

UNE TABLE PROVENÇALE

LA BERGERIE

CAPELONGUE - BONNIEUX
BEAUMIER

LES APÉRITIFS À PARTAGER

- PIZZA TRUFFÉE, TRUFFE TUBER AESTIVUM, CRÈME ÉPAISSE, FROMAGE BLANC, CIBOULETTE, PARMESAN - **29,00**
- NOTRE PISSALADIÈRE AUX OIGNONS CONFITS AU MIEL, TAPENADE D’OLIVES NOIRES DE NYONS, ANCHOIS - **20,00**
- BANON AOP DE PROVENCE TIÉDI À LA CHEMINÉE - **20,00**
- NOTRE PLANCHE : CHARCUTERIE, POICHICHADE, ANCHOÏADE, TAPENADE AUX OLIVES DE NYONS, PANISSES MAISON - **21,00**
- CAILLETTE MAISON AUX ÉPINARDS, SALADE DE JEUNES POUSSSES ET HERBES FRAÎCHES, BETTERAVES FUMÉES - **15,00**

LES ENTRÉES

- ASPERGES VERTES DE PROVENCE, BROUSSE DE BREBIS, CRUMBLE AUX AMANDES - **18,00**
- ROYALE PRINTANIÈRE, LES POIS POTAGERS EN VINAIGRETTE, RADIS PICKLES ET PETIT POIS GRILLÉ À LA CHEMINÉE, FRAISE DE CARPENTRAS ACIDULÉES, CROÛTONS TENDREMENT BEURRÉS - **16,00**
- SOUPE DE CAROTTES PRIMEURS ET SON JUS D’OLIVES NOIRES DE NYONS, HUILE VERTE DES FANES - **12,00**
- ŒUF DE POULE BIO, CRÉMEUX AUX OIGNONS DOUX, PETIT POIS ET OIGNONS ROUGES EN PICKLES, CRISPY D’OIGNONS, CHIPS DE PAIN, POUDRE DE LARD FUMÉ - **14,00**
- TARTE PRIMEUR, CAROTTES AU CUMIN, ASPERGES, PETITS POIS ET POIS GOURMANDS À L’HYDROMEL DE BONNIEUX, PICKLES D’OIGNONS ROUGES, FRAISES DE CARPENTRAS ET AMANDES - **17,00**

LES PLATS

- GIGOT D’AGNEAU DE SISTERON CUIT À LA CHEMINÉE ET SUSPENDU - **29,00**
- CARRÉ DE PORC DU MONT VENTOUX CUIT À LA BRAISE - **28,00**
- ONGLET DE BŒUF À LA CHEMINÉE - **33,00**
- FILET DE TRUITE SAUCE VIERGE DE LÉGUMES - **28,00**
- FILET DE CANETTE DE BOURGOGNE - **29,00**
- CÔTE DE VEAU FRANÇAIS - **34,00**
- CRÉMEUX DE PETIT ÉPEAUTRE À LA TRUFFE - **28,00**
- COCOTTE DE LÉGUMES DE NOTRE MARAÎCHER AUX CITRONS CONFITS, AMANDES ET TOFU FUMÉ GRILLÉ - **26,00**

FROMAGE

- BANON AOP DE PROVENCE TIÉDI À LA CHEMINÉE - **20,00**

LES DESSERTS MAISON DU JOUR, AU BUFFET - 17,00

- COCKTAIL DESSERT
- LA TARTE CITRON MERINGUÉE EN COCKTAIL ET SON CRUMBLE MAISON - **14,00**
- LA TARTE AUX FRAISES EN COCKTAIL ET SON ESPUMA DE CRÈME PÂTISSIÈRE - **16,00**

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
SÉLECTION DU SOMMELIER, CHAMPAGNE ROSÉ	22,00

ROSÉS

2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	9,00
2024 AOP CÔTES-DE-PROVENCE, PREMIÈRE DE FIGUIÈRE	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

CAPELONGUE MARGARITA (10 CL) – 16,00

TÉQUILA ERENA BLANCO INFUSÉE À LA VERVEINE, COINTREAU,
PURÉE DE FRUITS DE LA PASSION, JUS DE CITRON VERT
EXOTIQUE

FIGUIRI (12 CL) – 19,00

RHUM BLANC HAVANA, JUS DE CITRON VERT,
SIROP DE FIGUE, BITTER À LA CARDAMOME
FRUITÉ

WALNUT WHISPER (12 CL) – 20,00

MEZCAL MAHANI, NOIX DE SAINT-JEAN,
JUS DE PAMPLEMOUSSE, SIROP DE MIEL
PUISSANT

OLIVE PROVENÇALE (13 CL) – 19,00

PISCO INFUSÉ À L’OLIVE VERTE, PASTIS HENRI BARDOUIN,
JUS DE CITRON, SIROP DE ROMARIN, SAUMURE
IODÉ

BLOODY CLEAR (13 CL) – 16,00

VODKA ROMANOV AU BEURRE NOISETTE, SIROP DE CÉLERI,
JUS DE TOMATE, SAUCE SOJA
UMAMI

PROVENÇAL SPRITZ (18 CL) – 18,00

MÉLOPÉPO, GENTIANE DE LURE, PROSECCO, TONIC
FRAÎCHEUR

LES MOCKTAILS MAISON

LEMONADE (25 CL) – 12,00

KOSO CITRON, INFUSION DE ROMARIN, EAU PÉTILLANTE,
SOLUTION SALINE
FRAIS

HIBIS KISS (25 CL) – 14,00

INFUSION DE CAMOMILLE, JUS DE CITRON JAUNE,
SIROP DE ROSE, HIBISCUS
ACIDULÉ

DÉTOX (25 CL) – 12,00

JUS DE LÉGUMES VERTS, PURÉE DE GINGEMBRE, JUS DE CITRON JAUNE
ÉPICÉ

SOLEIL ÉPICÉ (13 CL) – 14,00

JUS DE FRAISE, JUS DE CITRON, SIROP DE MENTHE,
TABASCO, EAU PÉTILLANTE
FRUITÉ

THÉ GLACÉ AUX HERBES DU JARDIN (25 CL) – 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 - **8,00**
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** CAPPUCCINO - **8,00**

SÉLECTION DE THÉS DE LA MAISON NUNSHEN - **8,00**
INFUSIONS DU JARDIN - **8,00**