

CARTE DES BOISSONS

La montée de Cave "Au verre" 15cl

LUBERON

Château de Mille « Clefs de Mille » Rosé 13€

Cépages : *Syrah, Grenache, Mourvèdre*

Un rosé frais et élégant aux notes de fruits rouges et de fleurs blanches

LUBERON

Château de Mille « Clefs de Mille » Blanc 13€

Cépages : *Vermentino*

Un vin aromatique aux notes de fleurs blanches, agrumes et fruits exotiques

LUBERON

Château de Mille « Clefs de Mille » Rouge 13€

Cépages : *Syrah, Carignan, Cinsault*

Un vin rouge aux arômes de fruits rouges croquants

CHAMPAGNE

Waris Hubert Blanc de Blanc 25€

100% *Chardonnay*, un champagne frais et élégant

Vins Blancs 75 cl

LUBERON

2025 Château de Mille « Clefs de Mille » 42€

CÔTES DE PROVENCE

2024 Château St Martin « Grande Réserve » 65€

Vins rosés 75 cl

CÔTES CATALANE

2025 Domaine Lafage « Miraflores » 40€

CÔTES DE PROVENCE

2024 Château Astros « La Belle Vie » 44€

2025 Minuty « Prestige » 58€

2025 Minuty « 281 » 155€

MAGNUM

2025 Minuty « Prestige » 120€

Vin rouge 75 cl

LUBERON

2025 Château de Mille « Clefs de Mille » 42€

2025 Château de Mille « Cinsault » 40€

Champagne 75cl

Waris Hubert Blanc de Blanc 120€

Deutz Brut Classic 115€

Deutz Brut Rosé 150€

Les Eaux

Vittel, Perrier fines bulles 1L 8€

50cl 6€

Les Apéritifs/ Cocktail

Cocktails Classiques 20€

Espresso Martini, Margarita, Mules, Negroni, Spritz

Cocktails Signature avec nos herbes du jardin 22€

Mojito, Mojito Fraise, Basilic Fizz

Whisky, Vodka, Rhum, Gin (5cl) 15€

Whisky Balvenie Doublewood 12 ans 21€

Rhum El Dorado Guyana 15 ans 27€

Apéritifs, Campari, Martini (6cl) 11€

Softs/bière

Virgin Mojito 16€

Ice Tea Maison 12€

Coca Cola, Schweppes, Limonade 9€

Jus de Fruits Alain Millat :

Fraise, ananas (33cl) 12€

Jus de Fruits artisanaux Astros:

Pomme Romarin Miel,

Pomme Thym Citron (25cl) 9€

Fruits pressés Kookabarra:

Orange, pamplemousse (25cl) 12€

Bière locale artisanale (33cl) 10€

Les Boissons Chaudes

Café 6€

Café crème 7€

Cappuccino 9€

Thé, Infusion 7€



CARTE DU RESTAURANT

ENTRÉES

Salade César Volaille *	25€
<i>Volaille, Œuf, parmesan, croûton de pain et oignon rouge en pickles</i>	
Salade César Saumon Gravelax *	25€
<i>Saumon fumé, parmesan, croûton de pain et oignon rouge en pickles</i>	
Salade de tomates anciennes *	24€
<i>Burrata Di Buffala crémeuse, sauce pesto</i>	
Vitello Tonnato	25€
<i>Veau, ventrèche de thon de Méditerranée, câpres et croûton de pain</i>	

PLATS

Spaghettis à la tomate	30€
<i>Burrata Di Buffala crémeuse, pesto rouge et basilic</i>	
Poisson du moment	33€
<i>Sauce vierge et légumes grillés</i>	
Pièce de viande à la plancha	35€
<i>Frites, sauce citronnelle et saté</i>	
Garniture supplémentaire	8€
<i>Frites, légumes grillés ou salade verte</i>	

DESSERTS

Tiramisu traditionnel *	16€
Panacotta du jour *	16€
Tartelette citron meringuée	17€
Salade de fruits de saison	17€
Sorbet & Glace artisanale « Ferme Miaam » de l'Isle Sur La Sorgues *	4€
<i>Bol ou Cornet, Parfums disponibles sur demande</i>	

* Disponible de 12h à 18h

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE 1169/2011)
Dont la liste est à disposition sur demande
Toutes nos viandes sont d'origine Européenne. Prix nets en Euros