



La Table Du Ventoux

Brunch – 60€

Inclut l'eau, le café et le vin rosé / Includes Water, coffee and Rosé wine
Ajoutez une coupe de Champagne Taittinger / Add a glass of Taittinger champagne – 10€

Les œufs et toasts

Eggs and toasts

Bénédicté (*bacon*) / Benedict
Florentin (*épinards*) / Florentine
Royal (*saumon*) / Royal

Toast saumon fumé et avocat/
Smoked salmon and avocado toast
Oeufs brouillés et saumon fumé /
Scrambled eggs and smoked salmon

Les assiettes et planches à partager

Plates and boards to share

La planche de charcuterie / Cured meats board
La planche de fromage / Cheese board
La pissaladière / Onion, anchovy and olive tart
La tarte provençale / Provençal

Salade de tomate / Tomato salad
Salade concombre et feta / Cucumber and feta salad
Taboulé / Tabbouleh
Salade de Roquette / Rocket salad

**Pour votre plat, notre cheffe, Anissa Boulesteix, vous invite à choisir
parmi notre sélection préparée à la plancha ou au BBQ.**

*For your main course, our chef, Anissa Boulesteix, invites you to choose
from our selection cooked à la plancha or on the BBQ.*

Les desserts

Desserts

Tarte aux pommes / Apple tart
Tarte à l'abricot / Apricot tart
Soupe glacée de pêche / Chilled peach soup

Sablé de fruits rouges / Red fruit shortbread
Paris-Brest / Paris-Brest
Salade de fruits de saison / Seasonal fruit salad