

UNE TABLE PROVENÇALE

LA BERGERIE

CAPELONGUE - BONNIEUX
BEAUMIER

LES APÉRITIFS À PARTAGER

- PIZZA TRUFFÉE, TRUFFE D'ÉTÉ, CRÈME ÉPAISSE, FROMAGE BLANC, CIBOULETTE, PARMESAN - **32,00**
- PIZZA PROVENÇALE, COULIS DE TOMATES MAISON, PARMESAN, TOMATES CERISES, OLIVES DE NYONS, BASILIC - **18,00**
- NOTRE PISSALADIÈRE AUX OIGNONS CONFITS AU MIEL, TAPENADE D'OLIVES NOIRES DE NYONS, ANCHOIS - **22,00**
- BANON AOP DE PROVENCE TIÈDE À LA CHEMINÉE - **20,00**
- NOTRE PLANCHE : CHARCUTERIES, POICHICHADE, ANCHOÏADE, TAPENADE AUX OLIVES DE NYONS, PANISSES MAISON - **24,00**

LES ENTRÉES

- SOUPE AU PISTOU, SERVIE FROIDE - **14,00**
- POULPE DE MÉDITERRANÉE CUIT À LA FLAMME, HARICOTS VERTS DE CAVAILLON, PRUNES, ÉCLATS D'AMANDES - **18,00**
- FLEURS DE COURGETTES FARCIES DE MOUSSELINE DE VOLAILLE AUX HERBES, COULIS DE COURGETTES, PIGNONS DE PIN, POLLEN - **19,00**
- ROYALE DE COURGETTES GRILLÉES, COURGETTES VIOLON CROQUANTES, FETA DE BREBIS LOCALE, VINAIGRETTE DE PRUNE - **16,00**
- VELOURS DE TOMATES ANANAS, BURRATINA, AUBERGINE CONFITE EN CAVIAR - **18,00**

LES PLATS CUIITS À LA CHEMINÉE

- FILET DE CANETTE DE BOURGOGNE - **29,00**
- QUASI DE VEAU FRANÇAIS CUIT BASSE TEMPÉRATURE, SNACKÉ, AIL, THYM - **32,00**
- DAURADE ENTIÈRE DE MÉDITERRANÉE GRILLÉE, SAUCE VIERGE DE LÉGUMES - **33,00**
- GIGOT D'AGNEAU DE SISTERON CUIT À LA BRAISE - **30,00**
- BŒUF À LA FLAMME - **35,00**
- CARRÉ DE PORC DU MONT VENTOUX - **28,00**
- THON GRILLÉ SERVI MI-CUIT, SAUCE VIERGE DE LÉGUMES - **30,00**
- CRÉMEUX DE PETIT ÉPEAUTRE DE SAULT, PARMESAN, TRUFFE TUBER AESTIVUM - **28,00**

LES PLATS EN COCOTTE

- GARDIANNE DE TAUREAU CUIITE 12H À BASSE TEMPÉRATURE - **29,00**
- GARNITURES À PARTAGER SUR TABLE : LÉGUMES DE SAISON, SALADE VERTE, POMMES GRENAILLES

FROMAGE

- BANON AOP DE PROVENCE TIÈDE À LA CHEMINÉE - **20,00**

LES DESSERTS MAISON DU JOUR, AU BUFFET - 17,00

- COCKTAIL DESSERT
- LA TARTE CITRON MERINGUÉE EN COCKTAIL ET SON CRUMBLE MAISON - **14,00**
- LA TARTE AUX FRAISES ET SON ESPUMA DE CRÈME PÂTISSIÈRE - **16,00**

MENU PITCHOUN JUSQU'À 12 ANS	SUGGESTIONS DU CHEF
SIROP À L'EAU OU JUS DE FRUIT	PIÈCE DU BOUCHER PRIX AU KILO
PAVÉ DE POISSON GRILLÉ OU VOLAILLE	-
FRITES OU LÉGUMES OU SALADE VERTE	PÊCHE DU JOUR SELON ARRIVAGE
GLACE I BOULE (FRAISE/CHOCOLAT/VANILLE/CITRON/LAVANDE) OU TARTE DU JOUR	
22,00	

LES VIN

EFFERVESCENTS

	VERRE 12.5CL
N.V AOP CHAMPAGNE, COLIN, CUVÉE ALLIANCE, BRUT	18,00
SÉLECTION DU SOMMELIER, CHAMPAGNE ROSÉ	22,00

ROSÉS

2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	9,00
2024 AOP CÔTES DE PROVENCE, PREMIÈRE DE FUIGIÈRE	11,00

BLANCS

2024 AOP LUBERON, BEAUMIER	9,00
2021 IGP MÉDITERRANÉE, CHÂTEAU VIGNELAURE	12,00
2023 AOP CONDRIEU, MAISON BAPTISTINE, ERNESTINE	15,00

ROUGES

2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	9,00
2023 AOP CROZES-HERMITAGE, DOMAINE DU CHÊNE VERT	12,00
2022 AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, LE JAS DES PAPES	15,00

LES COCKTAILS MAISON

CAPELONGUE MARGARITA (10 CL) – 16,00
TÉQUILA ERENA BLANCO INFUSÉE À LA VERVEINE, COINTREAU,
PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION, JUS DE CITRON VERT
EXOTIQUE

FIGUIRI (12 CL) – 19,00
RHUM BLANC HAVANA, JUS DE CITRON VERT,
SIROP DE FIGUE, BITTER À LA CARDAMOME
FRUITÉ

WALNUT WHISPER (12 CL) – 20,00
MEZCAL MAHANIE, NOIX DE SAINT-JEAN,
JUS DE PAMPLEMOUSSE, SIROP DE MIEL
PUISSANT

OLIVE PROVENÇALE (13 CL) – 19,00
PISCO INFUSÉ À L’OLIVE VERTE, PASTIS HENRI BARDOUIN,
JUS DE CITRON, SIROP DE ROMARIN, SAUMURE
IODÉ

BLOODY CLEAR (13 CL) – 16,00
VODKA ROMANOV AU BEURRE NOISETTE, SIROP DE CÉLERI,
JUS DE TOMATE, SAUCE SOJA
UMAMI

PROVENÇAL SPRITZ (18 CL) – 18,00
MÉLOPÉPO, GENTIANE DE LURE, PROSECCO, TONIC
FRAÎCHEUR

LES MOCKTAILS MAISON

LEMONADE (25 CL) – 12,00
KOSCO CITRON, INFUSION DE ROMARIN, EAU PÉTILLANTE,
SOLUTION SALINE
FRAIS

HIBIS KISS (25 CL) – 14,00
INFUSION DE CAMOMILLE, JUS DE CITRON JAUNE,
SIROP DE ROSE, HIBISCUS
ACIDULÉ

DÉTOX (25 CL) – 12,00
JUS DE LÉGUMES VERTS, PURÉE DE GINGEMBRE, JUS DE CITRON JAUNE
ÉPICÉ

SOLEIL ÉPICÉ (13 CL) – 14,00
JUS DE FRAISE, JUS DE CITRON, SIROP DE MENTHE,
TABASCO, EAU PÉTILLANTE
FRUITÉ

THÉ GLACÉ AUX HERBES DU JARDIN (25 CL) – 8,00

LES PASTIS - 4CL

PASTIS BEAUMIER – **6,00** RICARD – **8,00** PASTIS 51 – **8,00**
HENRI BARDOUIN – **8,00** PASTIS ARDENT – **8,00**

LES APÉRITIFS PROVENÇAUX - 6CL

RINQUINQUIN – **9,00** NOIX DE SAINT-JEAN – **9,00**
ORANGE COLOMBO – **9,00** GENTIANE DE LURE – **9,00**

LA PAGNOLESQUE - 33CL

BLONDE, FANNY – **10,00**
BLANCHE, MARIUS – **10,00**
PRESSION : BLONDE FANNY 25CL – **6,00** 50CL – **11,00**
BIÈRE SANS ALCOOL – **7,00**

LES JUS FRAIS KOOKABARA - 25CL

JUS D’ORANGE – **8,00** JUS DE FRAISE – **8,00**
JUS DE TOMATE – **8,00** JUS DE POMME – **8,00** JUS D’ABRICOT – **8,00**

LES SOFTS

COCA-COLA & COCA-COLA ZÉRO 33CL – **8,00**
TONIC WATER, GINGER BEER, GINGER ALE 20CL – **7,00**
LIMONADE 33CL – **6,00**
EAU FILTRÉE «CRYO», PLATE OU GAZEUSE 75CL – **7,00**

LES BOISSONS CHAUDES

« ASSEMBLÉ PAR NOS ÉQUIPES AVEC LA MAISON
DE TORRÉFACTION LOMI DANS LA DRÔME PROVENÇALE »

EXPRESSO – **6,00** ALLONGÉ – **6,00** NOISETTE – **6,00**
DÉCAFÉINÉ – **6,00** DOUBLE EXPRESSO – **8,00** CAPPUCCINO – **8,00**

SÉLECTION DE THÉS DE LA MAISON NUNSHEN – **8,00**
INFUSIONS DU JARDIN – **8,00**