abricots de Pays, pistaches et fleur d'oranger <i>Apricot of our region, pistachio and orange blossom</i>
12 €	Profiteroles glacées à la vanille <i>Profiterole ice cream vanilla</i>
12 €	🍷 Coupe glacée “Provence”: lavande, sarriettes et cerises noires <i>“Provence” ice cream : lavender, savory and black cherries</i>