

Beaumer

LES COMMISSIONS DU MOULIN

METS ET METS SUCRÉS
12H À 14H30 PUIS 19H À 21H30

METS

Focaccia grillée, babaganoush, houmous à l'ail confit, tapenade <i>Grilled focaccia, babaganoush, hummus with confit garlic, tapenad</i>	18 €	Tomates anciennes, figues <i>Heirloom tomatoes, figs</i>	16 €
Arancini à la truffe <i>Truffled arancini</i>	16 €	Soupe de courgettes, graines de courges <i>Zucchini soup, squash seeds</i>	14 €
Frites de panisse, mayonnaise aux herbes et citron <i>Fried chickpea chips, herb and lemon mayonnaise</i>	9 €	Salade de pois chiches, zaatar, épices <i>Chickpea salad, zaatar, spices</i>	12 €
Charcuteries régionales <i>Regional cold cuts platter</i>	22 €	Roquette, huile de noisette <i>Aragula, hazelnut oil</i>	6 €
Fromages des Commissions <i>Cheese from Les Commissions</i>	19 €	Linguine, crème légère citronnée, pecorino <i>Linguine, light lemon cream, pecorino</i>	16 €
Chèvre frais, huile d'olive, origan, basilic, olives vertes <i>Fresh goat cheese, olive oil, oregano, basil, green olives</i>	15 €	Risotto de petit épautre, gorgonzola, noix <i>Einkorn risotto, gorgonzola, nuts</i>	18 €
Poulpe aux agrumes <i>Citrus-marinated octopus</i>	17 €	Encalat au lait de brebis, chips de lard, crème à l'ail <i>Sheep's milk Encalat cheese, bacon chips, garlic cream</i>	24 €

METS SUCRÉS

Mousse au chocolat &
gourmandises

Chocolate mousse & sweets

SOLO 12 €

DUO 18 €

Cheesecake poire, verveine

Pear cheesecake, verbena

14 €

Brioche perdue figues, citron vert

French toast brioche, figs, lime

14 €

Plateau de fruits de saison

Seasonal fruit platter

18 €

Glaces et sorbets de

La Maison Ravi

Ice creams and sorbets from Maison Ravi

Huile d'olive & pignons, lavande
& miel, fleur d'oranger, framboise,
citron, agrumes & verveine, café,
pistache, caramel, amande

*Olive oil & pine nut, lavender & honey,
orange blossom, raspberry, lemon, citrus
fruits & verbena, coffee, pistachio, cara-
mel, almond*

1 BOULE / SCOOP 3 €

2 BOULES / SCOOPS 5 €

3 BOULES / SCOOPS 7 €

DOUCEURS

Cookie

3 €

Brownie, cake du moment

Brownie, cake of the day

4 €

Viennoiserie du moment

Pastry of the day

2,5 €



COCKTAILS CRÉATION

ROSÉE DU MOULIN

14 €

Vodka Ziga Zaga, purée de fraise, sirop de basilic, citron vert,
Cryo eau pétillante

Ziga Zaga vodka, strawberry puree, basil syrup, lime, Cryo sparkling water

VENTOUX SPRITZ

13 €

RinQuinQuin, liqueur Fleur de Thym, vin blanc pétillant,
Cryo eau pétillante

RinQuinQuin, Fleur de Thym liquor, sparkling white wine, Cryo sparkling water

ABRICOTIER DU LUBERON

16 €

Vodka Ketel One, Mezcal, liqueur d'abricot, citron vert,
sirop de romarin, blanc d'œuf

Ketel One vodka, apricot liquor, lime, rosemary syrup, egg white

SIESTE À LOURMARIN

14 €

Rhum Tartuga, liqueur Mélopépo, citron vert,
Schweppes Selection, Ginger Beer

Tartuga rum, Mélopépo liquor, lime, Schweppes Selection Ginger Beer

CRÉPUSCULE AU MOULIN

16 €

Bulleit bourbon, H.Theoria cuir lointain, Whisky singlar,
sirop de cerise, Cryo eau pétillante

Bulleit bourbon, H.Theoria cuire lointain, Singlar whisky, cherry syrup, Cryo sparkling water

SANGRIA

SANGRIA ROUGE

13 €

Vin rouge, Orange Colombo, orange, orgeat, Cryo pétillante

Red wine, Orange Colombo, orange juice, almond, Cryo sparkling water

SANGRIA ROSÉ

13 €

Vin rosé, RinQuiQuin, pamplemousse, framboise, Cryo pétillante

Rosé wine, RinQuiQuin, grapefruit, raspberry, Cryo sparkling water

CHAMPAGNE & VINS AU VERRE

NM Deutz, Brut Classique	22 €
NM Leclere-Minard, Frimas, Blanc de Blancs	20 €

LES BLANCS - WHITES

2025 AOP Luberon, Château La Verrerie, Hautes Collines	9 €
2025 AOC Ventoux, Domaine Fondrèche	8 €

LES ROSÉS - ROSÉS

2024 AOP Ventoux, Vignobles Chasson, Autre Regard	6 €
---	-----

LES ROUGES - REDS

2022 AOP Luberon, Vignobles Chasson, Guillaume de Cabestan	8 €
--	-----

APÉRITIFS & BIÈRES

Pastis Henri Bardouin	3 cl 4,5 €
Pastis d'Avignon	3 cl 6,5 €

Martini Riserva Rubino or Ambrato	6 cl 6 €
-----------------------------------	------------

Kir provençal au vin blanc du Luberon	12 cl 9 €
---------------------------------------	-------------

BOUTEILLE LA PETITE AIXOISE

Blanche,ambrée, IPA	33 cl 9 €
<i>White ale, amber ale, IPA</i>	

PRESSION LA PETITE AIXOISE

Blonde La Pils Française	25 cl 3,5 €
	50 cl 7 €

BOUTEILLE BIÈRE SANS ALCOOL

Heineken 0,0%	33 cl 5 €
<i>Heineken non-alcoholic beer</i>	

MOCKTAILS & SODAS MAISON

MISTRAL GAGNANT

9 €

Thé Earl Grey glacé, purée de pêche, citron vert, romarin frais & cardamome
Earl Grey tea, peach purée, lime, fresh rosemary & cardamom

LA VIE EN ROSE

9 €

Infusion verveine glacé, purée de framboise, citron vert, basilic
Verbena herbal tea, raspberry purée, lime, basil

LA BOHÈME

9 €

Thé vert menthe glacé, concombre, menthe,
sirop de gingembre, citron vert
Mint green tea, cucumber, mint, ginger syrup, lime

LIMONADE FRAÎCHE

7 €

Citron vert, menthe, sucre, eau pétillante Cryo
Lime, mint, sugar, Cryo sparkling water

ARANGEADE

8 €

Jus d'orange, Schweppes Selection Hibiscus
Orange juice, Schweppes Selection Ginger Hibiscus

VIRGIN PALOMA

11 €

Fluère Smoked Agave, sirop de gingembre, citron vert, jus de
pamplemousse, Cryo eau pétillante, Schweppes Selection pomelo
*Fluère Smoked Agave, ginger syrup, lime, grapefruit juice, Cryo sparkling water,
Schweppes Selection pomelo*

SODAS

SCHWEPES SELECTION

Tonic Original, Ginger Ale, Ginger Beer

20 cl | 6 €

Riviera Cola

33 cl | 6 €

Perrier

33 cl | 4,5 €

Eau plate ou pétillante microfiltrée Cryo | prix par personne
Cryo still or sparkling micro filtered water | price per person

2 €

DOUCEURS FRUITÉES

JEAN-LOUIS BISSARDON

25 cl | 8 €

Tomate Roma, pomme reinette, poire Williams, abricot Bergeron, pêche de vigne

Roma tomato, reinette apple, Williams pear, Bergeron apricot, vine peach

SMOOTHIE DU MOULIN

9 €

Banane, orange, citron vert et myrtilles

Banana, orange, lime and blueberries

MILKSHAKE DES COMMISSIONS

9 €

Banane, chocolat, lait et chantilly

Banana, chocolate, milk and whipped cream

CAFÉS TORRÉFIÉS *by* LOMI

Expresso, noisette, allongé

Espresso, macchiato, lungo

3 €

Crème, latte, cappuccino

Coffee with milk, latte, cappuccino

4 €

Double expresso

Double espresso

5 €

Chocolat chaud

Hot chocolate

5 €

Chocolat viennois

Hot chocolate with whipped cream

6 €

Double café frappé

Iced coffee

5 €

Café frappé avec lait entier ou lait d'avoine

Iced coffee with full milk or oat milk

6 €

THÉS *by* THÉ BON THÉ BIO

Thés noirs – *Black teas*

Roi Earl Grey, Breakfast Tea, Darjeeling

5 €

Thés verts – *Green teas*

Citron détox, jasmin classique, sencha, menthe royale

5 €

Infusions – *Herbal teas*

Détox, Jardin de Soleil, verveine citronnée, rooibos verveine, rooibos vanille

5 €