

# 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 PARAGER 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 (3 pièces) 56  
*Large shrimps (3 pieces)*
- Petit Turbot (environ 700 grammes) cuit entier 68  
*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 ③ Demi-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 ③ Travers de veau marinés, confits et rôtis, sauce barbecue maison  
*Marinated, confit and roasted veal ribs, homemade barbecue sauce*
- 56 ③ Côte de cochon du Mont-Ventoux grillée (environ 350 grammes), sauce moutarde à l'ancienne  
*Grilled "Mont-Ventoux" pork chop (approx. 350 grams), old-fashioned mustard sauce*
- 68 ③ Filet de boeuf (environ 250 grammes), sauce au poivre  
*Beef tenderloin (approx. 250 grams), peppercorn sauce*
- ③ 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 ; Porc : France ; Volaille : France ; Boeuf : France & UE  
*Meat origins : Veal : France ; Pork : France ; Poultry : France ; Beef : France & EU*

# CÔTÉ VÉGÉTARIEN / VEGGIE





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, Provençal fruits and vegetables, lemon vinaigrette*

## MAIN 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 brulée 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*
- 12 Part de tarte aux fruits du moment, accompagnée de crème chantilly vanillée  
*Slice of seasonal fruit tart, served with vanilla-infused whipped cream*
- 48 Tarte aux fruits du moment, servie entière, accompagnée de crème chantilly vanillée  
*Seasonal fruit tart, served whole, accompanied by vanilla-infused whipped cream.*

Nos tartes aux fruits du moment sont élaborées en quantité limitée afin de vous garantir une fraîcheur optimale. Disponibles jusqu'à épuisement... les premiers gourmets seront les premiers servis.

*Our seasonal fruit tarts are crafted in limited quantities to ensure optimal freshness. Available while they last... early connoisseurs will be the first to enjoy them.*

# 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.*

# SÉLECTION DU SOMMELIER

## LES CHAMPAGNES

		12cl	75cl
NM	Henri Giraud, Esprit Brut	22	110
NM	Henri Giraud, Dame Jane, Brut rosé	26	160

## LES VINS BLANCS

		12cl	75cl
2021	AOP Saint-Joseph, Aurélien Chatagnier, Sybarite		75
2023	AOP Luberon, Mas Lauris, Inopiné 	12	50
2022	AOP Luberon, Mas Edem, Divino 		40
2022	IGP Vaucluse, Chêne Bleu, Viognier 		90
2021	AOP Châteauneuf-du-Pape, Famille Brunier, Clos de la Roquette		100
2023	AOP Bandol, Tempier		90
2022	AOP Sancerre, Domaine Pré Sémelé		60
2020	Vin de France, Domaine de Montcalmès, Chenin		125
2020	AOP Chablis, Domaine Pattes Loup, Vents d'anges 	16	80
2020	AOP Meursault, Patrick Javillier, Les Tillets		140

## LES VINS ROSÉS

		12cl	75cl
2024	AOP Luberon, Domaine Ruffinatto, Les Ménines 		40
2023	AOP Luberon, Mas Lauris, Inopiné 		45
2023	AOP Ventoux, Domaine de Font Alba, Stella Nostra	12	35
2023	AOP Côtes-de-Provence, Domaine de l'Île 		55
2024	AOP Côtes-de-Provence, Miraval	16	60

# SÉLECTION DU SOMMELIER

## LES VINS ROUGES

		12cl	75cl
2021	AOP Saint-Joseph, Domaine Coursodon, Silice		70
2021	AOP Côtes-du-Rhône, Famille Perrin, Coudoulet de Beaucastel	16	70
2022	AOP Luberon, Domaine Ruffinatto, Les Ménines 	12	40
2021	AOP Luberon, Château la Canorgue  		45
2017	AOP Costières-de-Nîmes, Kreydenweiss, Les Grimaudes		35
2022	AOP Sartène, Sant-Armettu, Rosumarinu 		60
2021	AOP Pic Saint Loup, Héritage du Pic Saint Loup, Agnes 		75
2021	AOP Sancerre, Domaine Vacheron 		80
2022	AOP Santenay, Sylvain Morey, 1er Cru Clos Rousseau 		115
2022	AOP Pommard, Domaine de la Vougeraie, Les petits Noizons 		165

Une invitation à l'exploration.

Et si votre bonheur se trouvait ailleurs ?

N'hésitez pas à demander notre Livre de Cave, recelant plus de 800 références soigneusement conservées.

*An invitation to explore further.*

*If your perfect bottle lies elsewhere...*

*Feel free to request our Cellar Book, featuring over 800 carefully curated references.*