



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 coeur 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
Mesclun
Pêche

EXOTIC

Fruit de la passion
Ananas
Poire
Gingembre

FRAPPÉS 33CL

14€

CHOCOLAT

Glace chocolat
Lait
Cannelle
Crème fouettée

VANILLE

Glace vanille
Lait
Amande
Crème fouettée

LUBERON

Sorbet citron
Sorbet pêche
Sorbet pomme
Jus de poire

COCO

Glace 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

| | |
|--|----|
| Préfou à l'ail <i>Soft garlic préfou bread</i> | 10 |
| Fritto misto, sauce citronnée <i>Fritto misto, lemon sauce</i> | 12 |
| Planche de charcuterie <i>Charcuterie platter</i> | 24 |
| Planche de fromages affinés <i>Cheese platter</i> | 24 |
| Focaccia farcie du jour <i>Stuffed focaccia of the day</i> | 16 |

INSALATA

| | |
|---|----|
| Salade Cipressa : Crudités, artichaut mariné, olives noires Taggiasche, jeunes pousses <i>Cipressa's salad :</i> <i>Raw vegetables, marinated artichoke, Taggiasca black olives, Baby Greens</i> | 16 |
| Coeurs de tomates anciennes, burrata crémeuse, pesto de basilic <i>Heirloom tomato hearts, creamy burrata, basil pesto</i> | 16 |
| Melon de Cavaillon, jambon cru, brousse fraîche <i>Cavaillon melon, cured ham, fresh brousse cheese</i> | 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

Sauce tomate "San Marzano D.O.P", fior di latte, Pecorino Romano, basilic frais

«San Marzano D.O.P» tomato sauce, fior di latte, Pecorino Romano, fresh basil

16

REGINA

Sauce tomate "San Marzano D.O.P"

Fior di latte, jambon cuit, champignons rôtis, basilic frais

«San Marzano D.O.P» tomato sauce, fior di latte, cooked ham, roasted mushrooms

18

PRIMAVERA

Sauce tomate "San Marzano D.O.P"

Courgettes marinées, tomates multicolores, olives Taggiasche, persillade

«San Marzano D.O.P» tomato sauce

Marinated zucchini, multicolored tomato, Taggiasca olives, persillade

19

DOLCI

| | |
|---|--|
| Tarte aux framboises et crème de pistache <i>Raspberry tart and pistachio cream</i> | 12 |
| Tiramisù au café <i>Coffee Tiramisù</i> | 12 |
| Affogato al caffè <i>Coffee Affogato</i> | 12 |
| Gaspacho de fraises, basilic, sorbet citron <i>Strawberry gaspacho, basil, lemon sorbet</i> | 14 |
| Café gourmand <i>Café Gourmand</i> | 14 |
| Sélection de glaces et sorbets <i>Selection of ice creams and sorbets</i> | 1 boule 4€ / 2 boules 7€ / 3 boules 11€ <i>1 scoop 4€ / 2 scoops 7€ / 3 scoops 11€</i> |

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