



Boissons fraîches

COLD BEVERAGES

SODAS

Coca-Cola 33CL	5 €
Coca-Cola Zéro 33CL	5 €
Schweppes 33CL	5 €
Ice tea 25CL	5 €
Limonade artisanale 33CL	5 €
Sirop / Grenadine - Menthe - Orgeat	3 €

JUS DE FRUITS / **FRUIT JUICE**

Orange, Tomate, Ananas, Pomme	5 €
<i>Orange, Tomato, Pineapple, Apple</i>	

EAUX MINÉRALES / **MINERAL WATERS**

Vittel 100CL	6.5 €
Vittel 50CL	4 €
San Pellegrino 100CL	6.5 €
San Pellegrino 50CL	4 €



Boissons chaudes

HOT BEVERAGES

Espresso - Ristretto - Décaféiné	— 2.5 €
Double espresso	— 3.5 €
Allongé / Long black	— 3 €
Café crème / Cappuccino	— 3.5 €
Chocolat chaud / Hot chocolate	— 4 €
Mocaccino / Latte Macchiato	— 4 €
Thés - Infusion'	— 4 €



Apéritifs & Bières

APERITIFS & BEERS

BIERES / **BEERS**

La Baraude, Galéjade, Blonde 33CL	7 €
La Baraude, Reine des Mousses, Blanche 33CL	7 €
La Baraude, Cèze, IPA 33CL	7 €

Whisky William Lawson's/ J&B 4CL	6 €
Whisky Jack Daniels 4CL	8 €
Whisky Chivas Regal 12 ans 4CL	12 €
Vodka Eristoff 6CL	7 €
Gin Gordons 6CL	8 €
Rhum Bacardy 6CL	7 €
Armagnac 4 CL	10 €
Remy Martin Cognac fine 4CL	12 €



Cocktails

GIN & TONIC - 10€

CUBA LIBRE - 10€

APEROL SPRITZ - 10€

CLASSIC MOJITO - 10€

PINA COLADA - 14€

MARGARITA - 12€

BLOODY MARY - 8€



ENTREE / STARTERS

- Caviar d'aubergine à l'ail Noir** - Brousse de chèvre, aubergines grillées
Black garlic eggplant caviar - Goat's milk cheese, grilled eggplant 11 €
- Tataki de Saumon** - coté provence
Salmon tataki - Provençal style 17 €
- Burrata** - cœur coulant de basilic, balsamique & tomates anciennes
Burrata - Basil-infused creamy center, balsamic reduction & heirloom tomatoes 15 €
- Gnocchi de brousse de vache** - Cow's milk brousse cheese gnocchi 12 €
- Soupe Froide de Tomates Ananas** - Chantilly de Coriandre & Oignons Frits
Chilled Pineapple Tomato Soup - Coriander Chantilly & Fried Onions 10 €

LE CHAUD /HOT ITEMS

- Fallafel de pois chiche** - à la coriandre et menthe douillet de mesclun, mayonnaise végétale au curry
Chickpea Falafel - with coriander and mint, nestled on a bed of mesclun, served with a vegan curry mayonnaise 15 € 
- Burger Saint Louis** - Frites Maison 18 €
- Croustillant d'agneau de 7 heures** - Coulis de tomate au piment d'Espelette, polenta au basilic
7-hour braised lamb crisp - Tomato coulis with Espelette pepper, basil polenta 18 €
- Rôti minute d'espadon** - Bouillon de roche & rouille provençale
Flash-roasted swordfish - Rockfish broth & Provençal rouille 21 €
- Filet mignon de porc** - olive de tanche AOP, artichaut violet & jus d'ail confit au thym
Pork tenderloin - Tanche AOP olives, purple artichoke, and thyme-infused confit garlic jus 18 €
- Dos de Lieu Noir** - tapenade de tomates confites, tombée de courgettes & coulis de roquette
Black Pollock fillet - sun-dried tomatoes tapenade, sautéed zucchinis and arugula coulis 18 €

DESSERTS / SWEET DESSERTS

- Moelleux amande** & chocolat blanc, melon, crème glacée calisson d'Aix en Provence
Almond & white chocolate molten cake, melon, Calisson ice cream 9 €
- Abricots au sirop de verveine citronné**, crème fouettée & sorbet abricot de la vallée du Rhône
Apricots in lemon verbena syrup, whipped cream, and Rhone Valley apricot sorbet 9 €
- Glacial aux pêches**, biscuit cuillère, coulis de pêches, sorbet pêches, chantilly
Peach glacé, ladyfinger biscuits, peach coulis, peach sorbet, whipped cream 9 €
- Graines de Chia & lait de coco**, fruit de la passion & sorbet ananas-
Chia seeds & coconut milk, passion fruit & pineapple sorbet 9 €



Champagne

Tsarine

15CL – 14 € 75CL – 70 €

Sélection de vins

WINE SELECTION

VIN ROUGE / RED WINE

12.5CL 75 CL

AOP Ventoux

Domaine la bastide Saint Dominique

6 € 26 €

Côte du Rhône Village

AOC Laudun SINNAE "Cuvée Camp Romain"

7 € 28 €

AOP Côte du Rhône

Cairanne les 2 arbres

8 € 35 €

AOC Châteauneuf du Pape

Bastide Saint Dominique

75 €

VIN BLANC / WHITE WINE

12.5CL 75 CL

IGP Méditerranée

Bastide Saint Dominique - 100% Roussanne

7 € 25 €

Côte du Rhône Village

Laudun SINNAE

7 € 28 €

AOC Châteauneuf du Pape

Bastide Saint Dominique

78 €

ROSE / ROSE WINE

12.5CL 75 CL

IGP Mas de Rey, Terre de Camargue

7 € 32 €

AOC TAVEL, Cuvée royale

8 € 38 €