

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

- | | | |
|------|---|--|
| 18 € | 🌱 | Tarte fine aux champignons des bois, roquettes |
| | 🍷 | <i>Wild mushroom tart, aragula</i> |
| 19 € | | Gambas croustillantes, mayonnaise japonaise |
| | | <i>Crispy Tiger prawns, japanese mayonnaise</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 | 🌱 | 14 € |
| <i>Mushroom "Parfait", grilled bread</i> | | |
| Ceviche de poisson de Méditerranée, pastèque et piment doux | 🍷 | 19 € |
| <i>Mediterranean fish ceviche, watermelon and chili</i> | | |
| Tartare de boeuf Charolais (180gr), salade mesclun | 🍷 | 28 € |
| <i>Charolais beef tartar (180gr), mesclun salad</i> | | |
| Thon rouge mariné, avocat, graines de moutarde, vinaigrette aux agrumes | | 21€ |
| <i>Bluefin tuna tartar, avocado, whole grain mustard, citrus dressing</i> | | |
| Melon de Cavaillon et jambon de Pays | 🍷 | 19€ |
| <i>Country ham and melon de Cavaillon</i> | | |



PLATS MAIN COURSES

Pour 1 Pour 2

32 €		☉ Filet de loup à la plancha, sauce vierge <i>Seabass filet, sauce vierge</i>
28 €		☉ Coquillettes jambon, comté affiné, truffe d'été <i>Coquillettes pasta, aged Comté, grated summer truffle</i>
42 €	120€	☉ Filet de boeuf (250gr) / Côte de boeuf "Tomahawk" (1000gr) <i>Beef filet (250gr) / 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 - Volaille : France

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

(*) Prix selon arrivage et poids

SIDES GARNITURES

- Pommes de terre grenailles rôties ☉
Roasted "Grenailles" potatoes ☑
- Salade mesclun ☉
Mesclun salad ☑
- Notre version de la caponata ☑
Our version of caponata
- Polenta crémeuse ☑
Creamy polenta

Garniture supplémentaire 7 €
Additional side 7 €

VEGETARIEN VEGGIE

- 25 € ☑ Nos gnocchi maison au safran, tomates et parmesan
Homemade saffron gnocchi, tomatoes, parmesan
- 24 € Tarte aux tomates "bombecks", rapée de truffe d'été
Heirloom tomatoes tart, shaved summer truffle



DESSERTS

- | | |
|------|---|
| 14 € | Ⓞ Assortiment de fromages et sa confiture de saison
<i>Selection of cheese, seasonal jam</i> |
| 12 € | Ⓞ Déclinaison autour du chocolat noir
<i>Variance of dark chocolate</i> |
| 14 € | Ⓞ Vacherin au citron et framboises
<i>Lemon and raspberry vacherin</i> |
| 12 € | Profiteroles glacées à la vanille
<i>Profiterole ice cream vanilla</i> |
| 12 € | Ⓞ Nage de nectarine au sirop d'hibiscus et groseilles
<i>Nectarine broth, hibiscus syrup and red currant</i> |