

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.

POUR DÉBUTER / TO START

Entre amis ou en famille, partagez des assiettes gourmandes et savourez nos entrées pleines de saveurs.
Whether with friends or family, discover the pleasure of sharing with our flavorful plates and starters.

A PARTAGER TO SHARE

- 24 | À tartiner, à picorer, à partager : une assiette généreuse, composée au gré des inspirations du Chef.
Accompagné d'une fougasse aux herbes de Provence élaborée par notre boulanger sur place.
(n'hésitez pas à nous demander ce qui compose cette assiette).
To spread, to nibble, to share : a generous plate, crafted according to the Chef's inspirations.
Served with a homemade fougasse infused with Provence herbs, baked fresh by our in-house baker.
(Don't hesitate to ask us about the ingredients in this dish).
- 18 |  Oeufs "Bio" façon mimosa (5 demis oeufs)
Organic "Deviled Eggs" (5 halves)

STARTERS ENTRÉES

- Fleurs de courgette farcies au chèvre frais, courgettes marinées, pignons de pin  22
Zucchini flowers stuffed with fresh goat cheese, marinated zucchini, pine nuts
- Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue en gravlax, légumes en pickles et crus, pesto de sarriette  24
Gravlax of trout from L'Isle-sur-la-Sorgue, pickled and raw vegetables, savory pesto
- Cigare croustillant de maquereau, sauce tartare au yuzu, jeunes pousses 18
Crispy mackerel cigar, yuzu tartare sauce, baby leaves
- Salade des "Vignes" : Crudités, fruits et légumes Provençaux, vinaigrette citronnée  18
"Vignes" Salad : Raw vegetables, Provencal fruits and vegetables, lemon vinaigrette 
- Soupe fraîche de tomates de pays, salade de tomates anciennes, huile d'olive du Domaine  22
Chilled local tomato soup, heritage tomato salad, Estate olive oil 
- Tartare de boeuf à la Provençale (90 grammes) 18
Provençal-style beef tartare (90 grams)

CÔTÉ BRAISE / ON THE EMBERS

Tous nos poissons et nos viandes sont délicatement grillés au feu de bois, révélant des saveurs authentiques.
All our fish and meats are delicately grilled over a wood fire, revealing authentic flavours.

FISH POISSONS

Pavé de thon rouge	34
Red tuna steak	
Grosse crevettes (5 pièces)	56
Large shrimps (5 pieces)	
Petit Turbot (environ 700 grammes) cuit entier	76
Whole roasted baby Turbot (approx. 700 grams)	
Poisson du moment selon arrivage, cuit entier (prix variable)	
Fish of the moment, depending on market availability, served whole (variable price)	

Tous nos poissons sont accompagnés d'une sauce vierge et des accompagnements suivants :
Pommes de terre "grenailles" aux herbes de garrigue, légumes sautés, tomates fraîches et huile d'olive
*All our fish are served with a sauce vierge and the following sides:
herb-roasted baby potatoes, sautéed vegetables, fresh tomatoes, and olive oil.*

VIANDES MEAT

36	Tartare de boeuf à la Provençale (180 grammes)
	Provençal-style beef tartare (180 grams)
34	Demie-volaille rôtie aux olives vertes et citron confit, jus olives et citron
	Half-roasted chicken with green olives and preserved lemon, olive and lemon jus
44	Travers de veau marinés, confits et rôtis, sauce barbecue maison
	Marinated, confit and roasted veal ribs, homemade barbecue sauce
56	Côte de cochon du Mont-Ventoux grillée (environ 450 grammes), sauce moutarde à l'ancienne
	Grilled "Mont-Ventoux" pork chop (approx. 450 grams), old-fashioned mustard sauce
68	Filet de boeuf (environ 250 grammes), sauce au poivre
	Beef tenderloin (approx. 250 grams), peppercorn sauce
	Pièce de boeuf du moment, sauce Béarnaise (prix variable)
	Today's butchers cut, Béarnaise sauce (variable price)

Accompagnements pour toutes les viandes :
Pommes de terre "grenailles" aux herbes de garrigue, légumes sautés, tomates fraîches et huile d'olive
Sides for all meats: herb-roasted baby potatoes, sautéed vegetables, fresh tomatoes, and olive oil.

Origines des viandes : Veau : France ; Pore : France ; Volaille : France ; Boeuf : France & UE
Meat origins : Veal : France ; Pork : France ; Poultry : France ; Beef : France & EU

CÔTÉ VÉGÉTARIEN / VEGGIE SIDE

Retrouvez des plats sans viandes ni poisson, avec les produits cultivés et ramassés dans notre potager, et ramassé par notre équipe de jardiniers et de cuisine. Du jardin à l'assiette, il n'y a qu'un pas.

Discover plant-based dishes crafted from produce grown and harvested in our garden by our dedicated team of gardeners and chefs. From garden to plate, it's just a short step.

ENTRÉES STARTERS

- 22  Fleurs de courgette farcies au chèvre frais, courgettes marinées, pignons de pin
Zucchini flowers stuffed with fresh goat cheese, marinated zucchini, pine nuts
- 22   Soupe fraîche de tomates de pays, salade de tomates anciennes, huile d'olive du Domaine
Chilled local tomato soup, heritage tomato salad, Estate olive oil
- 18   Salade des "Vignes": Crudités, fruits et légumes Provençaux, vinaigrette citronnée
"Vignes" Salad: Raw vegetables, Provencal fruits and vegetables, lemon vinaigrette

MAIN COURSES PLATS

- Légumes d'une ratatouille, rôtis à la braise, coulis de tomates et basilic  26
Charcoal-roasted ratatouille, vegetables, tomato and basil coulis
- Gnocchi à la poêle, abricots caramélisés, chèvre sec de Villars, fleur d'absinthe  30
Pan-fried gnocchi, caramelized apricots, aged Villars goat cheese, absinthe flower
- Comme un taboulé de petit épeautre de Sault, fruits secs, herbes fraîches  28
Spelt "Tabbouleh" from Sault, dried fruits, fresh herbs
- Tofu mariné et fumé, légumes de saison, sauce vierge et huile citronnée  28
Marinated and smoked tofu, seasonal vegetables, sauce vierge, lemon oil

DOUCEURS / SWEETNESS

Assiette de fromages Français ou desserts de notre Chef Pâtissier, il faut y succomber.
French cheese plate or desserts by our Pastry Chef, simply irresistible.

CHEESE FROMAGE

Assiette de fromages affinés, confiture, fruits secs, mesclun  14
Cheese plate, jam, dry fruit, mesclun

DESSERTS

- 14  Coupe de fraises de pays et amandes
Local strawberries and almonds cup
- 14  Crème brûlée vanille, compotée de rhubarbe et glace lavande
Vanilla "Crème Brûlée", rhubarb compote, lavender ice cream
- 12  Pavlova aux cerises noires et genièvre
Dark cherry and juniper "Pavlova"
- 14  Mousse glacée au chocolat noir, confiture de tomate, biscuit poivré
Dark chocolate frozen mousse, tomato jam, pepper biscuit

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	-
2023	Elyo (Vin Orange), IGP Méditerranée  	10	45

LES VINS ROSÉS

		12cl	75cl
2024	Elyo, IGP Méditerranée  	10	45
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.