

CARTE DES BOISSONS

NOS BIERES (33cl)

La cagole de Marseille : blonde, blanche, ambrée.....	€ 3.60
La bière du Luberon (BIO) : blonde, ambrée, blanche.....	€ 4.20
La Vallis Clausa (BIO) : bière blonde brassée à l'Isle-sur-la-Sorgue	€ 4.50
La bière du Ventoux : 1912 (blonde), 1050 (blanche), 1850 (ambrée)	€ 4.50

NOS JUS DE FRUITS (25cl)	€ 3.90
abricot, pomme, cerise, pomme-poire	

NOS EAUX MINERALES (50cl)

Plate.....	€ 2.00
Gazeuse	€ 2.00

SIROP	€ 2.00
--------------------	--------



NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ

Café expresso.....	€ 1.50
Décaféiné.....	€ 1.50
Cappuccino	€ 2.50
Chocolat.....	€ 2.50
Noisette.....	€ 1.70
Grand crème.....	€ 2.00

THÉS

Vert menthe.....	€ 2.50
Noir Ceylan	€ 2.50

INFUSIONS

Verveine	€ 2.50
Tilleul.....	€ 2.50
Cézanne	€ 2.50

MODES DE PAIEMENTS : ESPÈCES, CHÈQUES JUSQU'À 30 EUROS MAX, CB



Photos Didier Gémignani



PIC-NIC PROVENÇAL

NOS SUGGESTIONS À PARTAGER

(POUR 2 PERSONNES)

FORMUL' APÉRO € 18.00

1 saucisson de haute Provence (*au choix*), Socca chips,
2 verres de vin 15 cl (*rouge, blanc ou rosé*) ou 2 bières 33 cl au choix

OR (Olive & raisin découverte) € 29.00

Charcuterie (chiffonnade de poitrine roulée, saucisson et jambon cru)
1 fromage de chèvre, 1 fromage de vache, 1 confit de tomate, 1 terrine 180 g,
1 tartinade (au choix), légumes marinés à l'huile d'olive, croûtons, pain frais et beurre

GORGES € 20.00

Ronde des tartinades Provençales avec tians d'aubergines, de tomates séchées,
pistou rouge, tapenade noire, tapenade verte, (*fabriqués par Yan Bosc Maître*
artisan cuisinier à Fontaine de Vaucluse), légumes marinés à l'huile d'olive, croûtons

MENERBES € 27.00

Foie gras de canard entier, confit d'oignons, artichauts marinés,
magret de canard fumé, pain frais

CARPENTRAS € 19.50

Assortiment de fromages affinés par la *Fromagerie du Comtat à Carpentras*,
confit de figues et olives, pain frais

BIGORRE (porc noir de Bigorre AOC) € 34.00

Jambon cru (20 mois d'affinage), saucisson, chorizo, poitrine roulée en chiffonnade
et au choix rillettes ou boudin ou fromage de tête en verrines, beurre et pain frais

MARSEILLE € 27.00

Sardines à l'huile d'olive (au choix), Sardinade, brandade de morue,
salade de fruits de mer, olives, beurre, pain frais

ET

FORMUL' DÈJ (1 PERS) € 12.00

La soupe au pistou
ou la quiche
ou le gaspacho
1 fromage de chèvre, pain frais et 1 café

SUPPLÉMENT : MESCLUN PROVENÇAL (SALADE) € 3.00

(uniquement en saison)

NOS GOURMANDISES

NOS PÂTISSERIES AU CHOIX € 5.50

FORMUL' CAFÉ € 6.00

1 café (ou 1 digestif + 1.50 €), assortiment de douceurs de Provence

Au choix dans la boutique : Gibassié, biscuits, meringues, cakes, pâtes à tartiner, nougats, pâtes de fruits, chocolat...

OU COMPOSEZ VOTRE PIC-NIC VOUS-MÊME AVEC NOS PRODUITS DANS LA BOUTIQUE !!!!
Un supplément de 30 % sur le prix « boutique » sera ajouté à tout produit consommé sur place.

** La liste des allergènes est à votre disposition*

CARTE DES VINS



AU VERRE (15cl) rouge, blanc, rosé

Selon « la trouvaille du moment » € 3.50
Beaumes de Venise € 4.00

ROUGES (75 cl)

VENTOUX

Domaine de la Bastidonne / Cabrières d'Avignon € 20.00
Le Terrus / Cave de Lumières / Goult € 18.00
Les Bories / Cave du Luberon / Maubec € 15.00
Domaine Solence « l'effet papillon » / Mazan (BIO) € 21.00
Domaine la Crillonne « Le Gobelet » / Saumane € 21.00
Domaine la Crillonne « Vieille Vigne » / Saumane € 34.00
Domaine la Chapelle St-Heyriès « Fût de chêne » / Gordes € 24.00
La Ferme St-Pierre / Roi fainéant / Flassan (BIO) € 29.00

LUBERON

Domaine La Garelle / Ménerbes € 20.00
Domaine Chasson / Roussillon € 20.00
Domaine Chasson / Roussillon (50 cl) € 16.00
Domaine Chasson « À mon père » / Roussillon € 30.00
Domaine de Marie « N° 1 » / Ménerbes € 37.00

CÔTES DU RHÔNE

Domaine Élodie Balme / CDR € 23.00
Domaine Boisson / CDR Village / Cairanne € 30.00
Domaine des Amouriers / Vacqueyras (BIO) € 35.00
Chateau la Croix des pins "dessous des dentelles" / Gigondas (BIO) € 46.00
Maison Pichon / St-Joseph € 40.00

BLANCS (75 cl)

VENTOUX

Domaine de la Bastidonne / Cabrières d'Avignon € 20.00
L'Aubépine / Cave de Lumières / Goult € 18.00
Viognier / Cave de Lumières / Goult € 19.00
Domaine Solence « Léonides » / Mazan (BIO) € 21.00
Domaine la Chapelle St-Heyriès / Chardonnay / Gordes € 24.00
Les Bories / Cave du Luberon / Maubec € 15.00
La Ferme St-Pierre / Pipi d'ange / Flassan € 21.00

LUBERON

Domaine La Garelle / Ménerbes € 20.00
Domaine Chasson / Roussillon € 20.00
Domaine Chasson / Roussillon (50 cl) € 16.00
Domaine Chasson / Viognier Vieilles Vignes / Roussillon € 29.00
Domaine de Marie / Ménerbes € 21.00
Domaine de Marie « N° 1 » / Ménerbes € 27.00

CÔTES DU RHÔNE

Domaine Boisson / CDR village / Cairanne € 30.00
Maison Pichon / St-Joseph € 44.00

AOP CASSIS

Clos Ste-Magdeleine / Cassis (BIO) € 45.00

BLANC PÉTILLANT CHARDONNAY / FINES BULLES Les jardins d'Élise / La Donna... € 21.00

ROSÉS (75 cl)

VENTOUX

Domaine de la Bastidonne / Cabrières d'Avignon € 20.00
Le Terrus / Cave de Lumières / Goult € 18.00
Les Bories / Cave du Luberon / Maubec € 15.00
Domaine Solence « Le bois des amants » / Mazan (BIO) € 21.00

LUBERON

Domaine la Garelle / Ménerbes € 20.00
Domaine Chasson / Roussillon € 20.00
Domaine Chasson / Roussillon (50 cl) € 16.00

AOP CASSIS Clos Ste-Magdeleine / Cassis (BIO) € 45.00