



L'ÉQUIPE DE L'AUBERGE DE LAGNES VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE

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, Suze, Porto rouge	4 cl	5,00
Muscat de Beaumes-de-Venise	4 cl	5,00
Campari	4 cl	6,00
Verre de vin Domaine de la Bastidonne AOP (rouge rosé ou blanc)	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, 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, Perrier, Limonade	33 cl	4,50
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

LA CARTE

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

ENTRÉES

La brandade de lieu,
vinaigrette de légumes relevés,
espuma raifort.

16 euros

Le croustillant d'escargots,
choux vert, champignon,
émulsion à l'ail et au persil.

16 euros

Le thon et le butternut en 3 apprêts,
le thon en tataki, tartare et pané.
Le butternut mariné, cru et en fine purée,
tuile aux graines.

19 euros

Le duo de foie gras de canard,
l'un mi-cuit, l'autre en crème prise,
chutney,
crémeux et mousseux
betteraves/Pomme.

22 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 daurade royale
cuit à basse température,
jeu de texture autour du chou
(crémeux, croquant, râpé),
jus à orange sanguine.

25 euros

La joue de bœuf braisée au vin rouge,
légumes racines et courges,
jus de cuisson réduit.

26 euros

Le cabillaud cuit à juste température,
poireaux braisés, petites pommes de terre,
moules gratinées,
sauce légère à l'anis étoilé.

29 euros

Le magret de canard rôti,
la cuisse en croquette,
purée de céleri/pomme,
mille feuille de patate douce,
jus au piment d'espelette.

30 euros

FROMAGE ET DESSERTS

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

12 euros

L'ananas
En carpaccio, rôti et confit,
granola de fruit sec,
espuma à vanille de Bali,
sorbet ananas.

12 euros

Le pamplemousse
Pâte sucrée,
crémeux et segment pamplemousse,
guimauve et glace à la violette.

12 euros

Le délice de l'auberge,
Mousse noix de coco/gingembre,
cœur lait de coco,
crème anglaise au chocolat/gingembre,
glacage chocolat au lait, sorbet noix coco.

12 euros

Le chocolat « Valrhona »
Biscuit moelleux,
croustillant et ganache pistache,
mouche et sorbet chocolat.

13 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

La brandade de lieu,
vinaigrette de légumes relevés, espuma raifort.

•

Le croustillant d'escargots,
choux vert, champignon, émulsion à l'ail et au persil

• • •

Le filet de daurade royale cuit à basse température,
jeu de texture autour du choux (crémeux, croquant, râpé),
jus à orange sanguine.

•

La joue de bœuf braisée au vin rouge,
légumes racines et courges,
jus de cuisson réduit.

• • •

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

Le thon et le butternut en 3 apprêts,
le thon en tataki, tartare et pané.
Le butternut mariné, cru et en fine purée,
tuile aux graines.

•

Le duo de foie gras de canard,
l'un mi-cuit, l'autre en crème prise,
chutney, crémeux et mousseux betteraves/Pomme.

• • •

Le cabillaud cuit à juste température,
poireaux braisés, petites pommes de terre, moules gratinées,
sauce légère à l'anis étoilée.

•

Le magret de canard rôti, la cuisse en croquette,
purée de céleri/pomme, mille feuille de patate douce,
jus au piment d'espelette

• • •

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'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

AOP VENTOUX

Domaine de la Verrière (Gault)

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'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

AOP VENTOUX

Domaine de la Verrière (Gault)

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 Barbeville

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