

Beaumier

# LES COMMISSIONS DU MOULIN

PIADINAS, SALADES ET DOUCEURS  
10H À 18H

METS ET METS SUCRÉS  
12H À 14H30 PUIS 19H À 21H30

## PIADINAS OU SALADES

Houmous, courgettes et aubergines grillées, tomates cerises, roquette, miel

*Hummus, grilled zucchinis and eggplants, cherry tomatoes, arugula, honey*

Jambon cru, crème truffée, mozzarella, tomates, roquette, basilic

*Dried ham, truffled cream, mozzarella, tomatoes, arugula, basil*

Poulet mariné à l'ail et au thym, parmesan, poivrons et courgettes grillés, oignons rouges, roquette, sauce yaourt aux herbes

*Marinated chicken with garlic and thyme, parmesan, grilled peppers and zucchini, red onions, arugula, yogurt and herbs sauce*

12 €

14 €

12 €

## PAN BAGNAT

Thon à l'huile, tomates, radis, œuf dur, olives noires, cébettes, basilic

*Tuna, tomatoes, radish, hard boiled egg, black olives, spring onions, basil*

12 €

## DOUCEURS

Cookie

3 €

Brownie

4 €

Viennoiserie du moment  
*Pastry of the day*

2,50 €

Cake à la carotte  
*Carrot cake*

4 €

Cake pomme-cannelle  
*Apple & cinnamon cake*

4 €

Financier  
*Almond cake*

5 €

## METS

- Focaccia grillée, crème de courgette épicée, houmous de betterave, ricotta fouettée à l'ail des ours **17 €**  
*Grilled focaccia, spiced zucchini cream, beetroot hummus, whipped ricotta with wild garlic*
- Cromesquis de carotte nouvelle, miel, cumin et crème de pois chiche au citron **14 €**  
*Baby carrot cromesquis, honey, cumin, lemon chickpea cream*
- Artichauts poivrade, parmesan, amandes **15 €**  
*Baby artichokes, parmesan almonds*
- Poulpe aux agrumes **17 €**  
*Citrus-marinated octopus*
- Charcuteries régionales **22 €**  
*Regional cold cuts platter*
- Fromages des Commissions **19 €**  
*Cheeses selection from Les Commissions*
- Chèvre frais, huile d'olive, miel, thym, citron et vinaigre de cidre **14 €**  
*Fresh goat cheese, olive oil, honey, thyme, lemon and cider vinegar*
- Velouté d'oignons nouveaux, thym, noisettes **14 €**  
*Spring onions velouté, thyme, hazelnuts*
- Asperges brûlées, crème de noix de cajou, vinaigrette citron **15 €**  
*Charred asparagus, cashew cream, lemon vinaigrette*
- Salade de fenouil, orange, olives **12 €**  
*Fennel salad, orange, olives*
- Roquette, huile de noisette **6 €**  
*Arugula, hazelnut oil*
- Tagliatelles fraîches, épinard, morilles, parmesan **16 €**  
*Fresh tagliatelle, spinach, morels, parmesan*
- Risotto de petit épeautre, petits pois, cèpes, estragon **15 €**  
*Einkorn risotto, peas, porcini mushrooms, tarragon*
- Frites de panisse, mayonnaise épicée **9 €**  
*Fried chickpea fries, spicy mayonnaise*
- Encalat au lait de brebis, rôti au Mibrasa, ail confit, zaatar **22 €**  
*Sheep's milk Encalat cheese, confit garlic and zaatar on Mibrasa*

## METS SUCRÉS

Mousse au chocolat  
& gourmandises

*Chocolate mousse & sweets*

SOLO 8 €

DUO 14 €

Glaces et sorbets de  
La Maison Ravi

*Ice creams and sorbets from Maison Ravi*

Cheesecake, framboise-citron  
vert 12 €

*Raspberry and lime cheesecake*

Fraises, crème montée au basilic  
14 €

*Strawberries, basil flavoured whipped  
cream*

Huile d'olive & pignons, lavande  
& miel, fleur d'oranger, framboise,  
citron, agrumes & verveine, café,  
pistache, caramel, amande

*Olive oil & pine nut, lavender & honey,  
orange blossom, raspberry, lemon, citrus  
fruits & verbena, coffee, pistachio, cara-  
mel, almond*

1 BOULE / SCOOP 3 €

2 BOULES / SCOOPS 5 €

3 BOULES / SCOOPS 7 €



Avec votre repas, nous servons de l'eau Cryo microfiltrée à volonté - 2 € par personne

*With your food selection, we serve microfiltered Cryo water free flow - €2 per person*

## COCKTAILS CRÉATION

### ROSÉE DU MOULIN

14 €

Vodka Ziga Zaga, purée de fraise, sirop de basilic, citron vert, Cryo eau pétillante

*Ziga Zaga vodka, strawberry puree, basil syrup, lime, Cryo sparkling water*

### VENTOUX SPRITZ

RinQuiQuin, liqueur Fleur de Thym, vin blanc pétillant, Cryo eau pétillante 13 €

*RinQuiQuin, Fleur de Thym liquor, sparkling white wine, Cryo sparkling water*

### ABRICOTIER DU LUBERON

Vodka Ketel One, Mezcal, liqueur d'abricot, citron vert, sirop de romarin, blanc d'œuf 16 €

*Ketel One vodka, apricot liquor, lime, rosemary syrup, egg white*

### SIESTE À LOURMARIN

Rhum Tartuga, liqueur Mélopépo, citron vert, Schweppes Selection Ginger Beer 14 €

*Tartuga rum, Mélopépo liquor, lime, Schweppes Selection Ginger Beer*

## SANGRIA

### SANGRIA ROUGE

13 €

Vin rouge, Orange Colombo, orange, orgeat, Cryo pétillante

*Red wine, Orange Colombo, orange juice, almond, Cryo sparkling water*

### SANGRIA ROSÉ

13 €

Vin rosé, RinQuiQuin, pamplemousse, framboise, Cryo pétillante

*Rosé wine, RinQuiQuin, grapefruit, raspberry, Cryo sparkling water*

## CHAMPAGNE & VINS AU VERRE

NM Charles Heidsieck, Brut Réserve 18 €

NM Leclere-Minard, Frimas, Blanc de Blancs 20 €

### LES BLANCS - WHITES

2024 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier 8 €

2024 IGP Ventoux, Château La Martinette, Rollier 6 €

### LES ROSÉS - ROSÉS

2024 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier 8 €

### LES ROUGES - REDS

2025 AOP Luberon, Lourmarin, Sébastien Arnal, Cuvée Beaumier 8 €

## APÉRITIFS & BIÈRES

Pastis Henri Bardouin 3 cl | 4,5 €

Pastis d'Avignon 3 cl | 6,5 €

Martini Riserva Rubino or Ambrato 6 cl | 6 €

Kir provençal au vin blanc du Luberon 12 cl | 9 €

**BOUTEILLE LA PETITE AIXOISE** 33 cl | 9 €

Blanche, ambrée, IPA

*White ale, amber ale, IPA*

**PRESSION LA PETITE AIXOISE** 25 cl | 3,5 €

Blonde La Pils Française 50 cl | 7 €

**BOUTEILLE BIÈRE SANS ALCOOL** 25 cl | 7 €

Heineken 0,0%

*Heineken non-alcoholic beer*

## MOCKTAILS & SODAS MAISON

### MISTRAL GAGNANT

9 €

Thé Earl Grey glacé, purée de poire, citron vert, romarin frais & cardamome  
*Earl Grey tea, pear purée, lime, fresh rosemary, cardamom*

### LA VIE EN ROSE

9 €

Thé blanc Méditerranée glacé, purée de framboise, citron vert, basilic  
*Mediterranean flavoured white tea, raspberry puree, lime, basil*

### LA BOHÈME

9 €

Thé vert menthe glacé, concombre, menthe, sirop de gingembre, citron vert  
*Mint green tea, cucumber, mint, ginger syrup, lime*

### LIMONADE FRAÎCHE

7 €

Citron vert, menthe, sucre, eau pétillante Cryo  
*Lime, mint, sugar, Cryo sparkling water*

### ARANGETADE

8 €

Jus d'orange, Schweppes Selection Hibiscus  
*Orange juice, Schweppes Selection Ginger Hibiscus*

### VIRGIN PALOMA

11 €

Fluère Smoked Agave, sirop de gingembre, citron vert, jus de pamplemousse, Cryo eau pétillante, Schweppes Selection pomelo  
*Fluère Smoked Agave, ginger syrup, lime, grapefruit juice, Cryo sparkling water, Schweppes Selection pomelo*

## SODAS

### SCHWEPES SELECTION

20 cl | 6 €

Tonic Original, Ginger Ale, Ginger Beer

Riviera Cola

33 cl | 6 €

Perrier

33 cl | 4,5 €

Eau plate ou pétillante microfiltrée Cryo | prix par personne  
*Cryo still or sparkling microfiltered water | price per person*

2 €

## JUS DE FRUITS

JEAN-LOUIS BISSARDON

25 cl | 8 €

Tomate Roma, pomme reinette, poire Williams, abricot Bergeron, pêche de vigne  
*Roma tomato, reinette apple, Williams pear, Bergeron apricot, vine peach*

## CAFÉS TORRÉFIÉS *by* LOMI

Espresso, noisette, allongé 3 €  
*Espresso, macchiato, lungo*

Crème, latte, cappuccino 4 €  
*Coffee with milk, latte, cappuccino*

Double espresso 5 €  
*Double espresso*

Chocolat chaud 5 €  
*Hot chocolate*

Chocolat viennois 7 €  
*Hot chocolate with whipped cream*

Double café frappé 5 €  
*Iced coffee*

Café frappé avec lait entier ou lait d'avoine 6 €  
*Iced coffee with full milk or oat milk*

## THÉS *by* THÉ BON THÉ BIO

Thés noirs – *Black teas* 5 €  
Roi Earl Grey, Breakfast Tea, Darjeeling

Thés verts – *Green teas* 5 €  
Citron détox, jasmin classique, sencha, menthe royale

Thés blancs – *White teas* 5 €  
Méditerranée

Infusions – *Herbal teas* 5 €  
Détox, Jardin de Soleil, verveine citronnée, rooibos verveine, rooibos vanille

## NOS ARTISANS

Pain

*Bread*

**BOULANGERIE LES SAVEURS DE GUILLAUME (13)**

Fruits et légumes

*Fruits and vegetables*

**LA CORRÉE (84)**

Charcuterie de porc

*Pork charcuterie*

**DOMAINE CHEZ SYLVAIN MENEAUD (84)**

Charcuterie de sanglier

*Wild boar charcuterie*

**DOMAINE LES BAUMES (13)**

Fromages de chèvre

*Cheeses*

**FERME MORARD (84)**

Glaces et sorbets

*Ice cream and sorbets*

**MAISON RAVI (84)**

Notre carte complète des boissons est disponible sur demande.

*Our full beverage list is available upon request.*

La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix nets, services et taxes compris.

*The allergen list is available upon request. Net prices, service and taxes included.*