



ANGE BLEU

Bienvenue à l'Ange Bleu

Une pause désaltérante avec panorama sur le Luberon ?

Laissez-vous séduire par notre sélection de cocktails

A votre service tous les jours de 10h à 18h

Welcome to the Ange Bleu

Care for a drink with a view ?

Treat yourself to our signature cocktails

Open daily from 10h00 to 18h00



CLASSICS COCKTAILS

APERITIF COCKTAIL

22€

APEROL SPRITZ
ST.GERMAIN SPRITZ

RUM COCTAILS

24€

MOJITO
CAIPIRINHA
DARK AND STORMY

COCKTAIL CHAMPAGNE

24€

FRENCH 75
CHAMPAGNE COCKTAIL
HUGO
BELLINI / ROSSINI

WHISKY COCKTAIL

24€

OLD FASHIONED MAKER'S
WHISKY SOUR
MANHATTAN

GIN COCKTAIL

24€

BASIL SMASH
GIN FIZZ / TOM COLLINS
NEGRONI CASK TALES

VODKA COCKTAIL

24€

MOSCOW MULE
PORN STAR MARTINI



DANIEL'S COCKTAILS

24€

LAVANDER GOOSE

Vodka Grey Goose
Liqueur de Lavande
Jus de pomme
Purée de noix de coco

BELENO

Ron Kraken
Chambord
Nectar de poire Williams
Citron vert

43%

Gin Agora
Chartreuse jaune
Jus d'ananas
Sirop de basilic

ITALICUS SPRITZ

Italicus
Prosecco Diva
Eau gazeuse
Citron vert



CHAMPAGNES SIGNATURES

12CL

Henri Giraud Esprit Nature Brut
22€

Henri Giraud Dame Jane Rosé
28€

PROSECCO

12CL

Prosecco Diva
15€



AURETO

VINS AU VERRE

IGP Méditerranée, Aureto Elyo Blanc 2022	7€
IGP Méditerranée, Aureto Elyo Rouge 2022	7€
IGP Méditerranée, Aureto Elyo Rosé 2022	7€
IGP Méditerranée, Aureto “Cuvée Coquillade” Rosé 2021	9€

VINS 75CL

IGP Méditerranée, Aureto Elyo Blanc 2022	35€
IGP Méditerranée, Aureto Elyo Rouge 2022	35€
IGP Méditerranée, Aureto Elyo Rosé 2022	35€

VINS 150CL

IGP Méditerranée, Aureto “Cuvée Coquillade” Rosé 2021	120€
---	------



APÉRITIFS

Pastis	8€
Ricard	8€
Martini Rouge/Blanc	8€
Suze	8€
Campari	8€
Kir	12€
Kir Royal	22€
Muscat de Beaume de Venise	15€

BIÈRES

AGORA
Artisan brasseur à Carpentras ■

Blonde Golden Ale 33cl	12€
Blanche Witbier Petit Épeautre 33cl	12€
IPA 33cl	12€



GIN & TONIC

4CL

Hendrick's (Ecosse)
Agora (France)

16€
18€

VODKA

4CL

Carvia (France)
Grey Goose (France)

20€
21€

WHISKY

4CL

Johnnie Walker Black Label (Écosse)
Maker's Mark (USA)

14€
14€

TEQUILA

4CL

Don Julio Blanco

12€

RHUM

4CL

Havana Club 3 ans (Cuba)
Kraken (Trinidad & Tobago)

10€
13€



SOFTS

Ô Douce	7€
Ô Perlée	7€
Coca-Cola	7€
Coca-Cola Zéro	7€
Orangina	7€
Ice Tea Maison	6€
Limonade Artisanale Lorina	7€
Sirops	5€
Diabolo	7€
Jus de fruit pressé	9€

JUS DE FRUIT

BENEDETTI 33CL

Abricot	10€
Pêche	10€
Tomate	10€
Orange	10€
Poire Williams	10€
Pomme	10€
Pomme-Framboise	10€

ALAIN MILLAT 33CL

Fraise	7€
Ananas	7€



COCKTAILS SANS ALCOOL

15€

SUNSET BREEZE

Jus de pamplemousse
jus de canneberge
Grenadine
Jus de citron vert

VIRGIN PINA COLADA

Jus d'ananas
Jus de citron vert
Purée de noix de coco Monin

SWEET CARABBEAN

Jus d'orange
Jus d'ananas
Sirop d'orgeat
Jus de citron jaune
Menthe fraîche

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche
Sucre de canne
Eau pétillante
Citron vert



SMOOTHIES

10€

RED

Pomme
Pêche
Banane
Framboise

GREEN

Pomme
Banane
Concombre
Mescalun

EXOTIC

Fruit de la passion
Pêche
Orange
Gingembre

FRAPPÉS

12€

FRAPPÉ CHOCOLAT

Glace chocolat
Lait
Cannelle
Crème fouettée

FRAPPÉ VANILLE

Glace vanille
Lait
Amande
Crème fouettée

FRAPPÉ COCO

Glace noix de coco
Lait de coco
Purée de coco
Noix de coco râpée



CAFÉ & THÉS

Expresso	6€
Double Expresso	8€
Noisette	7€
Cappuccino	8€
Latte Machiatto	8€
Café frappé	8€
Chocolat chaud	9€
Sélection de thés Newby	7€



Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris
Net prices in euros all taxes included, included service



SNACK

De 11h00 à 17h30

From 11h00 to 17h30

BUONI PRODOTTI

ARRANCINI TRUFFÉS / 18€

Truffled arrancini

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE / 9€

Charcuterie selection

FALAFELS SERVIS AVEC SAUCE TAHINI / 8€

Falafels with "Tahini" sauce

CEVICHE RETOUR DE PÊCHE AUX AGRUMES / 16€

"Catch of the day" ceviche with citrus

SALADE GRECQUE A NOTRE FACON / 14€

Our Greek salad



PIZZE NAPOLETANA

MARGHERITA 15

Sauce tomate “S.Marzano”, fior di latte

Grana Padano, basilic frais, huile d’olive

«S.Marzano» tomato sauce, Fior di latte, Grana Padano, fresh basil, olive oil

REGINA 16

Sauce tomate “S.Marzano”, fior di latte, jambon cuit “Granbiscotto”

Grana Padano, champignons de Paris, basilic frais, huile d’olive

«S.Marzano» tomato sauce, Fior di latte

«Granbiscotto» ham, mushrooms, Grana Padano, fresh basil, olive oil

PRIMAVERA 16

Fior di latte, tomates confites, aubergines snackées

Friarelli, basilic frais, huile d’olive extra vierge

Fior di latte, confit tomato, grilled eggplant, Friarelli, fresh basil, olive oil

MARINARA “Speciale” 18

Sauce tomate “S.Marzano”, filets d’anchois, ail

Origan, olives Taggiasches, basilic frais, huile d’olive

«S.Marzano» tomato sauce

Anchovies, garlic, origano, Taggiasches olive, fresh basil, olive oil

5 FORMAGGI 18

Ricotta di bufala, fior di latte, Gorgonzola picante

Parmegiano Reggiano, straciatella, basilic frais, huile d’olive

Ricotta di bufala, fior di latte, Gorgonzola AOP

Parmegiano Reggiano, straciatella, fresh basil, olive oil



PIZZE NAPOLETANA

SALSICCIA PICCANTE	17
Sauce tomate “S.Marzano”, fior di latte, saucisse piquante de Naples	
Compotée d'oignons, basilic frais, huile d'olive	
<i>«S.Marzano» tomato sauce, fior di latte</i>	
<i>Spicy Neapolitan sausage, onion compote, fresh basil, olive oil</i>	
BUFALINA	21
Sauce tomate “S.Marzano”, mozzarella di bufala,	
Tomates confites, pesto de basilic, huile d'olive	
<i>«S.Marzano» tomato sauce, mozzarella di bufala, confit tomato, basil pesto, olive</i>	
CAPRICCIOSA	18
Ricotta di bufala, tomates multicolores, champignons de Paris	
Jambon cuit “Granbiscotto”, olives Taggiasches, basilic frais, huile d'olive	
<i>Ricotta di bufala, heritage tomatoes, mushrooms</i>	
<i>«Granbiscotto» ham, Taggiasches olives, fresh basil, olive oil</i>	
MORTADELLA	18
Ricotta di bufala, fior di latte, stracciatella	
Mortadella di Bologna, pesto de pistaches, pistaches concassées	
<i>Ricotta di bufala, fior di latte, stracciatella</i>	
<i>Mortadella di Bologna, pistachio pesto, crushed pistache</i>	
ORO NERO	30
Crème de champignons, mozzarella di bufala campagna,	
Grana Padano, jambon cuit truffé, huile de truffe, basilic frais	
<i>Mushroom cream, mozzarella di bufala campagna</i>	
<i>Grana Padano, truffled ham, truffle oil, fresh basil</i>	



DOLCE

AFFOGATO/ 12€

Vanilla ice cream, hazelnut praliné, espresso

SABLÉ AUX FRAISES / 14€

Caramel semifreddo

CRÊPE NATURE / 6€

Plaine crêpe

CRÊPE NUTELLA OU SUCRE OU CHANTILLY / 7€

Crêpe with Nutella or Sugar or Chantilly

CARELLO GELATI E SORBETTI 1B/4€ 2B/7€ 3B/10€

Sélection de glaces et sorbets

Ice creams and sorbets, by the scoop (1=4€ / 2=7€ / 3=10€)



PARTENAIRES RELAIS & CHÂTEAUX

BERNARDAUD

CHRISTOFLE
PARIS

Dom Pérignon



CHAMPAGNE
DUVAL-
LEROY

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY


Hennessy


MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN


RELAIS &
CHATEAUX