

UNE TABLE PROVENÇALE

LA BERGERIE

CAPELONGUE, BONNIEUX, FR.
HÔTEL BEAUMIER

LES APÉRITIFS À PARTAGER

NOTRE PISSALADIÈRE AUX OIGNONS CONFITS AU MIEL, TAPENADE D'OLIVES NOIRES ET ANCHOIS - **16,00**
PLANCHE DE CHARCUTERIE DE SAULT ET PICKLES D'OIGNONS CROQUANTS MAISON - **18,00**
ASSORTIMENT DE FROMAGES DE CHÈVRES DU LUBERON, DIFFÉRENTS AFFINAGES - **16,00**
LES TARTINADES DE LA BERGERIE : POICHICHADE, ANCHOÏADE, TAPENADE AUX OLIVES DE NYONS - **14,00**
PIZZA PROVENÇALE, COULIS DE TOMATES MAISON, PARMESAN, TOMATES, OLIVE, BASILIC - **15,00**

CHOIX DU CHEF : PIZZA TRUFFÉE

TUBER AESTIVUM, CRÈME ÉPAISSE, FROMAGE BLANC, CIBOULETTE, TOMME DE BREBIS - **26,00**

LES ENTRÉES

LÉGUMES VERTS DE NOS MARAÎCHERS SERVIS FRAIS EN VINAIGRETTE D'AGRUMES, ACCOMPAGNÉS D'UN ŒUF PARFAIT, COULIS DE CRESSON - **14,00**
SALADE DE LÉGUMES DU MOMENT ET BEIGNETS DE CHÈVRE CHAUD - **18,00**
ASPERGES BLANCHES SIMPLEMENT CUITES À L'EAU, CROÛTONS, VINAIGRETTE ET HERBES FOLLES - **14,00**
DOUCEUR DE VELOUTÉ CRESSON & ÉPINARDS - **9,00**

CHOIX DU CHEF : TERRINE DE QUEUE DE BOEUF PRESSÉE, PICKLES D'OIGNONS CROQUANTS, BETTERAVE ACIDULÉE - **16,00**

LES PLATS CUITS À LA CHEMINÉE

PINTADE FERMIÈRE DU THOR - **22,00**
LA CÔTE DE CARRÉ DE COCHON DU MONT VENTOUX - **26,00**
ONGLET DE BŒUF FRANÇAIS FLAMBÉ À LA CHEMINÉE - **30,00**
DAURADE DE NOS CÔTES MÉDITERRANÉENNES GRILLÉE SAUCE VIERGE DE PETITS LÉGUMES - **24,00**
CRÉMEUX DE PETIT ÉPEAUTRE DE SAULT PARMESAN ET TRUFFE TUBER AESTIVUM - **18,00**

CHOIX DU CHEF : GIGOT D'AGNEAU DE SISTERON CUIT À LA BRAISE - **28,00**

GARNITURES À PARTAGER SUR TABLE : LÉGUMES DE SAISON, SALADE VERTE, AUTOUR DE LA POMME DE TERRE

-
SUPPLÉMENT TRUFFE + **10,00**

LES DESSERTS MAISON DU JOUR

LAISSÉZ-VOUS TENTER PAR NOS DESSERTS, PROPOSÉS À L'ASSIETTE OU SOUS FORME DE BUFFET

BUFFET DE DESSERTS - **16,00** LE DESSERT - **8,00**

MENU PITCHOUN

JUSQU'À 12 ANS

PAVÉ DE POISSON GRILLÉ OU VOLAILLE
FRITES, LÉGUMES, SALADE AU CHOIX
GLACE AU CHOIX
BOISSON
18,00

SUGGESTIONS DU CHEF

PIÈCE DU BOUCHER
-
POISSON DE LA CRIÉE DU JOUR
PRIX AU KILO

MENU DÉJEUNER

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE
PLAT
DESSERT DU JOUR
37,00

LES VINS

EFFERVESCENTS	VERRE 12CL	BOUTEILLE	MAGNUM
N.V CHAMPAGNE COLIN, CUVÉE ALLIANCE, BRUT TRADITION	18,00	90,00	
N.V CHAMPAGNE LEROY ROSÉ	22,00	110,00	
ROSÉS			
2022 AOP LUBERON, «BEAUMIER»	6,00	38,00	
2023 AOP COTES DE PROVENCE, FIGUIÈRE, PREMIÈRE	12,00	50,00	
2023 AOP BAUX DE PROVENCE, TERRES BLANCHES		44,00	102,00
2022 AOP LUBERON, MAS LAURIS, L'INOPINÉ	10,00	48,00	
BLANCS			
2022 AOP LUBERON, «BEAUMIER»	6,00	38,00	
2021 IGP VAUCLUSE, LES CHANCELS, LE BLANC N°1	10,00	48,00	
2023 AOP LUBERON, CHÂTEAU LA CANORGUE	12,00	50,00	
2023 AOP BAUX DE PROVENCE, LA VALLONGUE, GUARRIGUES		54,00	
ROUGES			
2022 AOP LUBERON, «BEAUMIER»	6,00	38,00	
2022 AOP VACQUEYRAS, LA VERDE, ORA	10,00	48,00	108,00
2020 AOP LUBERON, CHÂTEAU DE MILLE, CÉLESTINE	12,00	60,00	
2018 AOP LUBERON, FOURQUES, MAESTRAL		50,00	104,00

LES COCKTAILS MAISON

MOJITO PROVENÇAL (18CL) 16,00

ÉLIXIR DU RÉVÉREND PÈRE GAUCHER, FARIGOULE,
MENTHE FRAÎCHE, JUS DE CITRON VERT, ROMARIN, EAU GAZEUSE

LE REQUINQUILHAR (8CL) 16,00

RINQUINQUIN, FARIGOULE, GIN PROVENÇAL «XII», HUILE D'OLIVE

LE JARDIN DU PÈRE GAUCHER (9CL) 16,00

ÉLIXIR DU RÉVÉREND PÈRE GAUCHER,
SAINT-GERMAIN, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE BASILIC MAISON

BASIL INSTINCT (11CL) 16,00

VODKA INFUSÉE AU BASILIC, BASILIC FRAIS,
SIROP DE GINGEMBRE MAISON, JUS DE FRAISE, JUS DE CITRON VERT

LE VERGER DE MON MOULIN (13CL) 18,00

GIN PROVENÇAL «XII», APEROL, SAINT-GERMAIN,
JUS DE CITRON JAUNE, SIROP DE MIEL MAISON,
PURÉE DE FRUITS DE LA PASSION, CRANBERRY, BLANC D'ŒUF

SMOCKED ROSEMARY NEGRONI (9CL) 16,00

CAMPARI INFUSÉ AU ROMARIN, VERMOUTH ROUGE,
GIN PROVENÇAL «XII», BITTER RHUBARBE, ROMARIN FUMÉ

LES PASTIS - 4CL

RICARD - 8,00 PASTIS 51 - 8,00
HENRI BARDOUIN - 8,00

LES APÉRITIFS PROVENÇAUX - 4CL

RINQUINQUIN - 8,00 NOIX DE SAINT-JEAN - 8,00
ORANGE COLOMBO - 8,00 GENTIANE DE LURE - 8,00

LA PAGNOLESQUE - 33CL

BLONDE, FANNY - 10,00
BLANCHE, MARIUS - 10,00
PRESSION : BLONDE FANNY 25CL - 5,00 50CL - 9,00

LES JUS FRAIS DE CAVAILLON - 25CL

JUS D'ORANGE - 8,00 JUS DE FRAISE DE CARPENTRAS - 8,00
JUS DE POMME ROUGE - 8,00 JUS ACE - 8,00

LES SOFTS

COCA-COLA & COCA-COLA ZÉRO 33CL - 8,00
FEVER-TREE TONIC WATER, GINGER BEER 20CL - 7,00
LIMONADE MAISON 33CL - 4,00
THÉ GLACÉ DU JARDIN - 5,00
EAU FILTRÉE «CRYO», PLATE OU GAZEUSE 75CL - 4,00

LES CAFÉS

« ASSEMBLÉ PAR NOS ÉQUIPES AVEC LA MAISON
DE TORRÉFACTION LOMI DANS LA DRÔME PROVENÇALE »
EXPRESSO - 5,00 ALLONGÉ - 5,00 NOISETTE - 5,00
DÉCAFÉINÉ - 5,00 DOUBLE EXPRESSO - 8,00 CAPUCCINO - 8,00
SÉLECTION DE THÉS DE LA MAISON NUNSHEN - 8,00
INFUSIONS DU JARDIN - 5,00