



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



CLASSIC COCKTAILS

À l'Ange Bleu, chaque cocktail raconte une histoire, un voyage aux saveurs exquises.

Laissez-vous tenter par les grands classiques, réinventés avec passion.

Du Mojito au l'Espresso Martini, notre savoir-faire donne vie à vos envies.

Commandez, savourez, et laissez la magie opérer.

At L'Ange Bleu, every cocktail tells a story, a journey of exquisite flavors.

Let yourself be tempted by timeless classics, crafted with passion.

From Mojitos to Espresso Martini, our expertise brings your desires to life.

Order, savor, and let the magic unfold.

22€ à 24€

COCKTAILS SANS ALCOOL 15€

SUNSET BREEZE

Jus de pamplemousse

Jus de canneberge

Grenadine

Jus de citron vert

VIRGIN PIÑA COLADA

Jus d'ananas

Jus de citron vert

Purée de noix de coco Monin

Crème fouettée

SWEET CARIBBEAN

Jus d'orange

Jus d'ananas

Sirop d'orgeat

Jus de citron vert

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche

Sucre de canne

Eau pétillante



NOS SPRITZ

19CL

APÉROL SPRITZ

Apérol
Prosecco
Eau gazeuse
20€

SARTI SPRITZ

Sarti
Prosecco
Eau gazeuse
20€

ANGE BLEU

Curaçao
Crème de cassis
Prosecco
Sirop de violette
Jus de citron
20€

HUGO

Saint-Germain
Prosecco
Sirop de sucre de canne
Jus de citron vert
Menthe fraîche
22€

SAINT-GERMAIN SPRITZ

Saint-Germain
Prosecco
Eau gazeuse
20€

Tous nos Spritz peuvent être revisités avec du Champagne
à la place du Prosecco pour un supplément de 2 €.
*All our Spritz cocktails can be upgraded with Champagne
instead of Prosecco for an additional €2.*



CHAMPAGNES SIGNATURE

Henri Giraud Esprit Nature Brut
Henri Giraud Dame Jane Rosé

12cl / 75cl

22€/100€

28€/160€

PROSECCO

Prosecco Diva

12cl / 75cl

15€/70€

BIÈRES

AGORA

Artisan brasseur à Carpentras 

Blonde Golden Ale
Blanche Witbier Petit Épeautre
IPA

33cl

12€

12€

12€

APÉRITIFS

Pastis (4cl)
Ricard (4cl)
Pastis Henri Bardouin (4cl)

8€

8€

8€



VINS

DOMAINE DE LA COQUILLADE

Notre Domaine se situe dans la Vallée du Rhône. La plus grande partie de notre vignoble se trouve dans l'AOP Ventoux, au cœur du parc naturel régional du Luberon, réserve de biosphère de l'UNESCO depuis 1990, autour de notre hôtel Coquillade.

Our estate is located in the Rhône Valley. The majority of our vineyard lies within the AOP Ventoux, at the heart of the Luberon Regional Natural Park, a UNESCO Biosphere Reserve since 1990, surrounding our hotel, Coquillade.

IGP Méditerranée, Elyo Blanc 2022
IGP Méditerranée, Elyo Rosé 2022
AOP Ventoux, Coquillade Blanc
AOP Ventoux, Coquillade Rosé

12cl / 75cl

10€ / 45€

10€ / 45€

14€ / 70€

14€ / 70€



Coquillade

Tous nos vins sont certifiés par le label
“Agriculture Biologique” et sont élaborés avec passion par une vigneronne.
All our wines are certified organic and are crafted with passion by a female winemaker.



SOFTS

Eau plate en gourde de 50cl / <i>Still water in a canteen of 50cl</i>	5€
Eau gazeuse en gourde de 50cl / <i>Sparkling water in a canteen of 50cl</i>	5€
Coca-Cola (33cl)	7€
Coca-Cola Zéro (33cl)	7€
Orangina (25cl)	7€
Sirops	5€
Diabolo	7€
Orange / Citron pressé	9€

JUS DE FRUITS

MAISON BENEDETTI

Maison Benedetti est une entreprise familiale créée en 1948 en plein cœur de la Provence, dans le petit village de Cabannes.

Leur volonté est d'élaborer des jus de fruits, nectars, limonade et thé glacé aux goûts exceptionnels et respectueux de l'environnement en mettant en avant les fruits Provençaux et Français.

Ils proposent une gamme 100% Bio élaborée avec leurs plus belles exploitations agricoles et locales.

33CL

Abricot	10€
Pêche	10€
Tomate	10€
Orange	10€
Poire Williams	10€
Pomme	10€

SODAS «MAISON BENEDETTI»

Thé glacé à la menthe	10€
Limonade au citron	10€



SMOOTHIES 33CL

10€

RED

Pomme
Poire
Banane
Framboise

GREEN

Pomme
Banane
Concombre
Mescalun
Pêche

EXOTIC

Fruit de la passion
Ananas
Poire
Gingembre

FRAPPÉS 33CL

14€

CHOCOLAT

Glacé chocolat
Lait
Cannelle
Crème fouettée

VANILLE

Glacé vanille
Lait
Amande
Crème fouettée

LUBERON

Sorbet citron
Sorbet pêche
Sorbet pomme
Jus de poire

COCO

Glacé noix de coco
Lait de coco
Purée de coco
Noix de coco râpée
Banane (optionnelle)
Crème fouettée



CAFÉ & THÉ

Expresso	6€
Double Expresso	8€
Noisette	7€
Cappuccino	8€
Latte Machiatto	8€
Café frappé	9€
Chocolat chaud	9€
Sélection de thés “Jardin d’Asie”	7€



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



SNACK

De 12h00 à 17h30

From 12h00 to 17h30

ANTIPASTI

Polenta au zaatar, sauce à l'ail 10
Zaatar polenta, garlic sauce

Croquettes de boeuf confit, pesto rosso 12
Confit beef croquettes, red pesto

Planche de charcuterie 24
Charcuterie platter

Planche de fromages affinés 24
Cheese platter

Focaccia farcie du jour 16
Stuffed focaccia of the day

INSALATA

Salade Cipressa :
Crudités, artichaut mariné, olives noires Taggiasche, jeunes pousses
Cipressa's salad :
Raw vegetables, marinated artichoke, Taggiasca black olives, Baby Greens

16

Premières tomates en salade, coeur de burrata, pesto de basilic
Tomato salad with burrata heart and basil pesto

16

PIZZE NAPOLETANA

Nos pizzas sont servies du lundi au dimanche, de 12h à 17h30,
à l'exception du vendredi et du samedi où elles sont disponibles uniquement de 12h à 14h30.

*Our pizzas are served from Monday to Sunday, from 12:00 PM to 5:30 PM,
except on Fridays and Saturdays when they are available only from 12:00 PM to 2:30PM.*

MARGHERITA

Fior di latte, pecorino romano, basilic frais

Fior di latte, pecorino romano, fresh basil

16

CAPRICCIOSA

Fior di latte, jambon cuit, champignons rôtis

Olive Taggiasche, artichauts marinés, basilic frais

Fior di latte, cooked ham, roasted mushrooms

Taggiasca olives, marinated artichokes, fresh basil

19

CALABRESE

Fior di latte, spiniata piccante, olives Taggiasche, oignon rouge

Fior di latte, spiniata piccante, Taggiasca olives, red onion

18

CINQUE FORMAGGI

Fior di latte, taleggio, provolone, gorgonzola, pecorino romano, basilic frais

Fior di latte, taleggio, provolone, pecorino romano, fresh basil

20

DOLCI

Tarte aux fraises de Carpentras & crème vanille 12
Strawberry tart made with Carpentras strawberries & vanilla

Tiramisù au café 12
Coffee Tiramisù

Affogato al caffè 12
Coffee Affogato

Baba au rhum 12
Rum baba

Café gourmand 14
Café Gourmand

Sélection de glaces et sorbets 1 boule 4€ / 2 boules 7€ / 3boules 11€
Selection of ice creams and sorbets 1 scoop 4€ / 2 scoops 7€ / 3 scoops 11€

Origines des viandes :

Charcuterie : France, UE & Italie / Charcuterie : France, UE & Italy

Poissons frais selon arrivage / Fresh fish based on availability

PARTENAIRES RELAIS & CHÂTEAUX

BERNARDAUD

CHRISTOFLE

PARIS

Dom Pérignon



CHAMPAGNE

**DUVAL
LEROY**

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Hennessy



MONKEY 47

SCHWARZWALD DRY GIN



RELAIS &
CHATEAUX