



Tous les plats de notre carte sont faits maison avec amour, la plupart des légumes de nos recettes sont bio et proviennent de notre ferme maraîchère à Courmes et de producteurs locaux

Mocktails (cocktails sans alcool) HH 8

Ginger Boost	8
Gingembre frais, jus d'ananas, pomme, jus citron vert	
Green Boost	8
Concombre, pomme, citron vert	
Pink Boost	8
Poire, pomme, framboise, citron vert	
Virgin Mojito	8
Eau gazeuse, citron vert, sirop de Canne, Menthe fraîche	
Virgin Colada	8
Jus d'ananas, crème de coco, sirop de vanille	
Virgin Planteur	8
Jus de mangue+ananas+orange, sirop de grenadine	
Virgin Spritz	10
Virgin Negroni	10
Virgin Irish Coffee	10
Virgin Gin Tonic	10
Virgin Madeleine	10
Virgin London Mule	10

Nous vous présentons nos spiritueux sans alcool de la marque "Sober", produit français à boire en cocktail ou digestif.

Cocktails HH 8

La Famille des Spritz (Apérol, limoncello, Hugo, Napoléon, Pépité)	12
Mojito Classic/Fraise/Framboise/Passion	11
Havana, citron vert, cassonade, Menthe fraîche	
Piña Colada	11
Havana, ananas, crème coco	
Planteur	11
Rhum 3 Rivières, mangue, ananas, orange, sirop de grenadine	
Ti Punch	9
Rhum, cassonade, citron vert	
Gin Tonic Mistral/Hendricks/Mare	12
Gin, fever tree Med, thym, romarin	
Roseline Fizz	12
Gin Roseline, sirop de thym, soda pamplemousse, jus de citron	
La Madeleine	12
Amaretto, Cointreau, ananas	
Sex on the beach	12
Ernest Vodka, ananas, cranberry, crème pêche	
Espresso Martini	12
Liqueur de tiramisu, Vodka, sirop de vanille, café	
SpicyEspresso Martini	12
Bailey's, Cointreau, Havana ambré spicy, cannelle, café	
La Famille des Mule (Vodka, Gin, Mezcal, Pisco)	13
Rosemary Negroni	12
Campari infusé au romarin, Vermouth rouge, Gin	

N'hésitez pas à demander nos cocktails du moment

Apéritifs

Coupe de Prosecco	8
Americano maison	9.50
Pastis 51, Ricard	4.50
Campari	6
Suze	6
Martini	6

Softs

4,80

Cola de la Limonaderie de Provence (Standard/Zéro), Perrier, Schweppes (Tonic /agrumes),
Orangina, Ginger beer, Ginger Méditerranéen

Thé glacé maison	5
Limonade	3.50
Diabolo	3.80
Sirap à l'eau	3
Eau Minéral / Gazeuse (50cl)	4.50
Eau Minéral / Gazeuse (1L)	6
Jus de fruits Meneau Bio	6
Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Tomate, Fraise-Framboise	
Orange ou Citron pressés	5.50

Boissons chaudes

Espresso et noisettes Malongo select BIO	2.5
Café viennois	4
Capuccino	4,50
Café crème	3,50
Chocolat	4,50
Chocolat viennois	5,50
Thé et infusion BIO	4
Irish Coffee	10
Espresso Martini	12

Bières Pressions



25cl



50cl

Budweiser	4.70
BACHO I.P.A (locale)	4.90
BACHO du moment	4.90
Lefte blonde	4.90
Tripel Karmeliet	5.20
Fada blanche	4.90
Picon bière	5.20
Monaco, Gommé	5

8.70
9
9
9
9.20
9
9.20
9

Happy Hours
16h - 19h
Tous les jours
50cl

6
6
6
6
6
6
6
6

Bières Bouteilles

33cl

Magners (Irish Cider)	6.50
Corona, Desperados	6.50
BACHO blonde sans alcool, 0,05°(locale)	6.50
Brasserie du comté BIO	6.50
Blonde, Ambrée, Blanche	

Whisky

JB / Ballantine's	7
Glenfiddich 12 ans	10
Jack Daniel's/Fire/Honey/Apple	9
Blackberry	
The Balvenie 12 ans	14
Aberlour 12 ans	16

Rhum

Trois Rivières Martinique (ambré)	8
Gun's bell (Caraïbes)	12
Diplomatico	14
Don Papa 7 ans	14
Rhums arrangés Maison	6

Liqueurs

Cognac Hennessy	12
Armagnac	12
Calvados	12
Poire William	12
Bailey's	8
Amaretto	8
Get 27 / Get 31	8
Limoncello	8
Sambuca	8
Génépi	8
Jagermeister	9
Téquila butterfly	10

Rouge



Provence

Domaine des Masques, Cuvée Essentielle BIO	7.60	34
Château Sainte Roseline, La Chapelle BIO	-	80

Bourgogne

Emile Chandesais, Pommard	-	105
Domaine Hubert Lignier, Gevrey Chambertin BIO	-	110

Vallée du Rhone

Petit Ours, Mathieu Barret BIO	7.80	36
Domaine des Nymphes BIO	6	33
Château La Croix des Pins, Les 3 Villages, Ventoux BIO	-	39
Domaine Michelas, Cuvée Fleur de Syraline, Crozes-Hermitage BIO	-	56

Bordeaux

Ronan by Clinet	6.80	32
Château de Côte, St Estèphe BIO	-	52

Languedoc

Bergerie des Cistes, Cuvée sous le Pic BIO	9.60	43
---	------	----

Côte de Gascogne

Domaine de Joy, famille Gessler BIO	6.80	32
--	------	----

Nos coups de cœur ❤️❤️

Domaine de Mars, 15 cépages, Gigondas BIO	-	36
--	---	----

Rosé



Provence Rosé

Château Roseline, Lampe de Méduse BIO	9	48	90
FMR Méditerranée BIO	6	32	66
Château de Beaumel, Cuvée Diamant BIO	-	38	-
Domaine des Masques, cuvée essentielle BIO	7,60	34	-
Château Tour St Honoré, TSH BIO	5,90	29	-

Blanc

Provence Blanc

Domaine des Masques, Chardonnay (sec) BIO	7.60	34	72
Château Sainte Roseline, Lampe de Méduse (fin, léger & acidulé) BIO	9	48	-

Côtes de Gascogne

Domaine de Joy, famille Gessler (moelleux) BIO	6.80	32
---	------	----

Bourgogne

Domaine de J.M. Brocard, Chablis (fruité) BIO	-	56	-
--	---	----	---

Vallée du Rhône

Domaine des Nymphes BIO	6	31	-
Château La Croix des Pins, Les 3 Villages, Ventoux BIO	-	39	-

Champagne

Charles Mignon Premium Réserve	13	67	-
Laurent Perrier Brut	-	90	-
Laurent Perrier Rosé	-	135	-
Ruinard « Blanc de Blanc »	-	190	-

Tapas

Pâté de campagne aux noisettes et baies de Goji 14

Pain de seigle toasté et cornichon

Guacamole 14

Citron vert, coriandre et chips de maïs



Salades

Salade César au poulet croustillant, mimosa 24

Salade romaine, bacon, betteraves chioggia, avocat, œuf bio, croûtons, parmesan, sauce césar mimosa maison

Quiche végétarienne aux légumes et reblochon 22

Salade mesclun et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne



MENU KIDS 15

Au choix

Nuggets poulet frites maison / Lasagnes de veau à la sauce tomate / Steak haché frites maison

+

2 boules de glaces au choix

Nos plats

Ceviche de thon aux fruits de la passion 34

Avocat, ananas grillé, coriandre, oignon rouge, piment doux, frites maison

Filet de Saint Pierre rôti et sauce marinière 34

Risotto « Carnaroli » au fenouil confit et safran

Tartare de bœuf charolais à la brisure de truffe 28

Taillé au couteau, Frites maison et mesclun

Suprême de poulet Fermier grillé, sauce aux cèpes 28

Gnocchis artisanaux, champignons, épinards, fines herbes

Lasagne de veau à la sauce tomate 24

Herbes de Provence, parmesan et mesclun

Burgers

Pain artisanal, frites maison et mesclun

Traditionnel 24

Steak haché de bœuf, cheddar, oignons confits, salade de choux et carotte, sauce burger au cornichon

Chicken 24

Nuggets de poulet, cheddar, oignons confits, salade de choux et carotte, sauce burger au cornichon

Végétarien 24

Steak végétarien, cheddar, oignons confits, salade de choux et carotte, sauce burger au cornichon

Pizzas

La Maraîchère 19 

Sauce tomate, mozzarella, tomates, oignons, champignons, poivron, aubergine, roquette

CMP 21

Base crème, mozzarella, chèvre, miel, poulet mariné à l'origan, noix, roquette

Fromagère 21 

Gorgonzola, mozzarella, chèvre, comté, origan, olives

Marguerite 16 

Sauce tomate, mozzarella, origan, olives

La Truffe 24 

Crème de truffe, Burrata, champignons frais, copeaux de Parmesan, roquette

Reine 19

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, origan, olives

Desserts

Tiramisu spéculos & caramel beurre salé	9.50
Cake crémeux au citron, coque en chocolat blanc	9.50
Brownie noix de pécan, caramel beurre salé, glace vanille	9.50
Espresso Martini	12
Irish coffee	10

Crêpes

7

Sucre - Citron
Chocolat chaud 70%
Caramel & fleur de sel
Confiture **BIO**
Nocciolata, pâte à tartiner **BIO**

Glaces artisanales et milkshakes

Milkshakes



8€

Au choix :

Citron, fraise, Framboise, Mangue, Vanille, Chocolat noir, Café, Oréo, Cookies, Pistache, Rhum raisin, Nutella, Yaourt, Caramel fleur de sel, Kinder, Menthe-chocolat, Noix de coco

Glaces

● 3,50 € ●● 6 € ●●● 7 €

Parfums glaces

Citron, fraise, Framboise, Mangue, Vanille, Chocolat noir, Café, Oréo, Cookies, Pistache, Rhum raisin, Nutella, Yaourt, Caramel fleur de sel, Kinder, Menthe chocolat, Noix de coco

Supplément chantilly 2€

Colonel 10€

3 boules citron, 4cl Vodka

Coupe vacherin 10€

2 boules vanille, 1 boule sorbet framboise, meringue, coulis de fruits rouges, chantilly

Coupe Mont Blanc 10€

3 boules vanille, crème de marron bio, meringue, chantilly

Coupe Guérandaise 10€

2 boules caramel-beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel, meringue, chantilly

Retour en enfance 10€

1 boule kinder, 1 boule nutella, 1 boule chocolat, sauce chocolat, meringue, chantilly