



# 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

## BELENO

Ron Kraken  
Chambord  
Nectar de poire Williams  
Citron vert

## 43%

Gin Agora  
Chartreuse jaune  
Jus d'ananas  
Sirop de basilic

## ITALICUS SPRITZ

Italicus  
Prosecco Diva  
Eau gazeuse  
Citron vert



# CHAMPAGNES SIGNATURES

## 12CL

Henri Giraud Esprit Nature Brut  
22€

Henri Giraud Dame Jane Rosé  
28€

# PROSECCO

## 12CL

Prosecco Diva  
15€



# AURETO

## VINS AU VERRE

IGP Méditerranée, Aureto Elyo Blanc 2022	7€
IGP Méditerranée, Aureto Elyo Rouge 2022	7€
IGP Méditerranée, Aureto Elyo Rosé 2022	7€
IGP Méditerrané, Aureto “Cuvée Coquillade” Rosé 2021	9€

## VINS 75CL

IGP Méditerranée, Aureto Elyo Blanc 2022	50€
IGP Méditerranée, Aureto Elyo Rouge 2022	50€
IGP Méditerranée, Aureto Elyo Rosé 2022	50€

## VINS 150CL

IGP Méditerrané, Aureto “Cuvée Coquillade” Rosé 2021	120€
--	------



# 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 )  
Agora ( France )

16€  
18€

## VODKA 4CL

Carvia ( France )  
Grey Goose ( France )

20€  
21€

## WHISKY 4CL

Johnnie Walker Black Label ( Écosse )  
Maker's Mark ( USA )

14€  
14€

## TEQUILA 4CL

Don Julio Blanco

12€

## RHUM 4CL

Havana Club 3 ans ( Cuba )  
Kraken ( Trinidad & Tobago )

10€  
13€



## 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€
Jus de fruit 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

10€

## RED

Pomme  
Pêche  
Banane  
Framboise

## GREEN

Pomme  
Banane  
Concombre  
Mesclun  
Pêche

## EXOTIC

Fruit de la passion  
Ananas  
Orange  
Gingembre

# FRAPPÉS

12€

## 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€



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



# SNACK

De 10h00 à 17h30

*From 10AM to 17.30PM*

# BUONI PRODOTTI

## **ARRANCINI TRUFFÉS / 12€**

*Truffled arrancini*

## **SALADE AUX TOMATES MULTICOLORES ET MOZZARELLA / 14€**

*Heritage tomatoes salad with mozzarella di buffala*

## **FALAFELS SERVIS AVEC SAUCE TAHINI / 8€**

*Falafels with "Tahini" sauce*

## **NOTRE GASPACHO ANDALOU / 12€**

*Our gaspacho andalou style*

## **SALADE GRECQUE A NOTRE FACON / 14€**

*Our Greek salad*



# PIZZE NAPOLETANA

<b>MARGHERITA</b>	<b>15</b>
<b>Sauce tomate “S.Marzano”, fior di latte</b>	
<b>Grana Padano, basilic frais, huile d’olive</b>	
<i>«S.Marzano» tomato sauce, Fior di latte, Grana Padano, fresh basil, olive oil</i>	
<b>REGINA</b>	<b>16</b>
<b>Sauce tomate “S.Marzano”, fior di latte, jambon cuit “Granbiscotto”</b>	
<b>Grana Padano, champignons de Paris, basilic frais, huile d’olive</b>	
<i>«S.Marzano» tomato sauce, Fior di latte</i>	
<i>«Granbiscotto» ham, mushrooms, Grana Padano, fresh basil, olive oil</i>	
<b>PRIMAVERA</b>	<b>16</b>
<b>Fior di latte, tomates confites, aubergines snackées</b>	
<b>Friarelli, basilic frais, huile d’olive extra vierge</b>	
<i>Fior di latte, confit tomato, grilled eggplant, Friarelli, fresh basil, olive oil</i>	
<b>VENTRICINA PICCANTE</b>	<b>17</b>
<b>Sauce tomate “S.Marzano”, fior di latte, Ventricina piccante de Naples</b>	
<b>Oignons confits, basilic frais, huile d’olive</b>	
<i>«S.Marzano» tomato sauce, fior di latte</i>	
<i>Spicy Neapolitan sausage, confit onion, fresh basil, olive oil.</i>	
<b>5 FORMAGGI</b>	<b>18</b>
<b>Ricotta di bufala, fior di latte, Gorgonzola picante</b>	
<b>Parmegiano Reggiano, stracciatella, basilic frais, huile d’olive</b>	
<i>Ricotta di bufala, fior di latte, Gorgonzola AOP</i>	
<i>Parmegiano Reggiano, stracciatella, fresh basil, olive oil</i>	



# DOLCE

## **AFFOGATO/ 12€**

*Vanilla ice cream, hazelnut praliné, espresso*

## **TARTELETTE DU JOUR / 12€**

*Tartelette of the day*

## **CRÊPE NATURE (A PARTIR DE 15H) / 6€**

*Plain crêpe*

## **CRÊPE NUTELLA OU SUCRE OU CHANTILLY / 7€**

*Crêpe with Nutella or Sugar or Chantilly*

## **CARELLO GELATI E SORBETTI 1B/4€ 2B/7€ 3B/10€**

*Sélection de glaces et sorbets*

*Ice creams and sorbets, by the scoop (1=4€ / 2=7€ / 3=10€)*



# PARTENAIRES RELAIS & CHÂTEAUX

BERNARDAUD

CHRISTOFLE  
PARIS

*Dom Pérignon*  
♥

  
CHAMPAGNE  
**DUVAL-  
LEROY**

GLENMORANGIE  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY  


Hennessy

  
**MONKEY 47**  
SCHWARZWALD DRY GIN

  
RELAIS &  
CHATEAUX