



BOISSONS

BIÈRES

PRESSION

	25 cl	50 cl
Altitude Blonde Bio	4 €	8 €
Picon bière	5,5 €	11 €

BOUTEILLES

	33cl
Altitude IPA Bio	6,5 €
Leffe	6,5 €
Paulaner (<i>Sans alcool</i>)	6,5 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso/Allongé/Ristretto/Déca	3 €
Noisette	3,5 €
Double Expresso/Café Crème	5 €
Chocolat chaud	5 €
Capuccino/Café frappé	6 €
Chocolat Viennois	7 €
Thés	5 €

*Vert Bio Menthe, Noir Bio Jardins de Darjeeling,
Noir Grand Earl Grey, Noir Ceylan O.P., Thé Blanc
Rose-Litchi*

Infusions 5 €
Rooibos aux épices - BIO : Verveine, Tilleuil, Camomille

APÉRITIFS

Pastis 51 / Ricard - 3cl	4,5 €
Martini - Suze - Campari - 6cl	7 €
Porto Blanc / Rouge - 6cl	7 €
Melonnade - 6cl	7 €
Kir Vin Blanc - 12,5cl	7 €
Rosé Pamplemousse - 12,5cl	7 €
Muscat Beaumes de Venise - 12,5cl	9 €
Kir Royal - 12,5cl	14 €

EAUX - SODAS JUS DE FRUITS

Vittel/San Pellegrino - 50cl	4 €
Vittel/San Pellegrino - 100cl	6 €
Perrier - 33cl	4,5 €
Coca/Coca Zéro - 33cl	5 €
Orangina/Limonade/Ice Tea - 25cl	5 €
Schweppes - 25cl	5 €
Les citronnades Granini - 25cl	5 €
<i>Citron & poire, Citron & pastèque</i>	
Jus de fruits Granini - 25cl	5 €
<i>Orange, Pomme, Ananas, Tomate</i>	
Sirop Monin à l'eau	3,5 €
Supplément sirop	0,5 €



ALCOOLS

GIN - 4CL

Hendrick's Original	12 €
Hendrick's Grand Cabaret	12 €
Hendrick's Oasium	12 €
The Botanist	12 €

RHUM - 4CL

Don Papa Baroko - Philippines	12 €
Diplomatico Reserva - Venezuela	12 €
Eminente Reserva 7 ans - Cuba	14 €
Zacapa Solera - Guatemala	14 €

VODKA - 4CL

Zubrowka Bison - Pologne	9 €
Belvedere - Pologne	14 €

WHISKY - 4CL

Monkey Shoulder	9 €
Jack Daniel's	9 €
The Balvenie Doublewood 12 ans	10 €
Glenfiddich Triple Oak 12 ans	12 €
Lagavulin 16 ans	14 €

DIGESTIFS - 4CL

Genepi/Farigoule	9 €
Elixir du Ventoux	9 €
Poire Williams Manguin	12 €
Get 27/Get 31	9 €
Limoncello/Bailey's	9 €
Chartreuse	9 €
Cointreau	10 €
Cognac VSOP Rémy Martin	13 €
Irish Coffee - 15cl (Café - Whisky - Chantilly)	14 €

BULLES - 12,5CL

AOP PROSECCO SPUMANTE Extra dry	8 €
AOP CHAMPAGNE Besserat Bleu Brut	14 €



Ti punch - 12cl	8 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, cassonade, citron vert</i>	
Caïpirinha - 12cl	8 €
<i>Cachaça Aguacana, cassonade, citron vert</i>	
Mojito - 25cl	12 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, eau gazeuse</i>	
Mojito Royal - 25cl	14 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, Prosecco, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, eau gazeuse</i>	
Mojito Passion - 25cl	14 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, crème Passion, eau gazeuse</i>	
Mojito Fraise - 25cl	14 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, crème de fraise, eau gazeuse</i>	
Piña Colada - 25cl	12 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, jus d'ananas et crème de coco</i>	
Planteur - 25cl	12 €
<i>Rhum Brun et Blanc Saint-James, jus d'orange, ananas, goyave et sirop de grenadine</i>	
Tequila Sunrise - 25cl	12 €
<i>Tequila San José, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	
Margarita - 12cl	12 €
<i>Tequila San José, Cointreau, citron vert</i>	



Sex on the beach - 25cl	12 €
<i>Vodka Biala, crème de pêche, jus d'orange et cranberry</i>	
Cosmopolitain - 25cl	12 €
<i>Vodka Biala, Cointreau, citron vert, jus de cranberry</i>	
Bloody Mary - 25cl	12 €
<i>Vodka Biala, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri</i>	
Gin Tonic - 25cl	12 €
<i>Gin Hendrick's, tonic water</i>	
Gin Fizz - 25cl	12 €
<i>Gin Hendrick's, jus de citron de vert, sirop de sucre, eau gazeuse</i>	
Negroni - 25cl	12 €
<i>Gin Hendrick's, Campari, Martini rouge, eau gazeuse</i>	
Spritz - 25cl	12 €
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Spritz Saint Germain - 25cl	12 €
<i>Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Americano - 15cl	12 €
<i>Martini blanc, Martini rouge, Campari</i>	

Cocktails sans alcool

Cocktail de jus - 25cl	8 €
<i>Faites confiance au barman</i>	
Virgin Mojito - 25cl	8 €
<i>Citron vert, menthe fraîche, limonade, sucre roux, eau gazeuse</i>	
Virgin Piña Colada - 25cl	8 €
<i>Jus d'ananas et crème de coco</i>	
Coconut Kiss - 25cl	8 €
<i>Jus d'ananas, crème de coco, jus d'orange, lait, sirop de fraise</i>	



LES PLANCHES

Planche de Charcuteries, salade verte <i>Selection of deli meats, green salad</i>	22 €
Planche de Fromages affinés, salade verte <i>Selection of cheeses, green salad</i>	22 €
Planche mixte Charcuterie / Fromages, salade verte <i>Mixed selection of deli meats & cheeses, green salad</i>	22 €



SUR LE GRILL

Pièce de bœuf 200g , salade verte, frites maison <i>Piece of beef 200g, green salad, homemade fries</i>	20 €
Pièce de bœuf 400g , salade verte, frites maison <i>Piece of beef 400g, green salad, homemade fries</i>	39 €
Pièce de bœuf 800g , salade verte, frites maison <i>Piece of beef 800g, green salad, homemade fries</i>	78 €



REINE	16 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons	
<i>Tomato base, fior di latte mozzarella, white ham, mushrooms</i>	
VÉGÉTARIENNE	15 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, légumes d'été	
<i>Tomato base, fior di latte mozzarella, summer vegetables</i>	
4 FROMAGES	17 €
Base blanche, mozzarella fior di latte, reblochon, gorgonzola, comté	
<i>White base, fior di latte mozzarella, reblochon, gorgonzola, comté</i>	
PICANTE	17 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, oignon rouge, poivron	
<i>Tomato base, fior di latte mozzarella, chorizo, red onion, sweet bell pepper</i>	
CHÈVRE & FIGUE	18 €
Base tomate, fior di latte, crème de chèvre, confit de figue, jambon cru, roquette	
<i>Tomato base, fior di latte mozzarella, goat cream, fig confit, cured ham, rocket</i>	
VENTOUX	20 €
Base tomate, fior di latte, saucisse du Ventoux, brousse, tomates confites	
<i>Tomato base, fior di latte mozzarella, pork sausage, bush cheese, tomatoes confit</i>	
REINE DELUXE	22 €
Base tomate, jambon truffé, champignons, burrata, roquette	
<i>Tomato base, truffled ham, mushrooms, creamy burrata, rocket</i>	
SALMONE	22 €
Crème de saumon à l'aneth, fior di latte, saumon fumé, burrata, roquette	
<i>Salmon cream with dill, fior di latte mozzarella, smoked salmon, burrata, rocket</i>	



ENTRÉES

Starters

Velouté de chou-fleur à la cardamome 	12 €
<i>Cream of cauliflower soup with cardamom</i>	
Gnocchi gratinés au gorgonzola, éclats de jambon cru	14 €
<i>Gnocchi with gorgonzola cheese and pieces of cured ham</i>	
Truite fumée, caviar de betteraves, focaccia	21 €
<i>Smoked trout, beetroot, focaccia</i>	
Foie gras mariné au Rasteau et ses toasts	21 €
<i>Foie gras marinated in Rasteau wine, toasts</i>	

PLATS

Main courses

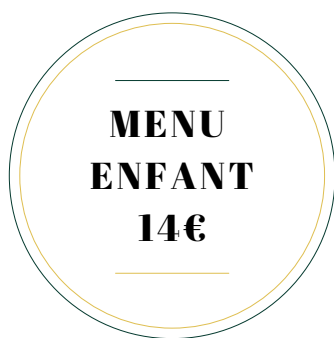
Gnocchi gratinés au gorgonzola, éclats de jambon cru	19 €
<i>Gnocchi with gorgonzola cheese and pieces of cured ham</i>	
Risotto à la courge, noisettes torréfiées 	19 €
<i>Risotto with pumpkin and roasted hazelnuts</i>	
Pavé de truite, sauce safranée, brocolis	19 €
<i>Trout fillet, saffron sauce, broccoli</i>	
Sauté de cochon du Ventoux, sauce forestière, purée de pommes de terre	19 €
<i>Ventoux pork stew, mushroom sauce, mashed potatoes</i>	
Dos de cabillaud rôti, risotto à la courge	26 €
<i>Roasted cod fillet, pumpkin risotto</i>	
Souris d'agneau confite, purée de pommes de terre	26 €
<i>Lamb shank, mashed potatoes</i>	



DESSERTS

Deserts

Fromages affinés <i>Selection of cheeses</i>	12 €
Pot de glace artisanale Bio - 120ml (fraise, chocolat, vanille, framboise, mangue, citron, caramel salé) <i>Organic ice cream pot (Strawberry, chocolate, vanilla, raspberry, mango, lemon, salted caramel)</i>	8 €
Tarte Bourdaloue poire/amande <i>Pear & almond tart</i>	8 €
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise <i>Chocolate Cake, custard</i>	10 €
Baba "a-rhum-atisé" sur table, crème fouettée vanille <i>Rum baba, vanilla whipped cream</i>	12 €
Charlotte citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	12 €
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with desserts selection</i>	14 €



PLAT + DESSERT

PLATS	DESSERTS
Nuggets de poulet <i>Chicken nuggets</i>	Pot de glace Bio <i>Organic Ice cream</i>
filet de truite panée, frites <i>Breaded trout fillet, fries</i>	Mi-cuit au chocolat <i>Chocolate cake</i>

MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE + PLAT 31€ / PLAT + DESSERT 26€ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38€

ENTRÉES

Gnocchi gratinés au gorgonzola, éclats de jambon cru
Gnocchi with gorgonzola cheese and pieces of cured ham

Velouté de chou-fleur à la cardamome 
Cream of cauliflower soup with cardamom

PLATS

Sauté de cochon du Ventoux, sauce forestière, purée de pommes de terre
Ventoux pork stew, mushroom sauce, mashed potatoes

Pavé de truite, sauce safranée, brocolis
Trout fillet, saffron sauce, broccoli

Risotto à la courge, noisettes torréfiées 
Risotto with pumpkin and roasted hazelnuts

DESSERTS

Pot de glace artisanale Bio - 120ml
(fraise, chocolat, vanille, framboise, mangue, citron, caramel salé)
Organic ice cream pot (Strawberry, chocolate, vanilla, raspberry, mango, lemon, salted caramel)

Tarte Bourdaloue poires/amandes
Pear & almond tart

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise
Chocolate Cake, custard



MENU GOURMET

ENTRÉE + PLAT 39€ / PLAT + DESSERT 34€ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT 48€

ENTRÉES

Foie gras mariné au Rasteau et ses toasts

Foie gras marinated in Rasteau wine, toasts

Truite fumée, caviar de betteraves, focaccia

Smoked trout, beetroot, focaccia

PLATS

Souris d'agneau confite, purée de pommes de terre

Lamb shank, mashed potatoes

Dos de cabillaud rôti, risotto à la courge

Roasted cod fillet, pumpkin risotto

DESSERTS

Baba "a-rhum-atisé" sur table, crème fouettée vanille

Rum baba, vanilla whipped cream

Charlotte citron meringuée

Lemon meringue pie

CARTE des VINS

ROUGE

	12,5 cl	50cl	75 cl
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine La Florane - À Fleur <i>Bio - Fruits mûrs et tanins souples</i>	6 €	18€	28 €
AOP VENTOUX Domaine Vindemio - Terra <i>Bio - Jolie note épicée, arômes de fruits rouges et noirs</i>	7 €	22€	32 €
AOP VACQUEYRAS Domaine La Fourmone - Le Poète <i>Bio - Pâtes de fruits bien mûrs, notes de réglisses et d'essences méditerranéennes</i>	9 €	30€	40 €
AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES Domaine des Garriguettes - L'Amista <i>Bio - 100% Grenache noir, Fruits mûrs, juteux</i>			42 €
AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES Domaine des Garriguettes - Fontisson <i>Bio - 100% Syrah, tanins, baies et cerises mûres</i>			42 €
AOP LUBERON Domaine De La Citadelle - Coup de foudre <i>Bio - Tanins fondus et note d'olives noires</i>			44 €
AOP CAIRANNE Domaine Alary - L'Estevenas <i>Bio - Fruits noirs grillés, note minérale</i>			46 €
AOP RASTEAU Domaine le clot du Bénou - Horus <i>Bio - Note de fruits murs et d'épices</i>			48 €
AOP GIGONDAS Domaine La Fourmone - Le Secret <i>Bio - Tout en tendresse sous un registre de petits fruits écrasés</i>			56 €
AOP LIRAC Château de Montfaucon - Baron Louis <i>Équilibré et élégant</i>			56 €
AOP SAINT JOSEPH Domaine Christophe Curtat - Nomade <i>Velours et puissance en bouche savamment maîtrisée</i>			62 €
AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE Domaine des Garriguettes - La Borne <i>Bio - Palette de fruits noirs et pointe chocolatée</i>			64 €

CARAFE

	25 cl	50 cl
AOP CÔTES DU RHÔNE Les petites mains - Bio	10 €	15 €

Dans un souci éthique envers l'environnement, nous vous informons que les demi-bouteilles de vin sont servies en carafe de 50 cl.



BLANC

AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine La Florane - À Fleur

Bio - Bonne vivacité, notes de fruits frais

12,5 cl 50cl 75 cl

6 € 18 € 28 €

AOP VENTOUX Domaine Vindemio - Ignis

Bio - Élégant, notes florales et fruitées

7 € 22 € 32 €

AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine de Gavoty

Vif et aromatique

9 € 30 € 40 €

AOP BEAUMES DE VENISE Domaine La Fourmone - Muscat

Vinifie sur le fruit et la gourmandise

9 € 30 € 40 €

AOP CAIRANNE Domaine Alary - L'Estevenas

Bio - Grande fraîcheur, arôme de pêche

42 €

AOP VACQUEYRAS Domaine La Fourmone - Fleurantine

Bio - Vin complexe, équilibre subtil et harmonieux

44 €

AOP LIRAC Château de Montfaucon - Contesse Madeleine

Bio - Élégant, équilibré

46 €

AOP LUBERON Domaine De La Citadelle - Gouverneur St Auban

Bio - Soyeux, fruits jaunes, fleurs blanches

56 €

CARAFE

25 cl 50 cl

IGP MÉDITERRANÉE Les petites mains - Bio

10 € 15 €

Dans un souci éthique envers l'environnement, nous vous informons que les demi-bouteilles de vin sont servies en carafe de 50 cl.

CARTE des VINS

ROSÉ

AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine La Florane - À Fleur
Bio - Pur et souple, arôme groseille

AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine de Gavoty
Bio - Minéral, vif et frais

12,5 cl 50 cl 75 cl

6 € 18 € 28 €

8 € 26 € 36 €

CARAFE

IGP MÉDITERRANÉE Les petites mains - Bio

25 cl 50 cl

10 € 15 €

BULLES

AOP PROSECCO SPUMANTE Extra dry
Fin et fruité, nez poiré, bulles fines

AOP CHAMPAGNE Besserat Bleu Brut
Gourmand, fleur de tilleul, chèvrefeuille, mirabelle

AOP CHAMPAGNE Besserat - Blanc de blancs - Grand cru
Subtil, minéral, agrumes

12,5 cl 37,5 cl 75 cl

8 € 38 €

14 € 38 € 72 €

82 €

Dans un souci éthique envers l'environnement, nous vous informons que les demi-bouteilles de vin sont servies en carafe de 50 cl.