

# Bacheto

## METS

Focaccia grillée, tapenade, caviar de tomates confites 15€  
*Grilled focaccia, tapenade, confit tomato dip*

Bougnetos de poisson, sauce Samourai maison 12€  
*Fish fritters, homemade Samourai sauce*

Poulpe aux agrumes 14€  
*Citrus fruit flavoured octopus*

Burrata, abricots, courgettes, huile d'olives mûres 16€  
*Burrata, apricots, zucchinis, matured olive oil*

Encalat 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*

Charcuterie du Ventoux 22€  
*Ventoux cold cuts*

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

Soupe froide de courgettes vertes 12€/pers  
Pickles, crème montée de chèvre, croûtons de pain  
*Zucchini and mint cold soup  
Pickles, goat cheese whipped cream, bread croutons*

Salade de pois chiches, pickles et épices douces 10€  
*Chickpea salad, pickles and sweet spices*

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

Frites de panisse 9€  
Farine de pois chiche bio de Kom&Sal  
*Fried chickpea chips, organic Kom&Sal flour*

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



# Ba ché to

## MIBRASA

Souris d'agneau confite aux épices & miel, fenouil cru, jus 28€  
*Spices & honey confit lamb shank, raw fennel, jus*

Filet de poisson méditerranéen, sauce vierge 24€  
*Mediterranean fish fillet, sauce vierge*

Pavé de thon méditerranéen 30€  
*Mediterranean tuna steak*

Gambas, sauce aioli 22€  
*King prawns, aioli sauce*

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

## DESSERTS



Finger chocolat & caramel 14€  
*Chocolate & caramel finger*

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

Cookie XL à partager 16€  
*XL cookie to share*

Abricots rôtis, thym & sablé breton 12€  
*Roasted apricots, thyme & breton shortbread*

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

Huile d'olive & pignons, fleur d'oranger, lavande, framboise, citron-basilic,  
pamplemousse, amande, café, pistache, caramel  
*Olive oil & pine nut, orange blossom, lavender, raspberry, lemon, grapefruit, almond, coffee, pistachio, caramel*  
1 boule / 1 scoop 3€ ; 2 boules / 2 scoops 5€ ; 3 boules / 3 scoops 7€