





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


Huître 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


 **Tomate, supion, mezcal** 10
Tomato, supion, mezcal

 **Melon, poutargue, pata negra** 9
Melon, bottarga, pata negra

 **Foie gras poêlé, betterave, Porto** 9
Pan fried foie gras, beetroot, Port wine

 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, aubergine fumée, foin** 16

Calf sweetbread, smoked eggplant, 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

 **Quasi de veau, épinards, gin tonic** 19

Rump of veal, spinach, gin tonic

  **Cochon Ventoux, satay, légumes** 16

Pork Ventoux, satay, vegetables

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

Sea bass, Taggiasche olives, purée, 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 betroot jelly, lemon

(Végan)

 **Gaspacho de Melon frais, Sorbet aux Fèves de Tonka**

Fresh Melon Gazpacho, tonka bean sorbet

(Lactose free)

 **Sélection d'un duo de Glaces et Sorbets maison**

Selection of two home made ice creams or sorbets

(Gluten free)

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)

(Gluten free)


 **Chocolat blanc aux notes de Yuzu, Confit et sorbet aux Framboises**

Yuzu flavoured white chocolate, raspberry confit and sorbet

(Gluten free)

Mirabelles, Crème au Caramel et Fleur de sel, Arlettes Vanillées

Mirabelles, caramel cream and salt flower, vanilla "Arlettes"

 **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

(Gluten free)

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

Mousse au Chocolat noir, Biscuit craquant Cacao, Confit et sorbet au Poivron rouge

Dark Chocolate mousse, crunchy cacao biscuit, red bell pepper confit and sorbet

Chef Pâtissier 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 Vaucluse « Tramontane » blanc / <i>white</i>	10
IGP Vaucluse « Tempesta » blanc / <i>white</i>	16
AOC Ventoux « Autan » rosé / <i>rose</i>	7
IGP Vaucluse « 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 Vaucluse « Tramontane » rouge / <i>red</i>	11.50
IGP Vaucluse « Tempesta » rouge / <i>red</i>	17

Champagnes Maisons

BRUT ROSE

0,12l

Collet, Extra Brut 1 ^{er} 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
--	----