



*« La cuisine est un échange de cultures, de sens et de saveurs.
Ce partage est meilleur quand il vient du cœur. »*

Jérôme Roy

Chef des Cuisines

Menu à 45€: l'entrée, le plat, le fromage ou le dessert.

(Parmi la carte hors suppléments)

A la Carte : Tout est accessible à la carte aux prix indiqués.

Menu à 35 €: L'entrée, le plat et le dessert du jour.

(Valable du lundi au vendredi, uniquement le midi et hors jours fériés)

Les prix sont en euros, taxes et service inclus.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française.

Tous nos plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts.

** Vins Issus de l'agriculture Biologique et Biodynamie*



Pour débiter...

Sélection de Cocktails maison avec et sans alcool*.

Christmas Road **20€**

Bob's bitter orange-mandarine, Nectar de framboise, Amandine, Orange Columbo, Havana club 3ans.

Le Martino **15€**

Citron Jaune, Citron Vert, Orange, Limonade Artisanale, Lillet Rouge, Lillet Rosé.

Les Minimés* **15€**

Sirop Jardin d'épices, Jus d'Orange, Nectar d'Abricot, Nectar de Pêche Garrigue.

Le Soleil - Levant* **15€**

Jus de Pamplemousse, Jus de Citron ; Jus de Cranberry, San bitter.

Au Comptoir du Brasseur (33cl) **10€**

BAL Blonde , Ambre et « Le Cochon ivre »

Les Apéritifs Provençaux (6cl) et les anisés (4cl) **9€**

Rinquinquin, Orange Colombo, Noix St Jean, Gentiane de Lure,

Grande Absinthe (12€), Vermouth absinthe.

Pernod, Ricard, Pastis 51, H.Bardouin.

Les Nectars Expérience (20cl) **10€**

Fraise Amour ; Framboise Cranberry BIO ; Tomate de Provence ;

King Mango ; Pêche Garrigue ; Abricot Royal ; Ananas ;

Pomme Reinette

Les Softs:

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl); Orangina (25cl),

*San Bitter (10cl), Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water (20cl) **8€***

*Ice Tea Maison (20cl); Limonade (25cl) **7€***

Nos Eaux :

*Vittel (50cl); San Pellegrino (50cl) **6€***

*Eau filtrée de dégustation plate ou gazeuse 75cl : **6€** ; 50cl : **5€***

Les Entrées

Filet de thon saisi à la plaque, caviar et chips d'aubergine. **19 €**

Vinaigrette orientale, dattes, noix de cajou, coriandre et citron vert.

(Supplément de 3€ sur le menu)

Pâté en croûte de canard colvert. **19 €**

Coings pochés dans un jus de raisin, salade de roquette.

Fines tranches de foie gras, pain mendiant au paprika. **19 €**

Coco frais en vinaigrette, abricots secs à la coriandre.

(Supplément de 3€ sur le menu)

Aiguillettes de daurade royale marinées au citron vert. **18 €**

Textures de pois chiches, céleri doré et piment vert.

Saumon de France fumé, salade d'endive et moutarde de Chine. **18 €**

Mousseline de pomme de terre, vinaigrette au raifort.

Sélection de fromages, chutney de moût de raisins. **15 €**

Salade de plein champ.

Les Plats

Escalopes de maigre étuvées, pousses d'épinards au gingembre. **27€**

Gnocchi de potimarron, pulpe et jus de courge au lait d'amande.

Spaghettis sautés, des gambas, des légumes, **28 €**

des aromates et du piment!

Pavé de cabillaud à la vapeur, riz koshihikari. **30 €**

Condiments croquants, bouillon Hanoï.

(Supplément de 3€ sur le menu)

Suprême de pintade moelleux, la cuisse poêlée. **29€**

Salade de panais frits aux champignons des bois.

Filet de bœuf rôti au poivre noir, jus réduit au vinaigre de coquelicot. **30 €**

Betteraves jaunes et rouges, gratin de pomme de terre Manarain.

(Supplément de 7€ sur le menu)

Epaule d'agneau braisée à l'ananas. **29 €**

Mousseline de patate douce, vert et côtes de blettes.

Les Desserts

Poire Williams pochée, crème glacée, mousse et crémeux. **17 €**

Amandes caramélisées, jus à l'estragon.

Gourmandise au chocolat noir de Guanaja. **18 €**

Raisins de Corinthe marinés au vin de Maury.

(Supplément de 3€ sur le menu)

Soufflé à la noisette. **18 €**

Sorbet au citron, infusion à la lavande.

(Supplément de 3€ sur le menu)

Pamplemousse rose: cocktail de textures. **16 €**

Suprêmes confits à la fève de tonka, sirop à la coriandre.

Des glaces : vanille, praliné, café, calisson. (3 boules) **11 €**

Des sorbets : Vanille-citron, fruits rouges, chocolat, **11 €**

Verveine, exotique. (3 boules)

La Carte des Vins

La coupe de Champagne (16cl)

Louis Roederer Brut Nature Stark 2009 23 €

Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2012 27 €

Le verre de blanc (16cl)

La sélection du Sommelier 13 €

Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 12 €

Le verre de rouge (16 cl)

La sélection du Sommelier 12 €

Aop Beaune 1er Cru Jacques Prieur 2013 13 €

Le verre de rosé (16 cl)

La sélection du Sommelier 12 €

Les bouteilles de vins blancs (75 cl)

*Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2017 ** 55 €

*Aop Luberon Château la Dorgonne Expression du Terroir 2017** 45 €

Aop Luberon Domaine de Fontenille Cuvée Alphonse 2016 48 €

Aop Saint Joseph Domaine Courbis 2017 75 €

Igp Mont Caume Verdairail Château Salettes 2017 38 €

Igp Pays de l'Aude Muscat Sec Les 1000 vignes 2014 55 €

Aop Puligny Montrachet Patrick Miolane 2016 55 €

Aop Chablis Les Vénérables La Chablisienne 2015 48 €

La Carte des Vins

Les bouteilles de vins rosés (75 cl)

<i>Igp Ardèche Château les Amoureuses Loverose 2017*</i>	45 €
<i>Aop Luberon Domaine de Fontenille Cuvée Alphonse 2016</i>	48 €
<i>Aop Fitou Les 1000 Vignes Valérie Guérin 2016</i>	65 €
<i>Igp Mont Caume Verdarail Château Salettes 2017</i>	38 €

Les bouteilles de vins rouges (75cl)

<i>Aop Gigondas Domaine Montirius Terres des Aînés 2012*</i>	63 €
<i>Aop Francs Côtes de bordeaux Château le Puy Cuvée Emilien 2015*</i>	60 €
<i>Aop Cornas Les Chailles Alain Voge 2016</i>	62 €
<i>Igp Ardèche Terres des Amoureuses Dandy Black 2015*</i>	38 €
<i>Aop Provence Clos de L'Ours Le Chemin 2016*</i>	45 €
<i>Igp les Alpilles Domaine de Valdition 2011*</i>	65 €
<i>Aop Luberon Château la Dorgonne Expression du Terroir 2014*</i>	49 €
<i>Aop Cairanne Terra Rosea 2016*</i>	45 €
<i>Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2010*</i>	60 €
<i>Vin de France Mirafiors vin de soif Domaine Lafage 2017</i>	30 €
<i>Aop Luberon Domaine de Fontenille Cuvée Alphonse 2015</i>	48 €

Pour Conclure...

Nos Boissons Chaudes Accompagnées De Douceurs Maison.

<i>Expresso et décaféiné</i>	6 €
<i>Double expresso et macchiato</i>	8 €
<i>Café crème, Latte macchiato</i>	9 €
<i>Cappuccino et chocolat</i>	10 €
<i>Sélection de Thé</i>	10 €

Les Spiritueux (4cl)

Les Rhums Ambrés

<i>Demerara Uitvlugt 2007</i>	20 €
<i>JM 1999</i>	30 €

Le Calvados

<i>Château du Breuil 12 ans</i>	20 €
<i>Château du Breuil 20 ans</i>	25 €

Les Armagnacs

<i>Bas-Armagnac Delord Hors d'Age</i>	25 €
<i>Château Laubade 1921</i>	90 €

Les Cognacs

<i>Rémi Martin 1738</i>	25 €
<i>Rémi Martin XO</i>	55 €
<i>Rémi Martin Centaure de Diamant</i>	88 €
<i>Rémi Martin LOUIS XIII</i>	185 €