



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
Bloody Mary	10,00
Cuba Libre
Mojito	10,00
Spritz
SANS ALCOOL		
Virgin Mojito	10,00
Virgin Spritz	8,00
		8,00
		10,00

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, 33 cl	4,50
Limonade	Schweppes,		
Orangina, Ice Tea		25 cl	4,50
Sirop à l'eau		25 cl	2,80
Citron, grenade, 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 saumon fumé par nos soins, pomme verte, siphon aneth, gel citron.

17 euros
•

Le pâté en croûte aux champignons de saison, râpé de courge.

17 euros
•

Le cromesqui de gambas, butternut confit et en pickles, jus des carapaces.

20 euros
•

Le foie gras de canard mi cuit en superposition, chutney de poire, crèmeux raisin.
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 suprême de volaille cuit à basse température, millefeuille de betteraves, croquette de pomme de terre à huile de noisette, sauce aux cèpes.

27 euros
•

Les quenelles de lieu, coquillages, légumes oubliés, bisque de crabe vert.

27 euros
•

Les filets de rouget, lasagne ouverte à l'encre de seiche, épinard, légumes oubliés, émulsion à la clémentine.

30 euros
•

Le duo de veau, le paleron rôti, la tête en croquette, courge, champignons de saison,

jus aux épices douce.

30 euros

FROMAGE ET DESSERTS

Le fromage de chèvre mariné aux herbes de garrigue,

tapenade d'olives noires, mesclun.

12 euros
•

Le baba Imbibé aurum, crémeux, gel et segments citron, meringue, sorbet yaourt.

14 euros
•

La pomme pressé de pomme, ganache montée vanille, sablé breton,

gel et sorbet pomme verte.

14 euros
•

Le délice de l'auberge, Mousse, cœur et crème au poire, biscuit spéculos, glace marron.

14 euros
•

Le chocolat « Valrona » Dacquoise noisette, gelée cacao, ganache praliné, siphon chocolat, tuile gruée de cacao, mousse glace cœur guanaja « Valrhona ».

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 48 euros

Le saumon fumé par nos soins,
pomme verte, siphon aneth,
gel citron.

Le pâté en croûte
aux champignons de saison,
râpé de courge.

• • •

Les quenelles de lieu,
coquillages, légumes oubliés,
bisque de crabe vert.

Le suprême de volaille cuit à basse température,
millefeuille de betteraves,
croquette de pomme de terre à huile de noisette,
sauce aux cèpes.

• • •

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 58 euros

Le foie gras de canard
mi cuit en superposition,
chutney de poire,
crèmeux raisin.

Le cromesqui de gambas,
butternut confit et en pickles,
jus des carapaces.

• • •

Les filets de rouget,
lasagne ouverte à l'encre de seiche,
épinard, légumes oubliés,
émulsion à la clémentine.

Le duo de veau, le paleron rôti,
la tête en croquette,
courge, champignons de saison,
jus aux épices douce

• • •

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 75cl . 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 Chanteperrinix 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 75cl . 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 (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 75cl ... 31,00

AOP CÔTES-DE-PROVENCE

Château Saint-Martin - Cru classé

Grande Réserve 75cl ... 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 ...

Ultra Pink

75 cl ... 60,00

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 75cl ... 40 ,00

AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Château Barbebelle

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

Vittel

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