

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 zucchi-
ni, 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*

10 €

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 €

METS

Focaccia grillée, crème de courgette épicée, houmous de betterave, ricotta fouettée à l'ail des ours

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

Baby carrot cromesquis, honey, cumin, lemon chickpea cream

Artichauts poivrade, parmesan, amandes

Baby artichokes, parmesan almonds

Poulpe aux agrumes

Citrus-marinated octopus

Charcuteries régionales

Regional cold cuts platter

Fromages des Commissions

Cheeses selection from Les Commissions

Chèvre frais, huile d'olive, miel, thym, citron et vinaigre de cidre

Fresh goat cheese, olive oil, honey, thyme, lemon and cider vinegar

17 €

Velouté d'oignons nouveaux, thym, noisettes

Spring onions velouté, thyme, hazelnuts

Asperges brûlées, crème de noix de cajou, vinaigrette citron

Charred asparagus, cashew cream, lemon vinaigrette

Salade de fenouil, orange, olives

Fennel salad, orange, olives

Roquette, huile de noisette

Arugula, hazelnut oil

Tagliatelles fraîches, épinard, morilles, parmesan

Fresh tagliatelle, spinach, morels, parmesan

Risotto de petit épeautre, petits pois, cèpes, estragon

Einkorn risotto, peas, porcini mushrooms, tarragon

Frites de panisse, mayonnaise épicée

Fried chickpea fries, spicy mayonnaise

Encalat au lait de brebis, rôti au Mibrasa, ail confit, zaatar

Sheep's milk Encalat cheese, confit garlic and zaatar on Mibrasa

14 €

15 €

17 €

22 €

19 €

14 €

14 €

15 €

12 €

6 €

16 €

15 €

9 €

22 €

METS SUCRÉS

Mousse au chocolat
& gourmandises

Chocolate mousse & sweets

SOLO 11 €

DUO 18 €

Fraises, crème montée au basilic
Strawberries, basil flavoured whipped cream

14 €

Brioche perdue, cerise, chocolat
French toast style brioche, cherry, chocolate

12 €

Glaces et sorbets de
La Maison Ravi

Ice creams and sorbets from Maison Ravi

Cheesecake, framboise-citron
vert

Raspberry and lime cheesecake

12 €

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, car-
amel, almond*

Tarte chocolat, nougatine
d'amande, caramel beurre salé

*Chocolate tart, almond nougatine, salted
caramel*

14 €

1 BOULE / SCOOP

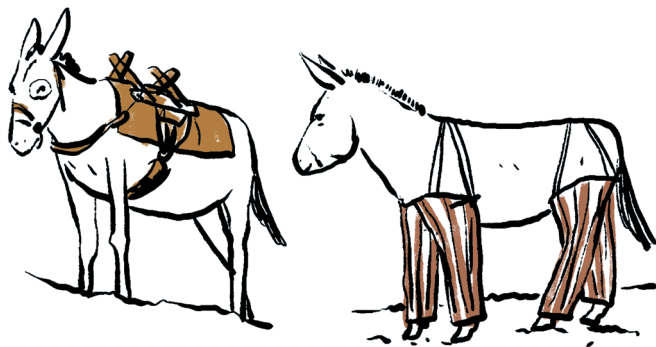
3 €

2 BOULES / SCOOPS

5 €

3 BOULES / SCOOPS

7 €



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

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

RinQuinQuin, 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 7 €

2024 AOP Ventoux, Domaine de Fondrèche, Blanc 6 €

LES ROSÉS - ROSÉS

2024 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier 7 €

LES ROUGES - REDS

2024 AOP Luberon, Lauris, MasLauris, Cuvée Beaumier 7 €

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 €

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

ARANGEADE

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

2 €

Cryo still or sparkling microfiltered water | price per person

JUS DE FRUITS

JEAN-LOUIS BISSARDON

25 cl | 3,5 €

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

Expresso, noisette, allongé

3 €

Espresso, macchiato, lungo

Crème, latte, cappuccino

4 €

Coffee with milk, latte, cappuccino

Double expresso

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 déttox, jasmin classique, sencha, menthe royale

Thés blancs – *White teas*

5 €

Méditerranée

Infusions – *Herbal teas*

5 €

Déttox, 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.