





# Restaurant Coquillade

## LES ENTRÉES

 **Légumes crus et cuits, brisure de truffe noire** 6  
*Raw and cooked vegetables, black truffle*

 **Tofu fumé, pickles, poireau** 6  
*Smoked tofu, pickles, leek*


 **Artichaut Barigoule, brisure de truffe noire** 8  
*Artichoke Barigoule, black truffle*

 **Ravioles de chèvre du Rove, farigoule** 8  
*Rove goat's cheese ravioli, thyme*


**Hûtre Claire n° 3, crème fraîche, caviar Kristal** 12  
*Claire oysters No 3, fresh cream, Kristal caviar*

**Grenouille, tomate, persillade** 8  
*Frogs legs, tomato, parsley-garlic butter*

**Gambas, spring roll, curry vert** 10  
*Prawns, spring roll, green curry*


 **Œuf parfait, dashi, miso rouge** 11  
*Egg parfait, dashi broth, red miso*

**Homard, noix de coco, citron vert** 13  
*Lobster, coconut, lime*

 **Foie gras mi-cuit, figue, Guignolet** 9  
*Semi cooked foie gras, fig, Guignolet liquor*


**Tarte flambée, truffe d'été** 9  
*Flammekueche, summer truffle*


**Paté en croûte de pigeon, condiments** 9  
*Pigeon crusted pie, condiments*


 **Thon, sésame, concombre, radis** 11  
*Tuna, sesame, cucumber, radish*


**Croquette d'escargot, girolles** 9  
*Snail croquette, chanterelle mushrooms*


**Gyoza, langoustine, wakamé** 12  
*Gyoza, langoustine, wakamé*

 **Os à moelle, supion, encre de seiche** 10  
*Bone marrow, baby calamari, squid ink*

 **Anguille fumée, betterave, raifort** 9  
*Smoked eel, beetroot, horseradish*

 **Foie gras poêlé, châtaignes, cognac** 10  
*Pan fried foie gras, chestnuts, cognac*

 Convient aux végétariens - *Suitable to vegetarians*

 *Sans Gluten*

 *Sans Lactose*

**Tous les prix en € All prices in Euro**

## LES PLATS

**Rouget, ratatouille, piment d'Espelette** 18

*Red mullet, ratatouille, Espelette pepper*

**Calamar farci, blette, pignons de pin** 16

*Stuffed squid, chard, pine nuts*

**Brandade demi-sel, citron jaune, encre de seiche** 14

*Semi-salted cod Brandade, lemon, squid ink*

  **Daurade royale, chermoula, panisse** 14

*Sea bream, chermoula (African spice marinade), panisse*

 **Ris de veau, chou vert, lard fumé, foin** 16

*Calf sweetbread, green cabbage, smoked bacon, hay*

**Daube provençale, tomates, olives noires** 14

*Provençale stew, tomatoes, black olives*

 **Caille, citron confit, basilic** 15


*Quail, candied lemon, basil*

 **Risotto, butternut, ricotta** 15

*Risotto, butternut, ricotta cheese*

  **Risotto, brisure de truffe noire, Pecorino** 20

*Risotto, black truffle, Pecorino cheese*

 **Bouillabaisse, croûtons, rouille** 20

*Bouillabaisse, croûtons, garlic-chili sauce*

**St. Pierre, fenouil, coquillages** 21


*John Dory, fennel, mussels*

  **Lotte, chorizo, poivron rouge** 19

*Monkfish, chorizo, red bell pepper*

**Pigeon, cèpes, chocolat noir** 19

*Pigeon, porcini mushrooms, dark chocolate*

 **Chevreuril, potimarron, coing, pain d'épice** 21

*Venison, squash, quince, gingerbread*

  **Cochon Ventoux, satay, légumes** 16

*Pork Ventoux, satay, vegetables*

  **Bar, olives Taggiasche, purée, sauce vierge** 21

*Sea bass, Taggiasche olives, mash, vierge sauce*

**Filet de bœuf, pommes de terre thym, estragon** 22


*Beef filet, thyme potatoes, tarragon*

**Agneau, tandoori, naan** 21

*Lamb, tandoori spice, naan bread*

Chef Thierry Enderlin

 Convient aux végétariens - *Suitable to vegetarians*

 *Sans Gluten*

 *Sans Lactose*

**Tous les prix en € All prices in Euro**

## FROMAGES


La « boîte du bonheur » (sélection de fromages affinés) 16  
*Refined cheese selection*

## DESSERTS


**Deux desserts au choix** *Please select two desserts* 12


**Déclinaisons de Mûres, Gelée de Betteraves Rouges, Notes de Citrons**  
*Blackberries, Red beetroot jelly, Lemon*


**Figs juste rôties, crème au pain d'épices, réduction de Sangria**  
*Figs just roasted, gingerbread cream, reduced Sangria*


 **Sélection d'un duo de Glaces et Sorbets maison**  
*Selection of two home made ice creams or sorbets*

**Tarte au Citron meringuée, Mousse légère aux feuilles de Verveine**  
*Lemon meringue tart, Light verbena leaf mousse*

 **L'illusion d'un Cigare, Crémeux au Chocolat noir fumé, Confit de Fruits rouges, Glace au Cigare Montecristo Habana (supplément 3 €)**  
*Illusion of a cigar, Smoked dark chocolate cream, Red berry confit, Habana Montecristo cigar flavored ice-cream (3 € extra)*

 **Sphère et Onctueux au Chocolat noir, Praliné aux Graines de Courges, Sorbet au Potiron**  
*Orb & dark chocolate velvety slice, Pumpkin seed praline, Pumpkin sorbet*


 **Confit de Myrtilles, Brousse de Brebis, crème de Sarriette**  
*Candied blueberrys, milk Ewe's cheese, Sarriette cream*


 **Un Café-Noisette, Coulant au Café, Crémeux aux Noisettes, Nuage de Lait**  
*Espresso with a dash of milk, Coffee flavored lava cake, Hazelnut cream, Foamed milk*

**Tarte au Chocolat blanc et notes de Cardamome, Marmelade d'Oranges amères, Sorbet aux Figs noires**  
*White chocolate tart with a hint of cardamom, Bitter orange marmalade, Black fig sorbet*

**Crémeux et Pamplemousses frais, Sirop d'Erable, Mousse au chocolat Blond**  
*Creamy slice with fresh grapefruit, Maple syrup, Blond chocolate mousse*

Chef Aurélien Trousse

 *Sans Gluten*

 *Sans Lactose*

**Tous les prix en € All prices in Euro**

## Nos Vins au verre

### BLANC ROSE ROUGE

0,12l

Découverte / <i>Discover</i>	14
Incontournable / <i>Essentiel</i>	16
Seigneur / <i>Lord</i>	21

## Nos Vins AURETO

### BLANC ROSE ROUGE

0,12l

AOC Ventoux « Autan » blanc / <i>white</i>	7
IGP Vacluse « Tramontane » blanc / <i>white</i>	10
IGP Vacluse « Tempesta » blanc / <i>white</i>	16
AOC Ventoux « Autan » rosé / <i>rose</i>	7
IGP Vacluse « Tramontane » rosé / <i>rose</i>	8.50
AOC Ventoux « Autan » rouge / <i>red</i>	8
AOC Ventoux « Maestrale » rouge / <i>red</i>	12.50
AOC Ventoux « Petit Miracle » rouge / <i>red</i>	11.50
IGP Vacluse « Tramontane » rouge / <i>red</i>	11.50
IGP Vacluse « Tempesta » rouge / <i>red</i>	17

## Champagnes Maisons

### BRUT ROSE

0,12l

Collet, Extra Brut 1 <sup>er</sup> cru	16
Billecart Salmon, Brut	18
Collet, Rosé Brut	18
Billecart Salmon, Rosé Brut	20

## Vin Liqueureux

0,12l

Château Rieussec, vin liqueureux / <i>sweet wine</i>	15
--	----

