LA CARTE

MENU DE LA SEMAINE

Proposé par notre chef

DISPONIBLE LE MIDI SAUF WEEK-END ET JOUR FÉRIÉ

Entrée / plat / dessert	34 €
Entrée / plat ou plat/ dessert	29 €
Plat du jour	22 €

Voir les propositions du menu sur ardoise

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

LA CARTE

CÔTÉ PARTAGE

TOAST DU COMPTOIR, Pain de Campagne, crème de Manchego, poivron et chorizo grillé et jeunes pousses d'épinards — 23 €
Version Veggi possible — 19 €

CREVETTES SAUTÉES AUX HERBES, guacamole et fougasse à l'huile d'olive — 22 €

CÔTE DE BOEUF, (origine France), pommes de terre nouvelles rôties, légumes de saison et chimichurri au chipotle — 96 € *Pour 2 personnes* / 120 € *Pour 3 personnes*

LES ENTRÉES

CEVICHE DU MOMENT, (poisson ou crustacé) sauce criolla, sal prieta aux cacahuètes et condiment tamarillo — 17 €
Domaine du Moulin Blanc Côte du Rhône — 8 €

VITELLO TONNATO, fine tranches de veau, copeaux de Parmesan, huile de Chinotto, roquette et câpres — 16 €
Domaine du Moulin Blanc - Tavel 2020 — 9 €

CREVETTES SAUTÉES AUX HERBES, guacamole et fougasse à l'huile d'olive — 17 €
Domaine de la Pousterle - Luberon - Isabelle 2021 — 9 €

BURRATA PUGLIESE, gaspacho rouge, caviar d'aubergine et olives noires séchées — 15 €
Domaine de Coyeux IGP Méditérranée Premières Fleurs — 8 €

LA CARTE

LES PLATS

RÔTISSOIRE DU JOUR, pommes de terre nouvelles rôties, légumes de saison et chimichurri au chipotle — 30 €

Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape - Vieilles Vignes 2021 — *13 €*

FILET DE POISSON du moment à la plancha sur sa soupe au pistou et huile de combava — 25 €

Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2023 — *14 €*

TARTARE DE BOEUF au couteau mariné par nos soins, pommes de terre nouvelles rôties et mesclun — 21 €

Domaine de la Pousterle - Luberon - Cuvée Isabelle 2023 — *9 €*

BURGER DU CHEF à l'effiloché de porc du Ventoux croustillant, Buns Brioché au curry — 24 €

Domaine de Coyeux AOP Gigondas — *10 €*

MACCHERONCINI ALLA NORMA, sauce tomate, aubergine grillée et ricotta de brebis fumée — 20 €

Domaine de Coyeux - Les banquettes 2023 — *10 €*

CÔTE DE BOEUF, (origine France), pommes de terre nouvelles rôties, légumes de saison et chimichurri au chipotle — 96 €/2 pers 120€/3pers

Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape - Le couchant 2021 — *15 €*

PLAT DU JOUR, le midi, en semaine seulement et hors férié — 22 €

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

LA CARTE

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES affinés de nos régions — 14 €

Domaine de Coyeux - Les banquettes 2023 — *10 €*

PANACOTTA À LA VANILLE d'Indonésie, confiture de Main du Bouddha et tuile dentelle au thym — 9 €

Domaine de Coyeux AOP Muscat de Beaumes-de-Venise Solera — *9 €*

FONDANT AU CHOCOLAT BLANC, Mayan Red et Pistache, Espuma aux Framboises — 10 €

Domaine de Coyeux - L'Or des Dentelles 2022 - Beaumes de Venise — *10 €*

COUPE DE FRUITS RÔTIS, mousse yaourt-coco et coulis menthe-poivrée — 9 €

Vin de France - La Pousterle - Luberon 2022 — *7 €*

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