



METS

Focaccia grillée, tarama, houmous, tapenade 17€
Grilled foccacia, taramasalata, hummus, tapenade

Charcuteries du Ventoux 22€
Ventoux cold cuts

Arancini aux épinards, crème de parmesan 14€
Spinach arancini, parmesan cream

Poulpe aux agrumes 17€
Citrus fruits flavoured octopus

Burrata, figues, menthe & amandes 16€
Burrata, figs, mint & almonds

Fromages des Commissions 19€
Cheeses from les Commissions

Fromage frais de chèvre 14€
huile d'olives & herbes fraîches
Fresh goat cheese, olives oil & herbs

Soupe au pistou 14€
Pistou soup

Salade de tomates anciennes, crumble d'olives 15€
Heirloom tomatoes, olives crumble

Salade de pois chiches aux épices douces 12€
Sweet spices chickpeas salad

Salade verte, huile de noisettes 6€
Green salad, hazelnuts oil

Mac & cheese, truffe 24€
Mac & cheese, truffle

Risotto de petit épeautre, champignons 16€
Einkorn risotto, mushrooms

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

Pièce du boucher, sauce façon chimichurri 28€
Butcher's cut, chimichuri style sauce

Encalat au lait de brebis, figues & noix 22€
Sheep milk cheese, figs & walnuts

Portbello farci, fromage & fines herbes 16€
Cheese & herbs stuffed portobello

Poisson méditerranéen, sauce vierge 27€
Mediterranean fish, sauce vierge

Pavé d'espadon, agrumes, coriandre 28€
Swordfish steak, citrus fruits, coriander

Gambas, sauce aioli 26€
King prawns, aioli sauce

Légumes de saison rôtis 14€
Roasted seasonal vegetables



METS SUCRÉS

Brioche perdue, caramel & pistaches 12€
French toast style brioche, caramel & pistachios

Mousse au chocolat & gourmandises
11€ pour une envie solo 18€ pour oser en duo
Chocolate mousse & sweets
11€ for a self-care 18€ for a duo dare

Riz aux laits d'amandes et de coco, poire & noisettes 12€
Rice pudding with almond and coconut milks, caramelized pears, hazelnuts

Pavlova, agrumes 12€
Pavlova, citrus fruits

Cheesecake, figues 12€
Cheesecake, figs

Fruits de saison 14€
Seasonal fruits

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

Huile d'olive & pignons, lavande & miel, fleur d'oranger, framboise, citron, agrumes & verveine, café, pistache, caramel
Olive oil & pine nut, lavender & honey, orange blossom, raspberry, lemon, citrus fruits & verberna, 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 detox, 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 Arton La Réserve 15€