

Aperitifs

Pastis, Ricard 2cl	3€
Martini, Campari, Suze 5cl	5€
Kir maison 12cl	5€
Muscat, porto 8cl	6€
Coupe de Prosecco 10cl	6€

Soft

Sirop à l'eau 25cl	3€
Vittel 25cl	4€
Badoit rouge 33cl	4€
Coca, coca zéro 33cl	4€
Fuze tea, Orangina, Sprite 25cl	4€
Schweppes tonic, agrumes 25cl	4€
Jus de fruit ZUEGG 20cl	4€
ananas, citron-gingembre, pamplemousse	4€
abricot, ACE, fraise, orange, tomate	4€

Cocktails

Mojito 20cl	10€
Daiquiri 20cl	10€
Cuba libre 20cl	10€
Pina colada 20cl	12€
Margarita 20cl	12€
Téquila sunrise 20cl	10€
Sex on the beach 20cl	12€
Cosmopolitain 20cl	12€
Espresso martini 15cl	12€
Bloody mary 20cl	12€
Negroni 8cl	10€
Spritz 15cl	10€
..apérol, campari, hugo, limoncello	
Gin fizz 20cl	12€
London ou Moscow mule 20cl	10€
Long island 20cl	15€



Bières

Pression 25cl :	
Pelforth blonde	3.80€
Affligem blanche	4.80€
Affligem blonde	4.80€
IPA Lagunitas	5.50€
Bouteille 33cl :	
Heineken 00,	5€
Chouffe 00	6€
Desperados	7€
Pelforth brune	7€
Duvel, Chouffe	7€
Triple kriel	8€

Alcools 4cl

...Alcools de base	6.50€
vodka, gin, rhum, whisky, tequila..	
Supplément soft	+1€

...Gins supérieurs	
servi avec un fever tree 20cl	
Bombay Sapphire, Tanqueray	11€
Hendrick's	13€
Botanist	15€

...Whiskies supérieurs	
Jack Daniel's	8€
Jameson	8€
Aberlour 12 ans	12€
Togoushi premium	12€

...Rhums supérieurs	
St James ambré	8€
Diplomatico	11€
Zacapa 23 ans	14€

A partager



La portion de frites	6€
La petite terrine de campagne au piment d'Espelette	6€
Les nems au poulet sauce sweet chili	10€
La demi-douzaine d'escargots au beurre persillé & à l'ail	10€
L'os à moëlle, fleur de sel, pain grillé	10€
La chiffonnade de Speck	10€
Le Saint-Félicien rôti	12€
Le saumon gravelax maison crème mascarpone citronnée à l'aneth	14€
L'escalope de foie gras poêlée & figues confites	18€
Le camembert rôti & frites	18€
Le carpaccio de cabillaud fumé	21€
La planche de charcuteries italiennes ...jambon cru italien, saucisson, coppa	21€
La planche gourmande ..St Félicien rôti, chiffonnade de Speck, frites	22€

Prix nets en euros - service compris - moyens de paiement acceptés : espèces, CB, TR, ANCV - verre d'eau potable servi à la demande -
Nos recettes et vins peuvent contenir des allergènes majeurs, liste à disposition sur demande

Les viandes



Les classiques

Le tartare de boeuf classique préparé, mesclun et frites	19€
Le tartare de boeuf préparée à l'italienne, mesclun et frites ...préparé au pesto,	21€
Le burger de boeuf au cheddar, mesclun et frites	19€
La saucisse du Ventoux et écrasé de pomme de terre	19€
La bavette de boeuf sauce échalote mesclun et frites	19€

Les spécialités

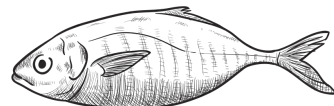
La côte de cochon du Ventoux, mesclun et frites	26€
Le confit de canard et gratin de pomme de terre à la truffe	26€
La noix d'entrecôte Angus, mesclun et frites ...sauce au choix : échalote, bleu, poivre	26€
Le filet de boeuf, gratin de pomme de terre à la truffe et mesclun ...supplément escalope de foie gras poêlée	32€ +6€

Le menu enfant (-12ans)

12€

Sirop à l'eau
jambon grillé ou tenders de poulet
...frites ou écrasé de pomme de terre
Petite gaufre au sucre

Les poissons



- Le fish n chips de cabillaud sauce tartare 19€
- Le tataki de thon aux herbes fraîches, sauce soja-sésame, mesclun et frites 21€
- Le curry de cabillaud au lait de coco, poivron rouge, courgette, carotte et riz basmati 26€

Les salades

- La César 19€
...laitue romaine, grana padano, poitrine fumée grillée, tenders de poulet, oeuf, croûtons, sauce césar
- La biquette 21€
...toasts de fromage de chèvre, jambon Speck, raisin & tomates, mesclun vinaigrette au miel
- La burrata aux figues fraîches 22€
...mesclun, tomates burrata, figues fraîches, huile d'olive, crème de balsamique

Mais aussi...

- Les aubergines à la parmigiane 19€
...mille-feuille d'aubergine grillée, sauce tomate, parmesan, mozzarella et mesclun
- Le gratin de ravioles de Romans au St Félicien 19€

Prix nets en euros - service compris - moyens de paiement acceptés : espèces, CB, TR, ANCV - verre d'eau potable servi à la demande -
Nos recettes et vins peuvent contenir des allergènes majeurs, liste à disposition sur demande

Les fromages

L'assiette 3 fromages

10€

...camembert, St Félicien, crottin de chèvre, mesclun

Le St Félicien rôti

12€

Les desserts

La gaufre sucre

6€

...chocolat, caramel, Nutella, ou chantilly

+1€

L'île flottante, crème anglaise et caramel

8€

Le crumble aux figues, chantilly

8€

La crème brûlée à la vanille Bourbon

8€

Le coulant au chocolat et crème anglaise

8€

La verrine au citron, sablé et crème de mascarpone

8€

Le baba au rhum, crème sucrée et rhum arrangé maison

10€

Le café gourmand

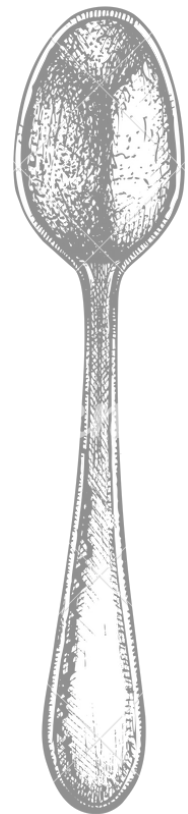
10€

...expresso et trio de gourmandises

Le colonel

10€

...glace citron vert et shot de vodka



Les eaux minérales

Vittel 50cl	4.50€
Vittel L	6.50€
San pellegrino	4.50€
50cl	6.50€
San pellegrino L	

Les petits verres de vins et pichets

Blanc		14cl	50cl
J&D - AOP Ventoux		4.50€	12€
Grand Jacquet IGP Vaucluse - Les grandes dames		5.50€	
Rosé			
J&D - AOP Ventoux		4.50€	12€
Grand Jacquet AOC Ventoux - Rendez-vous sous le chêne		5.50€	
Rouge			
J&D - AOP Ventoux		4.50€	12€
Grand Jacquet AOC Ventoux - Rendez-vous sous le chêne		5.50€	



Prix nets en euros - service compris - moyens de paiement acceptés : espèces, CB, TR, ANCV - verre d'eau potable servi à la demande -
Nos recettes et vins peuvent contenir des allergènes majeurs, liste à disposition sur demande

La cave à vin : bouteilles et grands verres dégustation



Blanc

	25CL	75CL
Domaine du Castellet - IGP Alpilles 2024	9€	26€
Famille Perrin - AOP Luberon - Ours blanc 2022	10€	29€
Domaine du Grand Jacquet - IGP Vaucluse 2025	10€	29€
Domaine Bajac - AOC Montbazillac 2024	11€	32€
Château Minuty - AOC Côtes de Provence - Minuty Prestige 2024	13€	39€
Cassis Bodin - AOP Cassis - Pur Jus de Gouttes 2024	17€	49€
Maison Régnard - AOC Chablis - Grand Régnard 2022		69€

Rosé

Domaine du Grand Jacquet - AOP Ventoux - Sous le Chêne 2025	10€	29€
Château Minuty - AOC Côtes de Provence - Minuty Prestige 2024	13€	39€

Rouge

Domaine du Grand Jacquet - AOP Ventoux - Sous le Chêne 2022	10€	29€
Famille Perrin - Beaucastel - AOC Cairanne 2022	11€	32€
Domaine Alary - AOP Cairanne - Tradition 2022	12€	36€
Domaine Reverdy-Ducroux - AOC Sancerre 2022	16€	48€
Domaine Laurent Combiér - AOP Crozes-Hermitage 2024	20€	59€

La cave à champagne

Champagne Veuve Pelletier brut 75cl	70€
Champagne Deutz rosé 75cl	100€
Champagne "R" Ruinart brut 75cl	90€
Champagne Ruinart Blanc de Blanc 75cl	120€

Les boissons chaudes

Expresso, allongé, déca, noisette	2€
Double expresso	3.80€
Infusion, thé	3.80€
Lait chaud	4€
Crème, chocolat chaud	4€
Cappuccino, Viennois	5€
Citron chaud au miel	6€
Grog au rhum	8€
Irish, French, Jamaican coffee	12€

Les digestifs

Get 27, get 31 5cl	6.50€
Bailey's 5cl	6.50€
Limoncello 5cl	6.50€
Amaretto 5cl	6.50€
Armagnac AOP 6 ans 4cl	10€
Cognac VSOP 4cl	10€
Calvados 4cl	10€
Diplomatico Reserva Exclusiva 4cl	11€
Rhum Zacapa 23 ans 4cl	14€

Prix nets en euros - service compris - moyens de paiement acceptés : espèces, CB, TR, ANCV - verre d'eau potable servi à la demande -
Nos recettes et vins peuvent contenir des allergènes majeurs, liste à disposition sur demande