

UNE TABLE PROVENÇALE

LA BERGERIE

CAPELONGUE - BONNIEUX
BEAUMIER

LES APÉRITIFS À PARTAGER

- PIZZA TRUFFÉE, TRUFFE D'ÉTÉ, CRÈME ÉPAISSE, FROMAGE BLANC, CIBOULETTE, PARMESAN - 32,00
- PIZZA PROVENÇALE, COULIS DE TOMATE MAISON, PARMESAN, TOMATE CERISE, OLIVES DE NYONS, BASILIC- 18,00
- NOTRE PISSALADIÈRE AUX OIGNONS CONFITS AU MIEL, TAPENADE D'OLIVES NOIRES DE NYONS, ANCHOIS - 22,00
- BANON AOP DE PROVENCE SERVI TIÈDE À LA CHEMINÉE - 20,00
- NOTRE PLANCHE : CHARCUTERIE, POICHICHADE, ANCHOÏADE, TAPENADE AUX OLIVES DE NYONS, PANISSES MAISON - 24,00

LES ENTRÉES

- SOUPE AU PISTOU SERVIE FROIDE - 14,00
- POULPE DE MÉDITERRANÉE CUIT À LA FLAMME, HARICOTS VERTS DE CAVAILLON, CERISES DE BONNIEUX, ÉCLATS D'AMANDE - 18,00
- FLEURS DE COURGETTES FARCIES DE MOUSSELINE DE VOLAILLE AUX HERBES, COULIS DE COURGETTE, PIGNON DE PIN, POLLEN - 19,00
- ROYALE DE COURGETTES GRILLÉES, COURGETTES VIOLON CROQUANTES, FETA DE BREBIS LOCALE, VINAIGRETTE DE RHUBARBE - 16,00
- VELOURS DE TOMATE ANANAS, BURRATINA, AUBERGINE CONFITE EN CAVIAR - 18,00

LES PLATS CUIITS À LA CHEMINÉE

- FILET DE CANETTE DE BOURGOGNE - 29,00
- QUASI DE VEAU FRANÇAIS CUIT BASSE TEMPÉRATURE, SNACKÉ, AIL, THYM - 32,00
- DAURADE ENTIÈRE DE MÉDITERRANÉE GRILLÉE, SAUCE VIERGE DE LÉGUMES - 33,00
- GIGOT D'AGNEAU DE SISTERON CUIT À LA BRAISE - 30,00
- BOEUF À LA FLAMME - 35,00
- CARRÉ DE PORC DU MONT VENTOUX - 28,00
- THON GRILLÉ SERVI MI-CUIT, SAUCE VIERGE DE LÉGUMES - 30,00
- CRÉMEUX DE PETIT ÉPEAUTRE DE SAULT, PARMESAN, TRUFFE TUBER AESTIVUM - 28,00

LES PLATS EN COCOTTE

- GARDIANNE DE TAUREAU CUIT 12H À BASSE TEMPÉRATURE - 29,00

GARNITURES À PARTAGER : LÉGUMES DE SAISON, SALADE VERTE, POMMES GRENAILLES

FROMAGE

- BANON AOP DE PROVENCE SERVI TIÈDE À LA CHEMINÉE - 20,00

LES DESSERTS MAISON DU JOUR AU BUFFET - 17,00

LA TARTE CITRON MERINGUÉE EN COCKTAIL ET SON CRUMBLE MAISON - 14,00

MENU
PITCHOUN

JUSQU'À 12 ANS

SIROP À L'EAU OU JUS DE FRUIT

PAVÉ DE POISSON GRILLÉ OU VOLAILLE
FRITES OU LÉGUMES OU SALADE VERTE

GLACE 1 BOULE (FRAISE/CHOCOLAT/VANILLE/CITRON/LAVANDE)
OU TARTE DU JOUR

22,00

SUGGESTIONS DU CHEF

PIÈCE DU BOUCHER
PRIX AU KILO

-

PÊCHE DU JOUR SELON ARRIVAGE

LES VINS

EFFERVESCENTS	VERRE 12.5CL
N.V AOP CHAMPAGNE, COLIN, CUVÉE ALLIANCE, BRUT	18,00
N.V AOP CHAMPAGNE, RÉMY LEROY, TRADITION	22,00
ROSÉS	
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	9,00
2024 AOP CÔTES DE PROVENCE, PREMIÈRE DE FUIGIÈRE	11,00
BLANCS	
2024 AOP LUBERON, BEAUMIER	9,00
2021 IGP MÉDITERRANÉE, CHÂTEAU VIGNELAURE	12,00
2023 AOP CONDRIEU, MAISON BAPTISTINE, ERNESTINE	15,00
ROUGES	
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	9,00
2023 AOP CROZES-HERMITAGE, DOMAINE DU CHÊNE VERT	12,00
2022 AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, LE JAS DES PAPES	15,00

LES COCKTAILS MAISON

BOULEVARDIER (9CL) - 19,00
VERMOUTH ROUGE, CAMPARI, WHISKY CHINEURS DE
MALT RÉAL
PUISSANCE

MOJITO PROVENÇAL (17CL) - 18,00
RHUM HAVANA 3 ANS, FARIGOULE, MENTHE FRAÎCHE,
JUS DE CITRON VERT, GINGER ALE
FRAICHEUR

ROSMARY ME (10CL) - 18,00
GIN XII INFUSÉ AU ROMARIN, SIROP DE ROSE, JUS DE
CITRON VERT, INFUSION D’HIBISCUS
FLORAL

CAPELONGUE MARGARITA (10CL) - 16,00
TÉQUILA CASAMIGROS BLANCO INFUSÉ À LA VERVEINE,
COINTREAU, FRUIT DE LA PASSION,
JUS DE CITRON VERT
ÉXOTIQUE

CAFÉ DE PROVENCE (8,5CL) - 20,00
VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ MAISON, AMARETTO,
CAFÉ LOMI
AMERTUME

BELLE SAISON (18CL) - 18,00
VODKA ZIGA ZAGA, JUS DE PAMPLEMOUSSE,
SIROP DE THYM, JUS DE CITRON
HERBACÉ

LES MOCKTAILS MAISON

LEMONADE (25CL) - 12,00
KOSCO CITRON, INFUSION DE ROMARIN,
EAU PÉTILLANTE, SOLUTION SALINE
ACIDITÉ

HIBIS KISS (25CL) - 14,00
INFUSION DE CAMOMILLE, JUS DE CITRON JAUNE,
SIROP DE ROSE, HIBISCUS
ACIDULÉ

DÉTOX (25CL) - 12,00
JUS DE LÉGUMES VERT, PURÉE DE GINGEMBRE,
JUS DE CITRON JAUNE
ÉPICÉ

SAUGE VERTE (25CL) - 14,00
INFUSION SAUGE, ÉPICES, JUS DE CITRON JAUNE,
EAU PÉTILLANTE
VÉGÉTAL

THÉ GLACÉ AU HERBES DU JARDIN (25CL) - 8,00

LES PASTIS - 4CL

PASTIS BEAUMIER - 6,00 RICARD - 8,00 PASTIS 51 - 8,00
HENRI BARDOUIN - 8,00 PASTIS ARDENT - 8,00

LES APÉRITIFS PROVENÇAUX - 6CL

RINQUINQUIN - 9,00 NOIX DE SAINT-JEAN - 9,00
ORANGE COLOMBO - 9,00 GENTIANE DE LURE - 9,00

LA PAGNOLESQUE - 33CL

BLONDE, FANNY - 10,00
BLANCHE, MARIUS - 10,00
PRESSION : BLONDE FANNY 25CL- 6,00 50CL - 11,00

BIÈRE SANS ALCOOL - 7,00

LES JUS FRAIS KOOKABARA - 25CL

JUS D’ORANGE - 8,00 JUS DE FRAISE - 8,00 JUS DE TOMATE - 8,00
JUS DE POMME - 8,00 JUS D’ABRICOT - 8,00

LES SOFTS

COCA-COLA & COCA-COLA ZÉRO 33CL - 8,00
TONIC WATER, GINGER BEER, GINGER ALE 20CL - 7,00
LIMONADE 33CL - 6,00
EAU FILTRÉE «CRYO», PLATE OU GAZEUSE 75CL - 7,00

LES BOISSONS CHAUDES

« ASSEMBLÉ PAR NOS ÉQUIPES AVEC LA MAISON DE
TORRÉFACTION LOMI DANS LA DRÔME PROVENÇALE »

EXPRESSO - 6,00 ALLONGÉ - 6,00 NOISETTE - 6,00
DÉCAFÉINÉ - 6,00 DOUBLE EXPRESSO - 8,00 CAPUCCINO - 8,00
SÉLECTION DE THÉS DE LA MAISON NUNSHEN - 8,00
INFUSIONS DU JARDIN - 8,00