



Brunch du dimanche | Sunday Brunch A partir de 11h30

Pour commencer | To start

Jus de fruits frais, café et thé | Fresh fruit juice, coffee, tea

Pains, viennoiseries, brioches faites maison | Bread, pastries, housemade brioche

Les confitures de Monteux, le miel de Bedoin | Monteux Jam, Bedoin honey

Fruits de saison, fromage blanc, céréales | Seasonal fruit, French cottage cheese, cereals

Festivités | Celebrations

Œufs mimosas | Mimosa eggs

Saumon mariné | Marinated Salmon

Pêche du moment, tartare/ceviche | Catch of moment, tartar/Ceviche

Crevettes, mayonnaise maison | Prawns, housemade mayonaise

Huîtres de Port Saint Louis du Rhône, vinaigrette échalotte | Camargue oysters, shallot-vinaigrette

Assortiment de charcuterie | Charcuterie assortment

Sélection de légumes d'ici, leurs condiments | Selection of local grown vegetables, condiments

Pâté en croute et terrine maison | Pâté en croute, housemade terrine

Les salades au fil des saisons | Seasonal salads

Tartes et quiches de Provence : pissaladière, chèvre du Ventoux, épinard et poireaux

Provençal tarts and Quiches : Pissaladière, Ventoux goat cheese, spinach and leek

Sélection de viandes et poissons à la braise | Selection of meat and fish from the barbecue

Poêlée de légumes provençaux | Pan-fried Provençal style vegetables

Pommes de terre confite en persillade | Candied Persillade potatoes

Mais encore | Still more

Les fromages affinés par Manon | By Manon refined cheeses

Déclinaison de chocolat | Chocolate declension

Les fruits de saison travaillés par nos pâtisseries | Seasonal fruit prepared by our patissiers

Table de pâtisseries maison | Our housemade pastries



68€ par pers

Le tableau des allergènes est disponible sur demande | Prix nets en euros, taxes et service compris Origine des viandes : France