

UNE TABLE PROVENÇALE

LA BERGERIE

CAPELONGUE - BONNIEUX
BEAUMIER

LES APÉRITIFS À PARTAGER

- PIZZA TRUFFÉE, TRUFFE AESTIVUM, CRÈME ÉPAISSE, FROMAGE BLANC, CIBOULETTE, PARMESAN - 32,00
- NOTRE PISSALADIÈRE AUX OIGNONS CONFITS AU MIEL, TAPENADE D'OLIVES NOIRES DE NYONS, ANCHOIS - 22,00
- BANON AOP DE PROVENCE TIÉDI À LA CHEMINÉE - 22,00
- NOTRE PLANCHE : CHARCUTERIE, POICHICHADE, ANCHOÏADE, TAPENADE AUX OLIVES DE NYONS, PANISSES MAISON - 24,00
- PIZZA PROVENÇALE, COULIS DE TOMATE MAISON, TOMATE CERISE, PARMESAN, OLIVES NOIRES DE NYONS, BASILIC - 19,00

LES ENTRÉES

- FLEURS DE COURGETTES FARCIES D'UNE FARCE FINE DE VOLAILLES AUX HERBES DU POTAGER, COULIS DE COURGETTE, PIGNON DE PIN - 18,00
- ✧✧ POULPE DE MÉDITERRANÉE GRILLÉ À LA CHEMINÉE, HARICOTS VERTS DE NOS MARAÎCHERS EN SALADE, VINAIGRETTE DE CERISES, AMANDES TORRÉFIÉES - 18,00
- COMME UN CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ, ESTRAGON ACIDULÉ, KETCHUP MAISON, PARMIGIANO, ROQUETTE - 20,00
- ✧✧ SOUPE DE TOMATE ET POIVRON GRILLÉ SERVIE FROIDE, CROÛTONS, BASILIC - 15,00
- ROYALE DE COURGETTE VERTE, COURGETTE GRILLÉE À LA CHEMINÉE, FETA DE BREBIS DE NOTRE FROMAGER, VINAIGRETTE À LA RHUBARBE - 18,00
- ✧✧ LA SALADE DE LA BERGERIE, THON MI-CUIT, ŒUF PARFAIT, HARICOTS VERTS, TOMATES, POIVRONS, VINAIGRETTE - 20,00

LES PLATS

- GIGOT D'AGNEAU DE SISTERON CUIT À LA CHEMINÉE ET SUSPENDU - 31,00
- CARRÉ DE PORC DU MONT VENTOUX CUIT À LA BRAISE - 29,00
- ✧✧ PAVÉ DE THON GRILLÉ À LA CHEMINÉE, SERVIT MI-CUIT, SAUCE VIERGE DE LÉGUMES - 31,00
- ✧✧ FILET DE MAIGRE, SAUCE VIERGE DE LÉGUMES - 29,00
- FAUX FILET DE BŒUF D'AUBRAC GRILLÉ - 35,00
- FILET DE CANETTE DE BOURGOGNE - 29,00
- CÔTE DE VEAU FRANÇAIS - 34,00
- CRÉMEUX DE PETIT ÉPEAUTRE IGP DE PROVENCE À LA TRUFFE AESTIVUM - 28,00
- ✧✧ COCOTTE DE LÉGUMES DE NOTRE MARAÎCHER AUX CITRONS CONFITS, AMANDES, TOFU GRILLÉ - 30,00

GARNITURES À PARTAGER

- LÉGUMES DE SAISON, SALADE VERTE, POMMES GRENAILLES
- ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE
- GARNITURES - 5,00 FRITES MAISON - 6,00
- JUS D'AGNEAU OU AÏOLI - 4,00 TRUFFE D'ÉTÉ (AESTIVUM) - 10,00 / 10 GR

FROMAGE

- BANON AOP DE PROVENCE TIÉDI À LA CHEMINÉE - 22,00

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

SUGGESTIONS DU CHEF

- PIÈCE DU BOUCHER
- PRIX AU KILO
-
- PÊCHE DU JOUR, SELON ARRIVAGE

✧✧ Notre sélection bien-être

origine des viandes : France / poisson frais selon arrivage / prix nets en €, service compris / liste des allergènes disponible sur demande

LES VINS

EFFERVESCENTS	VERRE 12,5CL
NV, CHAMPAGNE AOP, DEUTZ, BRUT, CLASSIQUE	18,00
SÉLECTION DU SOMMELIER, CHAMPAGNE ROSÉ	22,00
ROSÉS	
2025 AOP LUBERON, BEAUMIER	9,00
2025 AOP CÔTES-DE-PROVENCE, CHÂTEAU DE LA MARTINETTE	11,00
BLANCS	
2025 AOP LUBERON, BEAUMIER	9,00
2024 VIN DE FRANCE, FAMILLE ISABEL FERRANDO, STELLA DUCIT	12,00
2023 AOP CONDRIEU, MAISON BAPTISTINE, ERNESTINE	15,00
ROUGES	
2025 AOP LUBERON, BEAUMIER	9,00
2024 AOP CROZES-HERMITAGE, M. CHAPOUTIER, LES MEYSONNIERS	12,00
2023 AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, LE JAS DES PAPES	15,00

LES COCKTAILS MAISON – 20,00
À BASE D’ALCOOLS PROVENÇAUX

CAPELONGUE MARGARITA - 10 CL
TEQUILA CASAMIGROS BLANCO INFUSÉ À LA VERVEINE,
COINTREAU, FRUIT DE LA PASSION, JUS DE CITRON VERT FRAIS
ÉXOTIQUE

VERGER DES ALPILLES – 8 CL
GINXII, RINQUINQUIN, JUS DE CITRON JAUNE FRAIS
FRAIS

MELON DE GARRIGUE – 9 CL
VODKA ZIGAZAGA INFUSÉE AU ROMARIN, VERMOUTH BLANC,
SIROP DE MELON
ÉLÉGANT

LE SOLEIL – 14 CL
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, SIROP DE POIRE, SIROP DE VANILLE,
JUS DE CITRON VERT FRAIS, BLANC D'ŒUF, GINGER ALE
GOURMAND

PRESTIGE CHERRY – 14 CL
CHAMPAGNE DEUTZ, GIN XII, JUS DE CITRON VERT FRAIS,
SIROP DE CERISE
FRUITÉ

LE PAUL – 12 CL
PASTIS, SIROP DE ROMARIN, JUS DE PAMPLEMOUSSE
ANISÉ

✧✧ LES MOCKTAILS MAISON – 15,00

HIBIS KISS – 25 CL
INFUSION CAMOMILLE ET HIBISCUS SÉCHÉ, SIROP DE FRUITS
ROUGES, JUS DE CITRON JAUNE
ACIDULÉ

DETOX ME – 18 CL
MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, GINGEMBRE, CONCOMBRE,
EAU PÉTILLANTE
LÉGER

GIN BASIL – 10 CL
GIN SANS ALCOOL TANQUERAY, JUS DE CITRON JAUNE FRAIS,
SIROP DE SUCRE DE CANNE, FEUILLES DE BASILIC
HERBACÉ

OH MATCHA! – 20 CL – 20,00
COLLAGÈNE MATCHA COMBEAU, INFUSIONS SIGNATURE
CAPELONGUE, JUS DE POMME, SIROP D'AGAVE

LES PASTIS – 4 CL

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

LES APÉRITIFS PROVENÇAUX – 6 CL

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

LA GRIHETE – 33 CL

BLONDE, BLANCHE, IPA - 10,00
PRESSION : BLONDE 33 CL - 9,00 50 CL - 12,00
BIÈRE SANS ALCOOL - 7,00

LES JUS DE FRUITS – 20 CL

ALAIN MILLIAT - FRAISE, POMME, TOMATE, ABRICOT - 9,00
KOOKABARRA - PAMPLEMOUSSE, ORANGE - 9,00

LES SOFTS

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

THÉ GLACÉ AUX HERBES DU JARDIN – 25 CL – 8,00

LES BOISSONS CHAUDES

ASSEMBLÉES 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 PALAIS DES THÉS - 8,00

INFUSION SIGNATURE CAPELONGUE - 12,00
ANIS ÉTOILÉ, FEUILLE D'OLIVIER, VERVEINE, THYM, ZESTE
D'ORANGE AMÈRE, FLEUR DE LAVANDE ET SARRIETTE DES
MONTAGNES