

# CARTE DES BOISSONS

## La montée de Cave "Au verre" 15cl

LUBERON

**Château Fontvert "Terraire Rosé"** 13€

Cépages : *Grenache, Syrah et Cinsault.*

Un rosé frais et élégant aux notes de fruits rouges et d'agrumes, avec une belle finale vive et rafraîchissante.

LUBERON

**Château Fontvert "Terraire Blanc"** 13€

Cépages : *Grenache Blanc et Vermentino*

Un vin aromatique aux notes de fruits exotiques et de pêche, avec une belle fraîcheur en bouche

LUBERON

**Château Fontvert "Terraire Rouge "** 13€

Cépages : *Syrah et Grenache*

Un vin rouge aux arômes de fruits rouges frais et d'épices légères.

CHAMPAGNE

**Waris Hubert Blanc de Blanc** 25€

100% *Chardonnay*, un champagne frais et élégant

## Vins Blancs 75 cl

LUBERON

**2024 Château Fontvert "Terraire Blanc"** 45€

CÔTES DE PROVENCE

**2024 Château de St Martin "Grande Réserve"** 65€

## Vins rosés 75 cl

LUBERON

**2024 Château Fontvert "Terraire Rosé"** 45€

CÔTES DE PROVENCE

**2024 Château Astros "La Belle Vie"** 40€

## Vin rouge 75 cl

LUBERON

**2024 Château Fontvert "Terraire Rouge"** 45€

## 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 Dooblewood 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 1664 (33cl) 10€

## Les Boissons Chaudes

Café 6€  
Café crème 7€  
Cappuccino 9€  
Thé, Infusion 7€



# CARTE DU RESTAURANT

## ENTRÉES

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

## PLATS

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

## DESSERTS

<b>Le Royal chocolat</b>	18€
<i>Biscuit croustillant amandes, praliné noisette et mousse chocolat noir</i>	
<b>La Tarte citron &amp; thym meringuée</b>	17€
<b>Le Baba au rhum &amp; agrumes</b>	18€

\* Disponible de 12h à 18h