

# La Carte Automnale

Uniquement le midi

\* Servis en room service

## Pour commencer

- \* **Soupe de poisson de roche, croûtons à l'ail et rouille maison** 18,00 €  
*Rock fish soup, garlic croutons and homemade rouille*
- \* **Tartare de thon à la provençale aux olives Taggiasca** 15,00 €  
*Provençal tuna tartare with Taggiasca olives*
- Velouté de butternut, compotée d'oignons doux et tartine au chèvre frais** 13,00 €  
*Butternut soup, sweet onion compote and toast with fresh goat cheese*
- \* **Terrine de cuisse de canard confit et foie gras, chutney à la poire** 16,00 €  
*Duck leg confit and foie gras terrine, pear chutney*

## Pour suivre

- \* **Salade Thaï de poulet croustillant** 19,00 €  
*Crispy chicken Thai salad*
- \* **Poke Bowl de petit épeautre du Ventoux veggie** 17,00 €  
*Mont Ventoux small spelled poke bowl veggie*
- Poke Bowl de petit épeautre du Ventoux : pêche du jour ou poulet** 21,00 €  
*Mont Ventoux small spelled poke bowl: fish of the day or chicken*
- \* **Risotto à la poutargue râpée** 25,00 €  
*Grated bottarga risotto*
- Gambas sautées, linguine à la tomate retour d'Italie** 28,00 €  
*Sautéed prawns, linguine with tomato*
- \* **Entrecôte Charolaise (300g) à la plancha, beurre béarnaise et potatoes** 30,00 €  
*Charolaise rib steak (300g) plancha-grilled, Béarnaise butter and potatoes*
- Thon rouge snacké, écrasée de pomme de terre et vinaigrette « grenade-noix de cajou »** 29,00 €  
*Seared red tuna, mashed potatoes and "pomegranate-cashew" vinaigrette*
- Suprême de pintade mariné au balsamique, légumes de saison** 27,00 €  
*Guinea fowl supreme marinated in balsamic vinegar, seasonal vegetables*

## Pour finir

- \* **Banane et avocat en tube croustillant de noix de coco, perle du Japon, un peu de gingembre** 12,00 €  
*Banana and avocado, as a crispy tube with coconut, "Japan Pearl" (Tapioca), ginger*
- \* **Ananas Victoria rôti, marmelade au gingembre et sorbet pina colada** 10,00 €  
*Roasted Victoria pineapple, ginger marmalade and pina colada sorbet*
- Chocolat liégeois au grué, chantilly pandan** 9,00 €  
*Liegeois chocolate, pandan whipped cream*
- Biscuit pain de Gênes aux agrumes, mangue et mousse au chocolat blanc** 10,00 €  
*« Pain de Gênes » biscuit with citrus fruit, mango and white chocolate mousse*



# Nos menus



## « Le Saveur »

Le midi et le soir

**49 €**

Menu se composant d'une entrée, d'un poisson ou d'une viande, d'un dessert à choisir sur la carte des créations

## « Le Plaisir »

Le midi et le soir

**59 €**

Menu se composant d'une entrée, d'un poisson, d'une viande, d'un dessert à choisir sur la carte des créations

## « Le Découverte »

Le midi et le soir

**75 €**

Menu permettant de découvrir une palette de saveur en 6 services

( Menu servi pour l'ensemble des convives )

## « L'enfantillage »

Le midi et le soir

**16 €** - Jusqu'à 10 ans

## La Carte des Créations

### Les entrées

Midi et soir

- Maquereau de Méditerranée : cru, mariné minute. Coulis de roquette, glace wasabi **15,00 €**
- Artichaut : à la provençale **16,00 €**
- Paleron de bœuf Black Angus : comme une macaronade Sétoise en conchiglioni farcis **16,50 €**

### Les poissons

- Joues de lotte : rôties en bourguignon blanc relevés au poivre vert **35,00 €**
- Coquilles Saint Jacques : juste snackées, taboulé de chou-fleur et fruits secs à l'oriental **36,00 €**

### Les viandes

- Cochon « Domaine d'Abotia » : poitrine confite, caramel de tomate au poivre Sichuan. Liliacées comme à Hong Kong **31,00 €**
- Onglet de veau : pizzaiola fumée, pomme de terre vitelotte sautée **34,00 €**

### L'ASSORTIMENT DE FROMAGES :

**12,00 €**

### Les desserts

- Banane et avocat en tube croustillant de noix de coco, perle de Japon, un peu de gingembre **12,00 €**
- Chocolat 72 % : en soufflé glacé aux cacahuètes caramélisées... **12,00 €**
- Figue noire : en carpaccio. Chamallow de fromage blanc et sorbet « rhum – mamajuana » **12,00 €**

# Carte des Vins

Verre de Vin "Sélection du moment"

8€ (12cl)

## Les Vins Blancs

---

75cl

50 cl

### Bordeaux

**A.O.C. Côtes de Blaye**

Château Pey-Bonhomme-Les-Tours **2018**

39 €

### Vallée de la Loire

**A.O.C. Sancerre**

Domaine Rimbault **2019**

41 €

23 € (37,5cl)

**A.O.C. Savennières-Roche-aux-Moines**

La Coulée de Serrant « Le Vieux Clos » **2015**

75 €

### Provence

**A.O.P. Cassis**

Clos Sainte Magdeleine **2019**

43 €

**A.O.P. Côteaux d'Aix en Provence**

Château Ste Marguerite Cru Classé **2019**

40 €

34 €

Château La Coste «Les Pentes Douces» **2018**

40 €

32 €

Domaine La Coste «Grand vin Blanc» **2018**

51 €

**A.O.P. Côtes de Provence**

Domaine Gavoty « Clarendon » **2018**

41 €

31 €

Domaine La Courtade Porquerolles «Les Terrasses» **2019**

34 €

27 €

Minuty «Prestige» **2019**

42 €

25 €

Château La Gordonne «Vérité du Terroir» **2018**

25 €

**A.O.C. Bandol**

Domaine Dupuy de Lôme **2019**

40 €

# Les Vins Blancs

---

75cl      50 cl

## Corse

A.O.P. Sartene

Domaine Pero Longo «Sérénité» 2019

43 €

## Languedoc

A.O.P. Château Rouquette sur mer

La Clape en Languedoc «Cuvée Arpège» 2018

32 €

## Bourgogne

A.O.C. Chablis

Domaine Dauvissat 2018

40 €

## Vallée du Rhône méridionale

A.O.P. Luberon

Domaine Bastide du Claux «Barraban» 2018

32 €

26 €

A.O.C. Châteauneuf-du pape

Domaine Usseglio 2015

65 €

Clos La Roquette 2016

64 €

Clos de l'Oratoire des Papes 2017

90 €

## Sud-ouest

I.G.P. Côtes de Gascogne

Domaine des Cassagnoles 2018

31 €

# Les Vins Rouges

---

75 cl

50 cl

## Bordeaux

### A.O.C. Côtes de Blaye

Château Pey-Bonhomme-Les-Tours **2017**

38 €

### A.O.C. Côtes de Bourg

Château Château La Grolet «Tête de cuvée» **2016**

38 €

## Vallée de la Loire

### A.O.C. Sancerre

Domaine Raimbault **2017**

42 €

25 €(37,5cl)

## Bourgogne

### A.O.C. Bourgogne

Domaine des Perdrix **2017**

50 €

## Vallée du Rhône Méridionale

### A.O.P. Luberon

Domaine Bastide du Claux «Malacare» **2016**

30 €

23 €

### A.O.C. Côtes du Rhône

Domaine Le Clos du Caillou «Le Caillou» **2016**

30 €

Domaine Jean Deydier et fils «Les Clefs d'Or» **2013**

49 €

### A.O.C. Cairanne

Domaine de l'Arnesque **2015**

50 €

### A.O.C. Châteauneuf-du-pape

Domaine Usseglio **2015**

64 €

Clos de l'Oratoire des Papes **2016**

80 €

# Vallée du Rhône Septentrionale

## A.O.P. Crozes-Hermitage

Domaine Yves Chaves 2018

47 €

27 € (37.5cl)

## Les Vins Rouges

---

75 cl

50 cl

## Provence

### A.O.C. Côtes de Provence

Château La Gordonne «Vérité du Terroir» 2014

30 €

Domaine La Courtade Porquerolles «Les Terrasses» 2018

34 €

25 €

Château Sainte Marguerite Cru Classé 2018

44 €

27 €

Domaine Roubine Cru Classé 2016

45 €

Minuty «Prestige» 2017

42 €

25 €

### A.O.C. Coteaux d'Aix en Provence

Château La Coste «Les Pentes Douces» 2016

40 €

32 €

Domaine de la Cadenière 2018

25 €

18 €

### A.O.C. Bandol

Domaine Dupuy De Lôme 2017

44 €

24 €

Château de Pibarnon 2015

58 €

## Corse

### A.O.P. Sartene

Domaine Pero Longo «esprit de la terre» 2017

54 €

## Languedoc

### A.O.P. Château Rouquette sur mer

La Clape en Languedoc «Cuvée Henri Lapiere» 2015

55 €

## Les Vins Rosés

---

### Provence

	75cl	50 cl
<b>A.O.C. Côtes de Provence</b>		
Château Sainte Marguerite Cru Classé <b>2018</b>	39 €	30 €
Château Roubine Cru Classé <b>2019</b>	43 €	30 €
Domaine La Courtade Porquerolles «Les Terrasses» <b>2019</b>	33 €	23 €
Minuty « Prestige » <b>2019</b>	42 €	25 €
<b>A.O.P. Côteaux d'Aix en Provence</b>		
Domaine de la Cadenière <b>2018</b>	27 €	20 €
<b>A.O.C. Bandol</b>		
Domaine Dupuy de Lôme <b>2019</b>	32 €	25 €
Château de Pibarnon <b>2018</b>	43 €	

### Les Champagnes

---

	75cl	12cl
Brimoncourt Brut « cuvée régence »	84 €	15 €
Ruinart Brut	160 €	
Ruinart Rosé	160 €	
Ruinart Blanc de Blanc	200 €	
Hostomme Arpent extra brut 5 cépages	80 €	
Brimoncourt Rosé	92 €	

## Les apéritifs

---

Kir royal (cassis, mûres, pêche, framboise)	12 cl	14 €
Kir (cassis, mûres, pêche, framboise)	12 cl	8 €
Spritz (apérol, Prosecco, orezza)	15 cl	12 €
Martini blanc ou rouge	5 cl	7 €
Suze	8 cl	6 €
Campari	10 cl	7 €
Americano	10 cl	10 €
Porto Borges Ruby et White	4 cl	7 €
Porto Borges Soalheira	4 cl	7 €
Ricard/Pastis	2 cl	6 €

## Les bières

---

### Pression :

Affligem	25 cl	5 €
Affligem	50 cl	8 €

### Bouteilles :

Heineken blonde	33 cl	6 €
Hoegaarden blanche	33 cl	6 €

## Les whiskys

---

Jack Daniels (Tennessee, USA)	4 cl	8 €
Bourbon Four Roses (Kentucky, USA)	4 cl	10 €
J&B (Ecosse)	4 cl	6 €
Togoushi (Japon)	4 cl	14 €
Chivas 12 ans d'âge (Ecosse)	4 cl	8 €
Johnnie Walker Black Label (Ecosse)	4 cl	10 €
Aberlour 10 ans d'âge (Ecosse)	4 cl	8 €
Talisker 10 ans d'âge (Ecosse)	4 cl	8 €
Knockando 12 ans d'âge (Ecosse)	4 cl	10 €
Lagavulin 16 ans d'âge (Ecosse)	4 cl	13 €

## Les digestifs

---

Get 27, Get 31	4 cl	7 €
Rhum Diplomatico	4 cl	13 €
Rhum Don Papa	4 cl	14 €
Rhum Zacapa	4 cl	14 €
Baileys	4 cl	7 €
Amaretto	4 cl	7 €
Limoncello	4 cl	7 €



Poire william	4 cl	7 €
Mirabelle	4 cl	7 €
Tequila Silver Sauza	4 cl	7 €
Gin Bombay	4 cl	7 €
Vodka Absolut	4 cl	7 €
Calvados Beaujour	4 cl	7 €
Armagnac Samelens	4 cl	8 €
Cognac Hennessy VS	4 cl	10 €
Fine de cognac hennessy	4 cl	16 €
Sake Sakura-Misen	4 cl	10 €

## Les softs

---

Sirop à l'eau (Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, Orgeat, Pêche)		4 €
Coca cola, coca cola zero	33 cl	6 €
Schweppes (tonic et agrumes)	25 cl	6 €
Orangina	25 cl	6 €
Limonade	25 cl	6 €
Perrier	33 cl	6 €
Ice Tea	25 cl	6 €
Bitter San Pellegrino	10 cl	4 €
Jus de fruit « Esprit Gourmand »	25 cl	8 €
(Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot, Fruits rouges)		
Supplément soda		3 €
Supplément sirop		2 €

## Les eaux

---

Bouteille de 75 cl :		
Evian		6 €
Badoit		6 €
Orezza		6 €
La 808		6 €
Bouteille de 50 cl :		
Orezza		4,5 €

## Les cafés, thés et infusions

---

Express		3,5 €
Noisette		4 €
Café Crème		5 €
Cappuccino		6 €
Thés, Infusion		6 €