



*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
dîner



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 verde | 23



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

FLAMMES

- Entrecôte de bœuf (300g) | 46
- Poulpe grillé au Xipister | 39
- Rib's de bœuf confit, laqué à la sauce taré | 31
- Gambas « caramotes » flambées au pastis | 36
- Poitrine de cochon fondante | 29
- Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue | 31
- 🌿 Nos petits farcis aux légumes du marché, jus végétal | 26
- Agneau, l'épaule confite doucement aux épices douces et rafraîchie au citron confit, pour 2 personnes | 78

Accompagnements

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

Sauce de votre choix

Moutarde de Meaux fumée par nos soins, béarnaise, chimichurri, ketchup maison



NOS BOISSONS SIGNATURES

Pour commencer en douceur, laissez-vous séduire par notre création maison :

Apéritif maison du moment | 16

Pour accompagner votre repas, laissez-vous tenter par notre vin du moment :

Vin de la région du Luberon, en trois couleurs | 13

🌿 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.