

LES VIGNES



La Provence dans l'assiette, la délicatesse au bout de la fourchette, un potager sur table, une expérience inoubliable, la générosité des saveurs, le goût de la fraîcheur, des produits de notre potager, un jardin dans les vignes à savourer.

Avec 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 d'élevage Français, dans une déclinaison des saveurs provençales.

Provence on the plate, the delicacy at the end of the fork, a vegetable garden on the table, an unforgettable experience, the generosity of flavors, the taste of freshness, produce from our vegetable garden, a garden in the vineyards to savor.

With 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

- 24  Fin velouté de têtes de gambas, queues rôties, fenouil croquant
Delicate prawn velouté, roasted tails, and crunchy fennel
- 22  Asperges blanches de Provence, magret de canard fumé par nos soins, orange
White asparagus from Provence, home-smoked duck breast, orange
- 18 Os à moelle gratiné en persillade, ail des ours
Gratinated marrow bone with wild garlic and parsley crust
- 20   Chèvre frais de Villars façon "crème brûlée", fraises de Saint-Martin de Castillon, citron jaune
Fresh goat cheese from Villars, crème brûlée-style, with strawberries from St. Martin de Castillon and lemon

MEAT

VIANDES

- Demi-coquelet rôti, petits pois mijotés aux oignons nouveaux, jus simple  30
Roasted half spring chicken, slow-cooked peas with spring onions, jus
- Carré de cochon du Mont-Ventoux au feu de bois, lentilles vertes comme un petit salé  28
On the embers pork loin from Mont Ventoux, green lentils in the style of "petit salé"
- Pièce de boeuf du moment cuit sur la braise, purée de pommes de terre à l'ail confit (prix variable) 
Today's butchers cut cooked on the embers, confit garlic mashed potatoes(variable price)

Origines des viandes : Canard : France ; Porc : France ; Volaille : France ; Boeuf : France
Meat origins : Duck : France ; Pork : France ; Poultry : France ; Beef : France

POISSONS

FISH

- 30  Queue de lotte juste snackée, purée de haricots "Coco", petits légumes, bouillon aromatique
Lightly seared monkfish tail, creamy white bean purée, seasonal vegetables, aromatic broth
- 32 Filet de lieu jaune cuit sur peau, asperges vertes aux amandes torréfiées, fumet émulsionné
Pan-seared pollock fillet, green asparagus with toasted almonds, emulsified fish jus
-  Poisson du moment, cuit sur la braise, servi entier, purée de pommes de terre à l'ail confit (prix variable)
Fish of the moment on the embers, served whole, confit garlic mashed potatoes (variable price)

Poissons frais selon arrivage
Fresh fish based on availability



VÉGÉTARIEN VEGGIE

- 26  Risotto de petit épeautre, champignons mijotés et en cappuccino
Spelt risotto, sautéed mushrooms and mushrooms cappuccino
- 26  Tofu fumé, bouquetière de légumes de printemps, jeunes pousses, huile d'olives citronnée
Smoked tofu, spring vegetable medley, tender shoots, and lemon-infused olive oil

KIDS ENFANTS

- Nuggets de poulet maison ou Suprême de volaille rôti 16
Homemade chicken nuggets or Roasted chicken supreme
- Filet de poisson blanc 16
White fish fillet
- Accompagnements : Frites fraîches, pâtes ou légumes
Sides : Fresh French fries, pasta or vegetables

FROMAGES CHEESES

- 13  Assiette de fromages affinés, confiture, fruits secs, mesclun
Cheese plate, jam, dry fruit, mesclun

DESSERTS

- Croquant de chocolat noir, infusion de sauge  12
Dark chocolate "croquant", infused sage
- Comme une tarte au citron  12
Like a lemon tart
- Textures de poire aux éclats de noisettes  12
Pear textures with hazelnuts
- Nage d'agrumes au romarin, fromage blanc  12
Citrus broth with rosemary, cottage cheese

DOMAINE DE LA COQUILLADE

LES VINS DE NOTRE DOMAINE

LES VINS BLANCS

		12cl	75cl
2023	Elyo, IGP Méditerranée  	10	45
2023	Coquillade, AOP Ventoux  	14	70
2023	Elyo (Vin Orange), IGP Méditerranée  	10	45

LES VINS ROSÉS

		12cl	75cl
2023	Coquillade, AOP Ventoux  	14	70

LES VINS ROUGES

		12cl	75cl
2023	Elyo, IGP Méditerranée  	10	45
2022	Coquillade, AOP Ventoux  	14	70

SANS ALCOOL

		12cl	75cl
N.M	Pétillant Rosé Sans Alcool	10	35

MAGNUMS

		150 cl
2023	Elyo Blanc, IGP Méditerranée  	90
2021	Solale Blanc, IGP Méditerranée  	140
2021	Cuvée Coquillade Rosé, IGP Méditerranée  	120
2022	Elyo Rouge, IGP Méditerranée  	90
2022	Coquillade Rouge, AOP Ventoux  	140

VIN DOUX

		9cl	50cl
2023	Coquillade, Rubis  	10	40

N'hésitez pas à nous demander le "Livre de cave".
Please do not hesitate to ask us for the wine list.