

Formule midi

voir l'ardoise

- Plat 12 €
- Entrée + plat ou plat + dessert 16 €
- Entrée + plat + dessert 18 €
- Salade provençale 14 €
salade, quiche aux légumes, gaspacho de tomates, taboulé aux herbes, feta
- Salade fraîcheur 14 €
salade, melon / pastèque, mozzarella, jambon cru

Menu du soir

- Entrée + plat + dessert 32 €
*entrée au choix : salade de falafels ou salade fraîcheur
plat au choix : poisson du moment ou pièce du boucher
dessert au choix : dessert du moment ou fondant au chocolat*
- « Accord mets et vins » 45 €
servi avec 3 verres de vins
*entrée au choix : salade de falafels ou salade fraîcheur
plat au choix : poisson du moment ou pièce du boucher
dessert au choix : dessert du moment ou fondant au chocolat*

Menu enfant

- Plat + dessert + sirop 12 €

midi & soir

La carte du soir

Entrées

- **Salade de falafels** 8 € / 16 € en plat
salade, légumes croquants, vinaigrette aux agrumes
- **Samossas du moment** (4 pièces) 10 €
- **Tataki de thon au sésame** 12 € / 24 € en plat
wakamé, gingembre confit, yaourt wasabi

Plats

- **Daurade royale** 19 €
aux aromates, fenouil confit, légumes du moment
- **Poisson du moment** 20 €
avec son écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches, légumes de saison
- **Pièce du boucher** 18 €
avec frites maison, salade
- **Souris d'agneau confite 9h** 22 €
risotto d'épeautre, sauce vierge

Desserts

- **Tarte au citron** 7 €
- **Fondant au chocolat** 8 €
feuilletine pralinée, chantilly, fruits rouges
- **Vacherin glacé du moment** 10 €

Votre note du restaurant vous donne droit au tarif réduit pour la visite du monument (6,50 € au lieu de 8 €).

Sur présentation de votre ticket (payant) d'entrée du monument, un apéritif vous est offert au début de votre repas.

La carte des boissons

SODAS / JUS DE FRUITS

Coca-cola	33 cl	3,50 €
Coca-cola zéro	33 cl	3,50 €
Orangina	33 cl	3,50 €
Ice tea	25 cl	3,50 €
Perrier	33 cl	3,50 €
Limonade	33 cl	3,00 €
Jus de fruits	20 cl	4,00 €
San Benedetto (plate)	1 L	5,50 €
San Benedetto (gazeuse)	1 L	5,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2,00 €
Thé / tisane	4,00 €

BIÈRES / APÉRITIFS

Bière pression	25 cl	4,00 €
Bière artisanale	33 cl	6,00 €
Bière artisanale	75 cl	15,00 €
Spritz	12 cl	7,00 €
Ricard / 51	2 cl	3,00 €
Rhum	4 cl	8,00 €
Whisky	4 cl	8,00 €
Gin	4 cl	8,00 €
Vodka	4 cl	8,00 €

Vins blancs

	verre (12,5 cl)	bouteille (75 cl)
■ Côtes du Rhône (AOP) – vin blanc sec - 2021 <i>Cuvée « Cohola » du Château Cohola à Sablet (84), Propriétaire Jérôme Busato Vin issu de raisins en culture biodynamique</i>	3,50 €	19,50 €
■ Laudun (AOP) – vin blanc sec – 2021 <i>Cuvée « Sols & Sens » CDR Villages à Laudun (30) Les Vignerons des 4 chemins</i>	3,85 €	21,50 €
■ Lirac (AOP) – vin blanc sec – 2021 <i>Cuvée « La Fermade » du Domaine Maby à Tavel (30) Propriétaire Richard Maby Vin en conversion vers l'agriculture biologique</i>	4,95 €	29,50 €
■ Luberon (AOP) – vin blanc sec – 2021 <i>Cuvée « Le N » du Domaine Maslauris à Lauris (84) Propriétaire Didier Théophile Vin issu de raisins en agriculture biologique</i>	6,85 €	39,50 €

Vins rosés

	verre (12,5 cl)	bouteille (75 cl)
■ Côtes du Rhône (AOP) – vin rosé sec – 2021 <i>Cuvée « Le Rosé » du Domaine d'Éujies à Saint-Hilaire (30) Propriétaires Jérémy et Julie Sablier-Cartailler</i>	3,50 €	19,50 €
■ Ventoux (AOP) – vin rosé sec – 2021 <i>Cuvée « La Minette » du Domaine Vintour à Carpentras (84) Propriétaire Graham Shore Vin issu de raisins en culture biologique</i>	4,50 €	24,50 €
■ Tavel (AOP) – vin rosé sec – 2021 <i>Cuvée « La Forcadière » du Domaine Maby à Tavel (30) Propriétaire Richard Maby Vin en conversion vers l'agriculture biologique</i>	5,80 €	33 €
■ Côtes de Provence (AOP) – vin rosé sec – 2021 <i>Cuvée « La Grande Pallière » du Domaine de la Grande Pallière à Corens (83) Propriétaire JB Guibergia Vin issu de raisins en culture biologique</i>	4,95 €	29,50 €

Vins rouges

verre (12,5 cl)

bouteille (75 cl)

- **Côtes du Rhône (AOP) – 2020** 4,50 € 25,50 €
Cuvée « Lubie » à Laudun (30)
Les Vignerons des 4 chemins
Vin issu de raisins en culture biologique, sans soufre ajouté
- **Ventoux (AOP) – 2018** 4,70 € 27,50 €
Cuvée « Tradition » du Domaine Vintour à Carpentras (84)
Propriétaire Graham Shore
Vin issu de raisins en culture biologique
- **Chusclan (AOP) – 2020** 4,75 € 28 €
Cuvée « Sols & Sens » CDR Villages à Laudun (30)
Les Vignerons des 4 chemins
- **Côtes du Rhône (AOP) – 2020** 4,75 € 29,50 €
Cuvée « Sérine » du Domaine d'Éujies à Saint Hilaire (30)
Propriétaires Jérémy et Julie Sablier-Cartailler
- **Côtes du Rhône (AOP) – 2020** 5,20 € 29,90 €
Domaine de la Mordorée à Tavel (30)
Propriétaire Ambre Delorme
Vin issu de raisins en culture biodynamique
- **Luberon (AOP) – 2020** 5,50 € 31,50 €
Cuvée « Les Terres » du Domaine Maslauris à Lauris (84)
Propriétaire Didier Théophile
Vin issu de raisins en culture biologique
- **Lirac (AOP) – 2020** 6,70 € 39,50 €
Cuvée « La Fermade » du Domaine Maby à Tavel (30)
Propriétaire Richard Maby
Vin en conversion vers l'agriculture biologique
- **Sablet (AOP) – 2018** 7,50 € 43,50 €
Cuvée « Sablet Cheval Long » du Château Cohola à Sablet (84)
Propriétaire Jérôme Busato
CDR Villages
Vin issu de raisins en culture biodynamique, sans soufre ajouté