

# Ba ché to

## METS

Focaccia grillée, anchoiade, houmous, tapenade 17€  
*Grilled foccacia, anchovies dip, houmous, tapenade*

Charcuteries du Ventoux 22€  
*Ventoux cold cuts*

Arancini aux petit pois, coulis de menthe 12€  
*Pea arancini, mint coulis*

Poulpe aux agrumes 14€  
*Citrus fruits flavoured octopus*

Burrata, grenade, orange & pistaches 12€  
*Burrata, pomegranata, orange, pistachios*

Fromages des Commissions 19€  
*Cheeses from les Commissions*

Fromage frais de chèvre 10€  
huile d'olives & herbes fraîches  
*Fresh goat cheese, olives oil & herbs*

Velouté de chou blanc, comté, noisettes 14€  
*Cabbage veloute, comte cheese, hazelnuts*

Asperges, vinaigrette 12€  
*Asparagus, vinaigrette*

Salade de fèves, petits pois & mangetouts 10€  
*Broad beans salad, peas & mangetout*

Salade verte, huile de noisette 6€  
*Green salad, hazelnut oil*

Tagliatelles, épinard & crème de parmesan 14€  
*Tagliatelles, spinach & parmesan cheese cream*

Risotto de petit épautre, asperges, pesto de roquette 14€  
*Einkorn risotto, asparagus, arugula pesto*

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

## METS AU MIBRASA

Côtelettes d'agneau au romarin 28€  
*Rosemary flavoured lamb cutlets*

Hampe de bœuf, sauce façon chimichurri 28€  
*Skirt steak, chimichuri style sauce*

Encalat rôti, ail confit, zaatar 22€  
*Roasted sheep's cheese, confit garlic, zaatar*

Poisson méditerranéen, sauce vierge 27€  
*Mediterranean fish, sauce vierge*

Pavé de thon, coriandre, agrumes 28€  
*Tuna steak, coriander, citrus fruits*

Gambas, sauce aioli 24€  
*King prawns, aioli sauce*

Légumes de saison rôtis 14€  
*Roasted seasonal vegetables*

# Ba ché to

## METS SUCRÉS

Mousse au chocolat & gourmandises 8€ pour une envie solo 14€ pour oser en duo  
*Chocolate mousse & sweets 8€ for a self-care 14€ for a duo dare*

Cheesecake, fruits rouges 12€  
*Cheesecake, red berries*

Pavlova, agrumes 12€  
*Pavlova, citrus fruits*

Riz aux laits d'amandes et de coco, pommes caramélisées 12€  
*Rice pudding with almond and coconut milks, caramelized apple*

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, café, pistache, caramel  
*Olive oil & pine nut, lavender, orange blossom, raspberry, lemon, grapefruit, coffee, pistachio, caramel*

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

## AVEC LES METS SUCRÉS



CAFÉS, TORRÉFIÉS PAR LOMI  
*Coffees, roasted by lomi*

Espresso, noisette, allongé 3€  
*Espresso, macchiato, lungo*  
Latte, cappuccino 4€  
*Coffee latte, cappuccino*

THÉS, PAR THÉ BON THÉ BIO  
*Teas by Thé bon Thé bio*

Thés noirs – *Black teas* 5€  
Roi Earl Grey, Breakfast, Darjeeling  
Thés verts – *Green teas* 5€  
Citron détox, jasmin, Sencha, menthe royale  
Infusions – *Herbal teas* 5€  
Détox, Jardin de Soleil, verveine citronnée

DIGESTIFS PROVENÇAUX - 4 CL  
*Provençal liqueurs*

Versinthe 20 ans 7€  
Liqueur douce mi-poire mi-Cognac 8€  
Liqueur farigoule, thym 8€  
Liqueur de lavande 10€  
Liqueur de clémentine corse 17€  
Liqueur de citron bergamote 17€

LIQUEURS & DIGESTIFS - 4 CL  
*Liqueurs & digestifs*

Limoncello du Moulin 6€  
Cognac Martel VSOP 14€  
Cognac Rémy Martin Accord Royal 1738 16€  
Armagnac Château Arton La Réserve 15€