



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

La tarte fine,
sardines marinées au thym
citron par nos soins
oignons façon pissaladière,
pesto de roquette.

17 euros

Le millefeuille de chèvre frais,
poivrons, courgettes,
aubergines,
gaspacho de tomates,
crumble salé.

17 euros

Les tentacules d'encornets
cuites à basse température,
taboulé de perles de couscous
aux légumes de saison,
gel concombre,
fromage blanc acidulé.

20 euros

Le foie gras de canard mi cuit,
complicité entre
le melon de pays et
le muscat de Beaumes de Venise,
toast de pain campagne.

23 euros

PLATS

Le dos de merlu
cuit à juste température,
variation autour du fenouil,
panisse,
jus à la verveine fraîche.

27 euros

La volaille farcie
aux saveurs du sud,
petit épeautre de Sault,
concassée de tomates,
jus au balsamique.

27 euros

Le tartare de thon
aux saveurs d'ailleurs,
riz noir vénéré façon sushi,
crèmeux wasabi, piquillos,
écume aux herbes.

29 euros

La noix de veau
cuite à juste température,
caviar d'aubergines, feuille à
feuille de pommes de terre,
jus des sucs de cuisson.

31 euros

FROMAGE ET DESSERTS

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

12 euros

La pêche de vignes
Pâte sucrée à la fève de tonka,
confit, crèmeux et ganache pêche,
croustillant au praliné de graine
de tournesols,
sorbet pêche/Verveine.

13 euros

La rhubarbe/Framboise
Biscuit amandes,
confit de framboise,
mousse rhubarbe,
rhubarbes confites,
glacage chocolat blanc
de chez « Valrhona »
aux éclats de pistaches.

13 euros

Le délice de l'auberge,
Mousse citron vert,
cœur coulant citron/miel,
coulis d'abricot,
glacage chocolat noir « Valrhona »,
sarrasin soufflé, glace au miel.

13 euros

Le chocolat « Valrhona »
Pâte à choux,
praliné à la cacahuètes,
namelaka, ganache montée
chocolat noir 66%,
cacahuètes sablées, sorbet cacao.

13 euros

MENU PITCHOUN

(jusqu'à 10 ans) 14,90

Viande ou poisson du moment, féculents et légumes

Dessert, selon l'inspiration du chef pâtissier



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 42 euros

Entrée, plat, fromage et dessert 52 euros

La tarte fine,
sardines marinées au thym citron par nos
soins oignons façon pissaladière,
pesto de roquette.

•

Le millefeuille de chèvre frais,
poivrons, courgettes, aubergines,
gaspacho de tomates, crumble salé.

• • •

Le dos de merlu cuit à juste température,
variation autour du fenouil, panisse,
jus à la verveine fraîche.

•

La volaille farcie aux saveurs du sud,
petit épeautre de Sault,
concassée de tomates,
jus au balsamique.

• • •

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

• • •

Dessert à choisir en début de repas
parmi la carte.

MENU DE L'AUBERGE

Entrée, plat et dessert 51 euros

Entrée, plat, fromage et dessert 61 euros

Les tentacules d'encornets
cuites à basse température,
taboulé de perles de couscous
aux légumes de saison,
gel concombre, fromage blanc acidulé.

•

Le foie gras de canard mi cuit,
complicité entre le melon de pays
et le muscat de Beaumes de Venise,
toast de pain campagne.

• • •

Le tartare de thon aux saveurs d'ailleurs,
riz noir vénéré façon sushi,
crémeux wasabi, piquillos,
écume aux herbes.

•

La noix de veau cuite à juste température,
caviar d'aubergines,
feuille à feuille de pommes de terre,
jus des sucs de cuisson

• • •

Le fromage de chèvre
mariné aux herbes de la 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

Vignobles Terroirs Sauvages (Cabrières d'Avignon)

Red Charly 1.1 75 cl . 31,00

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 Boisson

Les Trois Terroirs 75 cl . 36,00

Les Trois Terroirs 50 cl . 27,00

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

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'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

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