



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 15h à 18h

Welcome to the Ange Bleu

Care for a drink with a view ?

Treat yourself to our signature cocktails

Open daily from 15h00 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

43%

Gin Agora
Chartreuse jaune
Jus d'ananas
Sirop de basilic

BELENO

Ron Kraken
Chambord
Nectar de poire Williams
Citron vert

ITALICUS SPRITZ

Italicus
Prosecco Diva
Eau gazeuse
Citron vert



CHAMPAGNES SIGNATURES

12CL

Henri Giraud Esprit Nature Brut
22€

Henri Giraud Dame Jane Rosé
26€

PROSECCO

12CL

Prosecco Diva
15€



AURETO

VINS AU VERRE

IGP Méditerranée, Aureto Elyo Blanc 2023	8€
IGP Méditerranée, Aureto Elyo Rouge 2023	8€
IGP Méditerranée, Aureto “Cuvée Coquillade” Rosé 2021	11€

VINS 75CL

IGP Méditerranée, Aureto Elyo Blanc 2023	45€
IGP Méditerranée, Aureto Elyo Rouge 2022	45€
IGP Méditerranée, Aureto “Cuvée Coquillade” Rosé 2021	60€

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

12€

RED

Pomme
Pêche
Banane
Framboise

GREEN

Pomme
Banane
Concombre
Mesclun
Pêche

EXOTIC

Fruit de la passion
Ananas
Orange
Gingembre

FRAPPÉS

15€

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 15h00 à 17h30

From 3PM to 5.30PM

ENTRÉES / STARTERS

ARRANCINI TRUFFÉS / 12€

Truffled arrancini

TARTELETTE DE TOMATES CONFITES, CHEVRE, AIL NOIR 16€

Candied tomatoes tartelette, fresh goat cheese, black garlic

FALAFELS SERVIS AVEC SAUCE TAHINI / 8€

Falafels with "Tabini" sauce

NOTRE GASPACHO ANDALOU / 12€

Our gaspacho andalou style

SALADE NICOISE A NOTRE FAÇON / 14€

Our Niçoise salad



PIZZE NAPOLETANA

MARGHERITA	15
Sauce tomate “S.Marzano”, fior di latte	
Grana Padano, basilic frais, huile d’olive	
<i>«S.Marzano» tomato sauce, Fior di latte, Grana Padano, fresh basil, olive oil</i>	
REGINA	16
Sauce tomate “S.Marzano”, fior di latte, jambon cuit “Granbiscotto”	
Grana Padano, champignons de Paris, basilic frais, huile d’olive	
<i>«S.Marzano» tomato sauce, Fior di latte</i>	
<i>«Granbiscotto» ham, mushrooms, Grana Padano, fresh basil, olive oil</i>	
MELANZANE	18
Caviar d’aubergine, Pecorino Romano, caponata, ricotta citronée,	
Aubergines snackées	
<i>Eggplant caviar, Pecorino Romano, caponata, lemony ricotta, eggplant</i>	
VENTRICINA PICCANTE	17
Sauce tomate “S.Marzano”, fior di latte, Venticina piccante de Naples	
Oignons confits, basilic frais, huile d’olive	
<i>«S.Marzano» tomato sauce, fior di latte</i>	
<i>Spicy Neapolitan sausage, confit onion, fresh basil, olive oil.</i>	
5 FORMAGGI	18
Ricotta di bufala, fior di latte, Gorgonzola picante	
Parmegiano Reggiano, stracciatella, basilic frais, huile d’olive	
<i>Ricotta di bufala, fior di latte, Gorgonzola AOP</i>	
<i>Parmegiano Reggiano, stracciatella, fresh basil, olive oil</i>	



DOLCE

AFFOGATO/ 12€

Vanilla ice cream, hazelnut praliné, espresso

TARTELETTE DU JOUR / 12€

Tartelette of the day

CRÊPE NATURE / 6€

Plain 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