

UNE TABLE PROVENÇALE

# LA BERGERIE

CAPELONGUE - BONNIEUX  
BEAUMIER

## LES APÉRITIFS À PARTAGER

NOTRE PISSALADIÈRE AUX OIGNONS CONFITS AU MIEL, TAPENADE D'OLIVES NOIRES ET ANCHOIS - **16,00**  
PLANCHE DE CHARCUTERIE DE SAULT ET PICKLES D'OIGNONS CROQUANTS MAISON - **18,00**  
ASSORTIMENT DE FROMAGES DE CHÈVRES DU LUBERON, DIFFÉRENTS AFFINAGES - **16,00**  
NOTRE TRIO DE TARTINADES À PARTAGER : POICHICHADE, ANCHOÏADE, TAPENADE AUX OLIVES DE NYONS - **14,00**  
PIZZA PROVENÇALE, COULIS DE TOMATES MAISON, PARMESAN, TOMATES, OLIVE, BASILIC - **15,00**

**CHOIX DU CHEF** : PIZZA TRUFFÉE

TUBER AESTIVUM, CRÈME ÉPAISSE, FROMAGE BLANC, CIBOULETTE, TOMME DE BREBIS - **26,00**

## LES ENTRÉES

ARTICHAUTS GRILLÉS À LA CHEMINÉE ET SON AÏOLI MAISON - **15,00**  
FLEURS DE COURGETTE FARCIES, COULIS HERBACÉ - **18,00**  
RAFRAÎCHISSEMENT À LA TOMATE - **9,00**  
MELON ET JAMBON D'AGNEAU - **16,00**  
TOMATE GRILLÉE, PICKLES, BASILIC ET GROSEILLE - **14,00**

**CHOIX DU CHEF** : TATAKI DE THON, COULIS DE TOMATE ACIDULÉ, OIGONS CÉBETTE ET CITRON VERT - **18,00**

## LES PLATS CUITS À LA CHEMINÉE

TARTARE DE TRUITE DE L'ISLE SUR LA SORGUE, AGRUMES ET ÉPEAUTRE SOUFLÉ - **24,00**  
VOLAILLE DE CABRIÈRES-D'AVIGNON À LA CHEMINÉE - **28,00**  
FILET MIGNON DE PORC GRILLÉ - **26,00**  
BŒUF À LA CHEMINÉE - **30,00**  
CRÉMEUX DE PETIT ÉPEAUTRE DE SAULT, PARMESAN ET TRUFFE TUBER AESTIVUM - **18,00**  
SELON ARRIVAGE, BŒUF ET POISSON À PARTAGER - **PRIX AU KILO**

**CHOIX DU CHEF** : GIGOT D'AGNEAU DE SISTERON CUIT À LA BRAISE - **28,00**

GARNITURES À PARTAGER SUR TABLE : LÉGUMES DE SAISON, SALADE VERTE, AUTOUR DE LA POMME DE TERRE

SUPPLÉMENT TRUFFE + **10,00**

## LES DESSERTS MAISON DU JOUR, À L'ASSIETTE OU AU BUFFET

BUFFET DE DESSERTS - **16,00** LE DESSERT - **8,00**

### MENU PITCHOUN

JUSQU'À 12 ANS

PAVÉ DE POISSON GRILLÉ OU VOLAILLE  
FRITES, LÉGUMES, SALADE AU CHOIX  
GLACE AU CHOIX  
BOISSON  
**18,00**

### SUGGESTIONS DU CHEF

PIÈCE DU BOUCHER  
-  
POISSON DE LA CRIÉE DU JOUR  
**PRIX AU KILO**

### MENU DÉJEUNER

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE  
PLAT  
DESSERT DU JOUR  
**37,00**

## LES VINS

EFFERVESCENTS	VERRE 12CL	BOUTEILLE	MAGNUM
N.V CHAMPAGNE COLIN, CUVÉE ALLIANCE, BRUT TRADITION	18,00	90,00	
N.V CHAMPAGNE LEROY ROSÉ	22,00	110,00	
<b>ROSÉS</b>			
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	6,00	38,00	
2023 AOP CÔTES DE PROVENCE, FIGUIÈRE, PREMIÈRE	12,00	50,00	
2023 AOP BAUX DE PROVENCE, TERRES BLANCHES		44,00	102,00
2022 AOP LUBERON, MAS LAURIS, L'INOPINÉ	10,00	48,00	
<b>BLANCS</b>			
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	6,00	38,00	
2023 AOP VENTOUX, DOMAINE ALLOÏS, INFINIMENT	10,00	45,00	
2023 AOP LUBERON, CHÂTEAU LA CANORGUE	12,00	50,00	
2023 AOP BAUX DE PROVENCE, LA VALLONGUE, GUARRIGUES		54,00	
<b>ROUGES</b>			
2023 AOP LUBERON, BEAUMIER	6,00	38,00	
2022 AOP CÔTES DU RHÔNE, CÔTEAUX DES TRAVERS, LES LAUZES	10,00	48,00	
2021 AOP LUBERON, CHÂTEAU DE MILLE, CÉLESTINE	12,00	60,00	
2019 AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, LA CÉLESTIÈRE, TRADITION		80,00	

### LES COCKTAILS MAISON

#### MOJITO PROVENÇAL (18CL) 16,00

ÉLIXIR DU RÉVÉREND PÈRE GAUCHER, FARIGOULE,  
MENTHE FRAÎCHE, JUS DE CITRON VERT, ROMARIN, EAU GAZEUSE

#### LE REQUINQUILHAR (8CL) 16,00

RINQUINQUIN, FARIGOULE, GIN PROVENÇAL «XII», HUILE D'OLIVE

#### LE JARDIN DU PÈRE GAUCHER (9CL) 16,00

ÉLIXIR DU RÉVÉREND PÈRE GAUCHER,  
SAINT-GERMAIN, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE BASILIC MAISON

#### BASIL INSTINCT (11CL) 16,00

VODKA INFUSÉE AU BASILIC, BASILIC FRAIS,  
SIROP DE GINGEMBRE MAISON, JUS DE FRAISE, JUS DE CITRON VERT

#### LE VERGER DE MON MOULIN (13CL) 16,00

GIN PROVENÇAL «XII», APEROL, SAINT-GERMAIN,  
JUS DE CITRON JAUNE, SIROP DE MIEL MAISON,  
PURÉE DE FRUITS DE LA PASSION, CRANBERRY, BLANC D'ŒUF

#### SMOCKED ROSEMARY NEGRONI (9CL) 18,00

CAMPARI INFUSÉ AU ROMARIN, VERMOUTH ROUGE,  
GIN PROVENÇAL «XII», BITTER RHUBARBE, ROMARIN FUMÉ

### LES PASTIS - 3CL

RICARD - 8,00 PASTIS 51 - 8,00  
HENRI BARDOUIN - 8,00  
PASTIS BEAUMIER - 6,00

### LES APÉRITIFS PROVENÇAUX - 6CL

RINGUINQUIN - 9,00 NOIX DE SAINT-JEAN - 9,00  
ORANGE COLOMBO - 9,00 GENTIANE DE LURE - 9,00

### LA PAGNOLESQUE - 33CL

BLONDE, FANNY - 10,00  
BLANCHE, MARIUS - 10,00  
PRESSION : BLONDE FANNY 25CL - 5,00 50CL - 9,00  
BIÈRE SANS ALCOOL - 7,00

### LES JUS FRAIS DE CAVAILLON - 25CL

JUS D'ORANGE - 8,00 JUS DE FRAISE DE CARPENTRAS - 8,00  
JUS DE POMME ROUGE - 8,00 JUS ACE - 8,00

### LES SOFTS

COCA-COLA & COCA-COLA ZÉRO 33CL - 8,00  
FEVER-TREE TONIC WATER, GINGER BEER 20CL - 7,00  
LIMONADE MAISON 33CL - 4,00  
THÉ GLACÉ DU JARDIN - 5,00  
EAU FILTRÉE «CRYO», PLATE OU GAZEUSE 75CL - 4,00

### LES CAFÉS

« ASSEMBLÉ PAR NOS ÉQUIPES AVEC LA MAISON  
DE TORRÉFACTION LOMI DANS LA DRÔME PROVENÇALE »  
EXPRESSO - 5,00 ALLONGÉ - 5,00 NOISETTE - 5,00  
DÉCAFÉINÉ - 5,00 DOUBLE EXPRESSO - 8,00 CAPUCCINO - 8,00  
SÉLECTION DE THÉS DE LA MAISON NUNSHEN - 8,00  
INFUSIONS DU JARDIN - 5,00