

Le Café-Epicerie

Seasonal menu 33 €

Scallops, smoked mussels and watercress
Or
Grilled green asparagus, hay-smoked pork

Free-range Lamb from Auvergne, rosemary lamb stock
Or
Catch of the day, with a fresh herb sauce

Your choice of dessert from the menu

Cuisine Lyonnaise 39 €

Homemade cold meat pie with duck and mushrooms

Pike quenelle with Nantua sauce

Saint-Marcellin cheese

Your choice of dessert from the menu

Lunch menu 19,50 €

Excluding weekends and bank holidays

Starter of the day
And

Dish of the day
Or

Dish of the day
And

Your choice of dessert from the menu

Starters

- Seasonal farm vegetable soup from l'Abbé Rozier 10 €
- A dozen snails with herb and almond butter 13 €
- Grilled green asparagus, hay-smoked pork 14 €
- Home-smoked salmon, vegetable vinaigrette dressing 14 €
- Scallops, smoked mussels and watercress 15 €
- Homemade cold meat pie from Lyon 16 €
- Duck foie gras from les Landes 19 €

Main courses

All of our main courses are served with a side of potato puree
(with fresh truffle 15€) or seasonal vegetables

- Organic seasonal mixed vegetables with spelt grain 15 €
- Cod, grey salt, fragrant herbs 22 €
- Pike quenelle with Nantua sauce 22 €
- Catch of the day, fresh herb sauce 24 €
- Sausage with free-range pork/ potato purée and grilled onions 18 €
- Cottage pie with oxtail 22 €
- Mountain raised beef fillet, aged 45 days 28 €
- Free-range Bresse chicken, morel sauce (sharing dish for two) 28 €
price per person

Cheeses

- Saint-Marcellin cheese 6 €
- Selection of cheeses 8 €

Desserts

- Home made dessert of the day 12 €
- Seasonal fruits poached in a spiced sirop 9 €
- Black Forest with dark chocolate and Ceylan 9 €
- Pistachio cream with a dark chocolate ganache 9 €
- Tiramisu with raspberry jam 9 €

Sélection au verre

	Millésime	14cl
Champagne		
Champagne Marguerite Guyot, Cuvée Désir	S.A.	15 €
Champagne Taittinger, Rosé	S.A.	23 €
Champagne Taittinger, Brut	S.A.	20 €
Vin rosé		
Luberon, Domaine de Marie	2018	7 €
Vins blancs		
Luberon, Domaine de Marie, « N°1 Blanc »	2017	6 €
VDF, La Champine, Viognier, JM Gerin	2017	7 €
Condrieu, Domaine Boissonnet	2016	14 €
Bourgogne, Gachot Monnot	2017	12 €
Gewurztraminer, Spätlese, Landauer (Autriche)	2016	10 €
Vins rouges		
Côte de Brouilly, les Pierres Bleues	2016	9 €
Crozes-Hermitage, Yann Chave	2017	11 €
Bourgogne, Chant de Muse, Gachot-Monnot	2017	12 €
Luberon, Domaine de Marie « N°1 Rouge »	2016	10 €
Saint-Estèphe, Château Petit Bocq	2012	14 €
Eaux Minérales		
Evian 50 cl 3 €	Evian, 100 cl	5 €
Badoit 50 cl 3 €	Badoit 100 cl	5 €
San Pellegrino 50cl 3 €	San Pellegrino 100 cl	5 €
Chateldon 75 cl 10 €		
Sodas		
Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola zero	(33cl)	3,50 €
Perrier	(33cl)	3,50 €
Schweppes, Orangina, Nestea	(25cl)	3,50 €
Limonade	(25cl)	3,50 €
Sirop à l'eau		
Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat	(25cl)	2 €
Jus de fruits Alain Millat		
Ananas, Pomme, Pêche, Tomate, Mangue	(25cl)	2 €
Apéritifs		
Martini, Campari, Porto	(6cl)	5 €
Ricard, Pastis	(3cl)	5 €
Vodka Absolut, Gin Bombay	(4cl)	7 €
Whisky Dewar's, Rhum Bacardi		

Champagnes

Champagne Marguerite Guyot, Cuvée Désir	85 €
Champagne Taittinger Brut	95 €
Champagne Ruinart, Blanc de Blancs	155 €
Champagne Taittinger, Rosé	125 €

Vins blancs

Beaujolais- Lantigné, Jean-Paul Dubost	2016	35 €
VDF, La Champine, Viognier, JM Gerin	2017	35 €
Condrieu, Domaine Boissonnet	2017	75 €
Saint-Joseph, Domaine Boissonnet	2016	60 €
IGP Méditerranée, « Les collines de Laure », JL. Colombo	2016	40 €
Petit Chablis, William Fevre	2017	40 €
Bourgogne, Chardonnay, Gachot Monot	2017	48 €
Meursault, Vincent Bouzereau	2016	90 €
Saint-Romain, Alain Gras	2016	65 €
Saint-Véran, En Crèches, Domaine Saumaize	2015	48 €
Pouilly-Fuissé, Nuances, Domaine Saumaize	2016	48 €
Rully, Les Thivaux, M. Juillot	2015	65 €
Pays D'oc, Chardonnay Viognier, L'argenteille	2017	32 €
Gewurztraminer, Spätlese, Landauer (Autriche)	2016	50 €

Vins rouges

Côte de Brouilly, Pierre Bleue, Domaine Blain	2016	45 €
VDF, La Champine, Syrah, JM Gerin	2016	35 €
Saint-Joseph, Domaine Boissonnet	2017	60 €
Crozes-Hermitage, Yann Chave	2017	55 €
Côte-Rôtie, P. Gaillard	2016	120 €
IGP Méditerranée, « Les collines de Laure », JL. Colombo	2016	40 €
Châteauneuf Du Pape, « Les granières de la Nerthe »,	2013	90 €
Bourgogne, Chants de Muse, Gachot-Monot	2017	65 €
Saint-Estèphe, Château Petit Bocq	2012	75 €
Terrasses Du Larzac, Garric, L'argenteille	2014	48 €
Pays D'oc, Merlot Cabernet, L'argenteille	2017	32 €

DOMAINE DE MARIE

C'est au cœur du Lubéron, niché entre Gordes et Bonnieux, que les 23 hectares de vignes du Domaine de Marie, répartis en 4 terroirs différents, sont soigneusement cultivés. Les microclimats, la diversité des sols et leur exposition au couchant sont des atouts naturels déterminant afin que s'expriment naturellement les arômes et les particularités de chaque cépage.

Millésime *75 cl*

Famille Sibuet

Luberon, Domaine de Marie, Blanc Marie	2018	30 €
Luberon, Domaine de Marie, « N°1 Blanc »	2017	55 €
Luberon, Domaine de Marie, Rouge Marie	2018	30 €
Luberon, Domaine de Marie, « N°1 Rouge »	2015	55 €
IGP de Méditerranée, Domaine de Marie, « LE »	2014	55 €
Luberon, Domaine de Marie, Rosé	2018	29 €