

Ba ché to

METS

Focaccia grillée, crème d'artichauts 17€
caviar de betteraves, crème d'oignons caramélisés
*Grilled focaccia, artichokes cream, beetroot dip,
caramelized onions dip*

Poulpe aux agrumes 14€
Citrus fruits flavoured octopus

Encalat de brebis rôti, miel, truffe, pistaches 22€
Roasted sheep's cheese, honey, truffle, pistachios

Fromages des Commissions 19€
Cheeses from les Commissions du Moulin

Fromage frais de chèvre & huile d'olives, truffe 15€
Fresh goat cheese & truffled olive oil

Charcuteries du Ventoux 22€
Ventoux cold cuts

Velouté de courge rôtie à l'ail, crème de gingembre 14€/pers.
Roasted squash velouté with garlic, ginger cream

Poireaux, vinaigrette 12€
Leeks, vinaigrette

Salade de lentilles vertes, échalotes, herbes & pickles 10€
Green lentil salad, shallots, herbs & pickles

Salade verte, vinaigrette aux agrumes 6€
Green salad, citrus vinaigrette

Risotto aux champignons & courge 14€
Mushroom & squash risotto

Frites de panisse 9€
à la farine de pois chiche bio de Kom&Sal
Fried chickpea chips made with organic Kom&Sal flour

METS AU MIBRASA

Côtelettes d'agneau au romarin 28€
Rosemary flavoured lamb cutlets

Hampe de bœuf, sauce façon chimichuri 28€
Skirt steak, chimichuri style sauce

Légumes de saison rôtis 14€
Roasted seasonal vegetables

Filet de poisson méditerranéen, sauce vierge 27€
Mediterranean fish fillet, sauce vierge

Gambas, sauce aioli 24€
King prawns, aioli sauce

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*



Ba ché to

METS SUCRÉS

Mousse au chocolat & gourmandises 8€ pour une envie solo 14€ pour oser en duo
Chocolate mousse & sweets 8€ for a self-care 14€ for a duo dare

Riz au lait d'amande et de noix de coco, pommes caramélisées & amandes 12€
Rice pudding with almond and coconut milks, caramelized apple & almonds

Cheesecake, poire 12€
Cheesecake with pear

Glaces et sorbets de La Maison Ravi
Ice creams and sorbets from Maison Ravi

Huile d'olive & pignons, lavande, fleur d'oranger, framboise, citron, pamplemousse, café, pistache, caramel
Olive oil & pine nut, lavender, orange blossom, raspberry, lemon, grapefruit, coffee, pistachio, caramel

1 boule / 1 scoop 3€ ; 2 boules / 2 scoops 5€ ; 3 boules / 3 scoops 7€



AVEC LES METS SUCRÉS

CAFÉS, TORRÉFIÉS PAR LOMI
Coffees, roasted by lomi

Espresso, noisette, allongé 3€
Espresso, macchiato, lungo
Latte, cappuccino 4€
Coffee latte, cappuccino

THÉS, PAR THÉ BON THÉ BIO
Teas by Thé bon Thé bio

Thés noirs – *Black teas* 5€
Roi Earl Grey, Breakfast, Darjeeling
Thés verts – *Green teas* 5€
Citron détox, jasmin, Sencha, menthe royale
Infusions – *Herbal teas* 5€
Détox, Jardin de Soleil, verveine citronnée

DIGESTIFS PROVENÇAUX - 4 CL
Provençal liqueurs

Versinthe 20 ans 7€
Liqueur douce mi-poire mi-Cognac 8€
Liqueur farigoule, thym 8€
Liqueur de lavande 10€
Liqueur de clémentine corse 17€
Liqueur de citron bergamote 17€

LIQUEURS & DIGESTIFS - 4 CL
Liqueurs & digestifs

Limoncello du Moulin 6€
Cognac Martel VSOP 14€
Cognac Rémy Martin Accord Royal 1738 16€
Armagnac Château Artou La Réserve 15€