



LES APÉRITIFS

Pastis 51 ou Ricard	2 cl .	4,00
Pastis Marra (L'Isle-sur-la-Sorgue)	2 cl .	4,00
Cristal (sans alcool)	2 cl .	4,00
Palermo (sans alcool)	4 cl .	5,00
Martini blanc ou rouge	4 cl .	5,00
Suze, Porto rouge	4 cl .	5,00
Muscat de Beaumes-de-Venise	4 cl .	5,00
Campari	4 cl .	6,00
Verre de vin (rouge rosé ou blanc)		
Domaine de La Bastidonne	12 cl .	5,00
Kir (cassis, mûre, pêche)	12 cl .	5,00
Kir royal	12 cl .	13,00
Coupe de champagne	12 cl .	10,00
Coupe de Prosecco	12 cl .	7,00
Picon vin blanc	12 cl .	6,00
Vodka, Gin, Whisky, Rhum	4 cl .	6,00
Whisky Monkey Shoulder	4 cl .	8,00
Chivas Regal	4 cl .	8,00
Four Roses Bourbon	4 cl .	8,00
Supplément sirop		0,40
Supplément soft		2,00

LES COCKTAILS

Americano	10,00
Bloody Mary	10,00
Cuba Libre	10,00
Mojito	10,00
Spritz	10,00

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8,00
Virgin Spritz	8,00

LES BIÈRES

Jupiler (pression)	25 cl .	4,00
	50 cl .	6,50
Grimbergen	33 cl .	5,00
Grimbergen blanche	33 cl .	5,00
Duvel	33 cl .	6,00
Bière sans alcool	25 cl .	5,00

LES SOFTS

Coca, Coca zéro,	33 cl .	4,50
Perrier, Limonade		
Schweppes, Orangina, Ice Tea	25 cl .	4,50
Sirop à l'eau	25 cl .	2,80
Citron, grenadine, fraise, menthe, orgeat, cassis, pêche, Pac, Fun blue, Gambetta		
Jus de fruit Granini	25 cl .	4,50
ACE, abricot, ananas, orange, pomme, tomate		

LES DIGESTIFS

Limoncello, Manzana	4 cl .	6,00
Génépi, Verveine	4 cl .	8,00
Elixir du Mont-Ventoux	4 cl .	8,00
Garlaban, Marc de Provence	4 cl .	8,00
Baileys	4 cl .	8,00
Get 27/31	4 cl .	8,00
Cognac, Calvados, Armagnac	4 cl .	8,00
Poire	4 cl .	8,00

Prix nets en euros - Service compris.

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est à disposition sur votre demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



LA CARTE

Nous travaillons des produits frais, un plat peut-être annoncé en rupture à tout moment du service, merci de votre compréhension.

ENTRÉES

Le rouleau de printemps
aux crevettes
et légumes de saison,
siphon avocats.

16 euros

Sur une tartine,
le carpaccio de bœuf,
pickles de graines
de moutarde,
crèmeux et vierge aux fèves.

17 euros

Les asperges verte de pays
en déclinaisons, fondantes,
croustillantes, en glace,
panna cotta,
émulsion et œuf confit râpé.

20 euros

Le foie gras de canard mi cuit,
confit d'oignons à la fraise
et au balsamique blanc,
gel fraise, toast de pain.

23 euros

MENU PITCHOUN

(jusqu'à 10 ans) 14,90

Viande ou poisson
du moment,
féculents et légumes

Dessert, selon l'inspiration
du chef pâtissier

PLATS

Le filet de loup
cuit à juste cuisson,
crèmeux artichauts,
arancini de riz arborio,
huile de coriandre,
jus à la citronnelle.

26 euros

Le duo de cochon,
le filet mignon rôti,
la poitrine confite,
polenta croustillante,
variation autour de la carotte,
jus au romarin.

27 euros

Le dos de lieu jaune
cuit à basse température,
cannelloni de blette
aux guanciales,
siphon petit pois,
huile de thym/citron.

29 euros

Le pressé d'agneau,
croûte d'herbes,
asperges de pays,
pomme de terre,
crème d'ail doux,
jus à l'olive noire.

31 euros

FROMAGE ET DESSERTS

Le fromage de chèvre
mariné aux herbes
de garrigue,
tapenade d'olives noires,
mesclun.

12 euros

La mangue
Biscuit amande, confit,
crèmeux et ganache
mangue/citron vert,
gel passion, sucre pétillant,
sorbet du même fruit.

13 euros

Le café
Dacquoise,
namelaka et ganache montée
café, siphon cappuccino,
crumble, glace arabica.

13 euros

Le délice de l'auberge,
Mousse et soupe fraise,
fruit, cœur coulant hibiscus,
glacage chocolat, crumble,
sorbet fraise/hibiscus.

13 euros

Le chocolat « Valrhona »
Biscuit, croustillant,
ganache montée pop corn,
crèmeux chocolat 59%,
caramel laitier, sorbet cacao.

14 euros



LES MENUS

Nous travaillons des produits frais, un plat peut-être annoncé en rupture à tout moment du service, merci de votre compréhension.

MENU DE LA ROUE

Entrée, plat et dessert 39 euros
Entrée, plat, fromage et dessert 49 euros

Le rouleau de printemps
aux crevettes et légumes de saison,
siphon avocats.

•

Sur une tartine, le carpaccio de bœuf,
pickles de graines de moutarde,
crémeux et vierge aux fèves.

• • •

Le filet de loup cuit à juste cuisson,
crémeux artichauts, arancini de riz arborio,
huile de coriandre, jus à la citronnelle.

•

Le duo de cochon,
le filet mignon rôti, la poitrine confite,
polenta croustillante,
variation autour de la carotte,
jus au romarin.

• • •

Le fromage de chèvre
mariné aux herbes de garrigue,
tapenade d'olives noires, mesclun.

• • •

Dessert à choisir en début de repas
parmi la carte.

MENU DE L'AUBERGE

Entrée, plat et dessert 49 euros
Entrée, plat, fromage et dessert 59 euros

Les asperges verte de pays en déclinaisons,
fondantes , croustillantes, en glace,
panna cotta, émulsion et œuf confit râpé.

•

Le foie gras de canard mi cuit,
confit d'oignons
à la fraise et au balsamique blanc,
gel fraise, toast de pain.

• • •

Le dos de lieu jaune cuit à basse température,
cannelloni de blette aux guanciales,
siphon petit pois, huile de thym/citron.

•

Le pressé d'agneau, croûte d'herbes,
asperges de pays, pomme de terre,
crème d'ail doux,
jus à l'olive noire

• • •

Le fromage de chèvre
mariné aux herbes de garrigue,
tapenade d'olives noires, mesclun.

• • •

Dessert à choisir en début de repas
parmi la carte.



LES VINS ROUGES

AOP LUBERON

Domaine de Marie (Ménerbes)

Domaine 75 cl . 28,00

Domaine de la Citadelle (Ménerbes)

Les Artèmes **BIO** 75 cl . 32,00

50 cl . 22,00

Gouverneur Saint-Auban **BIO** 75 cl . 44,00

Domaine Les Eydins (Bonnieux)

L'Ouvière **BIO** 75 cl . 30,00

Château La Canorgue (Bonnieux)

La Canorgue **BIO** 75 cl . 31,00

50 cl . 22,00

Domaine Mayol (Apt)

Domaine 75 cl . 29,00

50 cl . 22,00

AOP VENTOUX

Domaine de la Verrière (Goult)

Domaine 75 cl . 29,00

50 cl . 22,00

Le Haut de Jacotte 75 cl . 31,00

Domaine de la Bastidonne (Cabrières d'Avignon)

Domaine 75 cl . 28,00

50 cl . 21,00

Hauts de Chanteperdrix 75 cl . 37,00

Cave du Luberon

Chape-chute 75 cl . 36,00

AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

Domaine du Tourbillon - Plan de Dieu

Querelles de Clochers 75 cl . 28,00

AOP CÔTES-DE-PROVENCE

Château Saint-Martin - Cru classé

Grande Réserve 75 cl . 40,00

AOP CAIRANNE

Domaine de la Présidente

Le Grand Classique 75 cl . 36,00

AOP VACQUEYRAS

Domaine de la Fourmone

Les Ceps d'Or 75 cl . 36,00

Le Poète 50 cl . 27,00

AOP GIGONDAS

Domaine de la Fourmone

Le Secret 75 cl . 45,00

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Château Fortia

Cuvée du Baron 75 cl . 55,00

37,5 cl . 30,00

AOP CROZES HERMITAGE

Maison Ferraton Père & Fils

Les Calendes 75 cl . 38,00

AOP SAINT-JOSEPH

Maison Ferraton Père & Fils

La Source 75 cl . 46,00

AOP CORNAS

Maison Ferraton Père & Fils

Les Grands Mûriers 75 cl . 59,00

AOP CÔTE RÔTIE

Maison Ferraton Père & Fils

L'Églantine 75 cl . 87,00



LES VINS BLANCS

AOP LUBERON

Domaine de Marie (Ménerbes)

Domaine 75 cl .. 28,00

Domaine de la Citadelle (Ménerbes)

Les Artèmes **BIO** 75 cl .. 32,00

50 cl .. 22,00

Domaine Les Eydins (Bonnieux)

L'Ouvière **BIO** 75 cl .. 30,00

Château La Canorgue (Bonnieux)

La Canorgue **BIO** 75 cl ... 31,00

50 cl .. 22,00

Domaine Mayol (Apt)

Domaine 75 cl .. 29,00

50 cl .. 22,00

AOP VENTOUX

Domaine de la Verrière (Goult)

Domaine 75 cl .. 29,00

50 cl .. 22,00

Domaine de la Bastidonne (Cabrières d'Avignon)

Domaine 75 cl .. 28,00

Cave du Luberon

Chape-chute 75 cl .. 36,00

IGP MÉDITERRANÉE

Château La Canorgue (Bonnieux)

Viognier 75 cl ... 31,00

AOP CÔTES-DE-PROVENCE

Château Saint-Martin - Cru classé

Grande Réserve 75 cl .. 40,00

AOP VACQUEYRAS

Domaine de la Fourmone

Les Ceps d'Or 75 cl .. 36,00

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Château Fortia

Edmée le Roy 75 cl .. 57,00

AOP SAINT-JOSEPH

Maison Ferraton Père & Fils

La Source 75 cl .. 46,00

AOP SAINT-PÉRAY

Maison Ferraton Père & Fils

Le Milan 75 cl .. 38,00

AOP CROZES HERMITAGE

Maison Ferraton Père & Fils

La Matinière 75 cl .. 38,00

LES CHAMPAGNES

VEUVE DOUSSOT

Tradition Brut 75 cl ... 60,00

Ultra Pink 75 cl ... 70,00

Blanc de Blancs 75 cl ... 70,00

DISSOUX-BROCHOT

Vielles vignes 75 cl ... 70,00



LES VINS ROSÉS

AOP LUBERON

Domaine de Marie (Ménerbes)

Domaine 75 cl .. 28,00

Domaine de la Citadelle (Ménerbes)

Les Artèmes **BIO** 75 cl .. 32,00

50 cl .. 22,00

Domaine Les Eydins (Bonnieux)

L'Ouvrière **BIO** 75 cl .. 30,00

Château La Canorgue (Bonnieux)

La Canorgue **BIO** 75 cl ... 31,00

50 cl .. 22,00

Domaine Mayol (Apt)

Domaine 75 cl .. 29,00

50 cl .. 22,00

Cave du Luberon

Ô de Lethe 75 cl .. 28,00

AOP VENTOUX

Domaine de la Bastidonne

(Cabrières d'Avignon)

Domaine 75 cl .. 28,00

Domaine de la Verrière (Goult)

Domaine 75 cl .. 29,00

50 cl .. 22,00

AOP CÔTES-DE-PROVENCE

Château Saint-Martin - Cru classé

Grande Réserve 75 cl .. 40,00

AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Château Barbebelles

Madeleine 75 cl .. 29,00

LES BOISSONS CHAUDES

Café, café allongé 2,50

Double café 4,00

Café décaféiné 2,50

Café noisette 2,70

Grand crème 4,00

Cappuccino mousse de lait 5,00

Thé 4,00

LES EAUX

San Pellegrino	50 cl.....	5,00
	100 cl.....	6,00

Vittel	50 cl.....	5,00
	100 cl.....	6,00

Prix nets en euros - Service compris.

Nos recettes peuvent contenir
des allergènes majeurs
(règlement UE n° 1169/2011),
dont la liste est à disposition sur votre demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération