

« Les assiettes bistronomiques, à partager... Ou pas ! »

Le Tataki de bœuf* 8€

Aux épices Thai et sésame torréfié,
brousse de brebis aux herbes
*Sesame Seeds and Thai Spice Tataki Beef, herbs
unpasteurized sheep cheese*

Le Saumon confit

Au poivre pamplemousse, cream cheese 7€
Confit Salmon, grapefruit pepper and cream cheese

Les Burgers de rouget, 11€

Polenta au basilic, crème de poivron rouge
*Basil polenta burgers with deep fried red mullet and
red pepper cream*

Les Grands gnocchis de brousse de vache du

Ventoux, roquette et vieux parmesan, chips de lard
et beurre de fleur de sauge 9€
*Gnocchi with unpasteurized cow cheese, rocket salad,
matured parmesan, bacon chips and sage butter*

La planche de charcuteries Ibériques 16€

Iberian cured meat platter

La planche de fromages affinés 14€

All French cheese board

Le Tartare de bœuf Côté sud, 9€

Pipe à l'os rôti en canapé
Beef tartar on a roasted bone marrow

Les Gambas en croûte de panko 9€

Crèmeux de carottes jaunes, sauce crustacés
(3 pièces)
*Panko Breaded Shrimp, yellow carrot mash, shellfish
sauce (3 pcs)*

Le Gaspacho tomate ananas

Chantilly de coriandre et oignons frits 7€
*Tomato pineapple gazpacho, coriander whipped cream
and fried onions*

Le Cochon du Mont Ventoux* à l'ail de
Provence, caviar de carotte, gressin au basilic et
chantilly d'ail noir 12€

*Mont Ventoux pork with garlic, carrot caviar, basil
gressin and black garlic whipped cream*

Le carpaccio de joue de loup, façon bruschetta à
l'encre de seiche, huile d'olive, poivre de javalong et
zeste de citron Cédrat 8€

*Seabass cheek carpaccio on a squid ink pizza dough,
olive oil, Java pepper and Cedrat lemon zest*

L'Agneau croustillant de 7h et jus corsé 8€

Lamb roasted for 7hrs, spicy jus

Le Pélardon bio du Mas de Carles 7€

Rôti au miel, fleur de thym
Pélardon Cheese, Roasted with thyme and honey

Les anchois infarinata 8€

Au piment d'Espelette, salade Wakame et
mayonnaise aux herbes
Deep fried anchovies, sea weed salad

LES SUCRÉS SWEET DISH

L'illusion citron,

Crème yuzu, meringue et biscuit crumble 7€
*Deconstructed Lemon Pie, yuzu custard, meringue and
cookie crumble*

La Verrine exotique, pudding lait de coco et
graines de chia, brunoise mangue passion 7€

*Exotic cup, coconut milk and Chia seeds pudding,
diced mango and passion fruit*

Les Fraises rhubarbe, 8€

Streusel cacao, mousse de mascarpone,
croustillant sésame
*Fresh strawberries and rhubarb, cocoa Streusel,
Mascarpone mousse and sesame cookie*

Le Brownie, 7€

Mousse chocolat-noisette, crème chantilly au
sésame
*Brownie, Chocolate-hazelnut mousse and sesame
whipped cream*

Les Abricots rôtis, 7€

Crème de thym au miel, crumble et tuile cacao
*Rosted Apricots, honey and thyme custard, cookie
crumble and cocoa biscuit*

La pêche pochée à la verveine, crèmeux citron,
ganache chocolat blanc-verveine 7€

*Herbal tea poached peach, lemon custard, white
chocolate ganache*

Le tiramisu au nougat 9€

No translation needed



*

EAU MINERALE

To be consumed with moderation
Tous nos prix sont TTC. TVA à 10% et 20%
All prices include VAT. VAT 10% and 20%

	50cl	100cl
Vittel	4.00€	6.00€
San Pellegrino	4.00€	6.00€
Eau de Perrier	4.00€	6.00

LES VINS

	Verre	75cl
Henriot Brut Souverain Champagne	15€	75€
Henriot Brut Rosé Champagne	15€	75€
M Rosé Domaine de Marie, AOP Luberon	6€	33€
Pilavoine Rosé Domaine de Mas Caron, AOC Ventoux	7€	38€
Les Terrasses de la Courtade Rosé Domaine de la Courtade, AOP Porquerolles	9€	49€

M Rouge Domaine de Marie, AOP Luberon	6€	33€
La Friandise Rouge Domaine des Bouzons, AOP côte du Rhône	6€	33€
Cuvée de Beauchamp Rouge Château de Montmirail, Gigondas	8€	44€
Pari Finesse Rouge Mas Mellet, AOC Costières de Nîmes	8€	44€
La Félicité Rouge Domaine des Bouzons, AOP côte du Rhône	8€	44€
Gammes en May Rouge Domaine St Nicolas, AOC Fiefs Vendéens	11€	60€
Saint Joseph Laurus Domaine G. Meffre, AOP Saint Joseph	14€	77€

M Blanc Domaine de Marie, AOP Luberon	6€	33€
Muscat Beaumes de Venise Terre Blonde, AOP muscat beaumes de venise	6€	33€
La Borry Domaine Saint Amant, AOP côte du Rhône	6€	33€
Les Terrasses de la Courtade Blanc Domaine de la Courtade, AOP Porquerolles	9€	49€
Saint Joseph Domaine C. Pichon AOP Saint Joseph	12€	66€

LES BIERES BEERS

1664 25Cl	4,50€
Heineken 25Cl	4,50€
Hoegaarden 33Cl	4,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.
Excessive consumption of alcohol is harmful to your health.


CLOÎTRE SAINT-LOUIS
AVIGNON HÔTEL

*“Le VIN
est un professeur de goût,
il est le libérateur de l’esprit
et l’illuminateur de l’intelligence”*

Paul Claudel