



*Un lieu de vie, pour un déjeuner sous l'ombre du platane,
au dîner sur la terrasse au coucher du soleil, s'émerveiller devant la Vallée du Luberon...
Vous trouverez une cuisine du cœur, réalisée avec des produits de la région.*

La GUINGUETTE

BOIRE • MANGER • PARTAGER

Au
d'jeuner



POUR DEBUTER

AU CENTRE DE LA TABLE, À PARTAGER... OU PAS

- 🌿 Houmous de pois chiches du Luberon | 9
- 🌿 Caviar d'aubergine grillé, citron vert et coriandre | 9
- Pâté en croûte, pensé au fil des saisons | 15
- Croquetas de poisson confit à l'huile du Laval, mayonnaise à l'ail noir | 12
- Poulpe de Méditerranée et poivrons fricassés à la ciboule | 15
- 🌿 Tomates, stracciatella infusée au fenouil, huile d'olive de la Bastide du Laval | 12
- Asperges de Goult, condiment mimosa | 13

LES ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

Parce qu'eux aussi
ont droit au meilleur,
votre enfant est le Chef !

À piocher dans la carte :
une entrée + un plat + un dessert
pour faire comme les grands | 21



POUR CONTINUER

LES FRAÎCHEURS

- Bœuf en tarte-tare, pomme darphin croustillante | 26
- Ceviche de poisson de Méditerranée,
coriandre et gingembre frais | 25
- Salade façon Caesar, bacon, aiguillettes de poulet
croustillantes et sauce Caesar légère | 25
- Salade de légumes grillés, faisselle
aux herbes fraîches et thoom verte | 23

LES SIGNATURES

- Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue, chimichurri | 31
- Baudroie cuite au plat, beurre citronné et tomates | 33
- Poitrine de cochon grillée | 29
- Suprême de volaille grillé,
jus de volaille infusé à la badiane | 27
- Agneau, l'épaule confite doucement aux épices douces
et rafraîchie au citron confit, *pour 2 personnes* | 78
- S'Mas Burger, bun maison, compotée d'oignons nouveaux,
pickles de moutarde, Tomme du Ventoux et bacon | 26
servi avec sucrine marinée et frites maison
- 🌿 Nos petits farcis aux légumes du marché, jus végétal | 25

*Tous nos plats sont accompagnés de pommes
grenailles rôties, de sucrones marinées et de ratatouille.*

LES PINSAS

- Tomates concassées au basilic frais, fior di latte, jambon
de tradition, copeaux de parmesan et huile du Laval | 26
- Stracciatella à la truffe, coppa di Parma,
roquette et huile du Laval | 32

POUR TERMINER

LE FROMAGE DE LA RÉGION

Le chèvre frais du Ventoux,
battu à l'huile d'olive de la Bastide du Laval,
piment d'Espelette et pignons de pin | 12

LES DESSERTS

- La mousse au chocolat | 9
- Fruits rôtis au miel de Provence, crème fouettée | 9
- Bol glacé à la vanille Bourbon et fruits frais du Luberon | 11
- Cookie gourmand aux fruits secs, coulis caramel | 10
- Millefeuille à partager, monté minute | 18



*Pour accompagner votre repas,
laissez-vous tenter par notre vin du moment :
Vin de la région du Luberon, en trois couleurs | 13*

FLAMMES

*Pour votre dîner, une sélection attentive
de pièces de viandes et poissons, préparés
au brasero devant vous par notre Brigade.*

- Entrecôte de bœuf | Poitrine de cochon fondante
- Rib's de bœuf confit, laqué à la sauce taré
- Gambas flambées au Pastis | Poulpe grillé au Xipister
- Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue | Épaule d'agneau

🌿 PLAT VÉGÉTARIEN

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
NOS VIANDES SONT EXCLUSIVEMENT D'ORIGINE FRANÇAISE.
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE.