

LA CARTE

POUR UNE PETITE FAIM,
UN MINIMUM DE 2 PLATS VOUS SERA DEMANDÉ À LA COMMANDE

CÔTÉ PARTAGE

Pinsa Romana au pesto, légumes Antipasti,
burrata fumée et copeaux de balsamique (2 pers.) 18 €

Pissaladière (2/3 pers.) 14 €

Planche découverte du Ventoux :
Saucisson, terrine, chèvre mariné aux herbes et à l'huile
d'olive du domaine de la Pousterle, tomme de brebis
(2/3 pers.) 20 €

LES ENTRÉES

Burrata Pugliese, ratatouille froide maison,
et fougasse aux grattons 15 €

 *Domaine de la Pousterle Vin de France 2020* 7 €

Ceviche au poisson du moment, sauce criolla,
sal prieta et lait du tigre au livèche du Prieuré des Papes 16 €

 *Domaine de la Pousterle AOP Luberon terroir d'Ansouis 2020* 8 €

Gaspacho de tomates de Caderousse,
pan con tomate jaune, féta marinée aux herbes fraîches 13 €

 *Domaine du Moulin Blanc AOP Tavel 2020* 8 €

Oeuf mimosa à la mayonnaise Caesar,
coeur de romaine, pickles d'oignon rouge,
et croûtons en persillade 14 €

 *Domaine de la Pousterle AOP Luberon Cuvée Isabelle 2020* 9 €

*Prix net et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Origine des viandes : Italie, France, Irlande*

LA CARTE

LES PLATS

Ceviche au poisson du moment, sauce criolla, sal prieta et lait du tigre au livèche du Prieuré des Papes	22 €
 <i>Domaine de la Pousterle AOP Luberon Cuvée Isabelle 2020</i>	9 €
 <i>Domaine de la Pousterle AOP Luberon Cuvée Isabelle 2021</i>	8 €
Rôtissoire du jour sauce chimichurri, pommes de terre et légumes de saison	28 €
 <i>Domaine de Coyeux Gigondas cuvée Imperis 2018</i>	12 €
Poulpe à la plancha, purée de carottes jaune au citron vert, réduction de soupe de roche et tomates cocktail rôties	26 €
 <i>Domaine Le Prieuré des Papes CDP Vieilles Vignes 2020</i>	14 €
Tartare de boeuf Charolais au couteau, préparé par nos soins, potatoes et mesclun	25 €
 <i>Domaine Le Prieuré des Papes CDP Vieilles Vignes 2019</i>	15 €
Filet de poisson sauvage, fricassée de blé fumé, légumes au gingembre et beurre blanc à la coriandre thaï	26 €
 <i>Domaine de la Pousterle AOP Luberon Cuvée Isabelle 2020</i>	9 €
Pâtes fraîches Trofie alla Genovese, Mozzarella di buffala AOP, roquette et tomates confites	21 €
 <i>Domaine Le Prieuré Côtes du Rhône Cuvée de la Millière 2020</i>	7 €

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés	12 €
Petite tarte du Comptoir aux fruits de saison	12 €
Baba au Rhum aux fruits exotiques, Ganache au chocolat blanc et fèves de tonka	13 €
Tiramisu ristretto à l'Amaretto	12 €
Assiette de fruits d'été, sirop de verveine du Prieuré des Papes, meringues à la française	10 €
 <i>Domaine de Coyeux IGP Méditerranée Praemium Florae 2020</i>	9 €
 <i>Domaine de Coyeux AOP Muscat de Beaumes de Venise Alegrio 2014</i>	9 €

Prix net et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Origine des viandes : Italie, France, Irlande

LA CARTE

LEXIQUE



Verre de vin blanc (14cl)



Verre de vin rosé (14cl)



Verre de vin rouge (14cl)