

Bacheto

METS

Focaccia grillée, tapenade, caviar de tomates confites 15€
Grilled foccacia, tapenade, confit tomatoes dip

Bougnetos de poisson, sauce tartare maison 12€
Fish fritters, homemade tartare sauce

Poulpe aux agrumes 14€
Citrus fruit flavoured octopus

Stracciatella fumée au foin, figues, magret de canard 16€
Hay smoked stracciatella, figs, duck breast fillet

Encalat de brebis rôti, miel, thym, pain toasté 22€
Roasted sheep milk Encalat, honey, thyme, roasted bread

Fromages des Commissions 19€
Cheeses from Les Commissions du Moulin

Fromage frais de chèvre, herbes & huile d'olive 9€
Fresh goat cheese, herbs & olive oil

Charcuteries du Ventoux 22€
Ventoux cold cuts

Tomates anciennes 14€
crumble d'olives noires, huile d'olives mûres
*Heirloom tomatoes,
black olives crumble, matured olives oil*

Velouté de potimarron 12€/pers.
crème de chèvre, éclats de châtaignes torréfiées
*Onion squash velouté,
goat cheese whipped cream, slivered roasted chestnut*

Salade de pois chiches, pickles & épices douces 10€
Chickpeas salad, pickles & sweet spices

Risotto d'épeautre de Sault, pistou, 12€
tomates séchées & pignons de pin
*Spelt from Sault risotto, pistou,
dried tomatoes & pine nuts*

Frites de panisse 9€
à la farine de pois chiche bio de Kom&Sal
Fried chickpea chips made with organic Kom&Sal flour

Légumes de saison rôtis 14€
purée, jus de légumes, huile d'herbes
*Roasted seasonal vegetables,
puree, vegetables jus, herbs oil*

Avec votre repas, nous servons de l'eau Cryo microfiltrée
à volonté - 2 € par personne
*With your food selection, we serve microfiltered Cryo water
free flow - 2 € per person*



Ba ché to

METS AU MIBRASA

Épaule d'agneau confite, chutney de fruits secs, jus 28€
Confit lamb shoulder, dried fruits chutney, jus

Filet de poisson méditerranéen, sauce vierge 24€
Mediterranean fish filet, sauce vierge

Pavé d'espadon de Méditerranée 30€
Mediterranean swordfish steak

Gambas, sauce aioli 22€
King prawns, aioli sauce

Faux-filet de bœuf, sauce façon chimichurri 28€
Beef sirloin, chimichurri style sauce

DESSERTS



Finger chocolat & caramel 14€
Chocolate & caramel finger

Pavlova fruits rouges & lavande 12€
Red fruits & lavender pavlova

Pain d'épices, butternut et carottes caramélisées, mousse épicée 12€
Gingerbread, caramelized butternut and carrots, spiced mousse

Cookie XL à partager 16€
XL cookie to share

Glaces et sorbets de La Maison Ravi
Ice creams and sorbets from Maison Ravi

Huile d'olive & pignons, lavande, fleur d'oranger, framboise, citron, pamplemousse, amande, café, pistache, caramel
Olive oil & pine nut, lavender, orange blossom, raspberry, lemon, grapefruit, almond, coffee, pistachio, caramel

1 boule / 1 scoop 3€ ; 2 boules / 2 scoops 5€ ; 3 boules / 3 scoops 7€