

LES VIGNES



**La Provence dans l'assiette,
la délicatesse au bout de la fourchette, un potager sur table,
une expérience inoubliable, la générosité des saveurs, le goût
de la fraîcheur, des produits de notre potager, un jardin dans
les vignes à savourer.**

**Avec une cuisine de saison, des produits locaux du Luberon, de
Provence ou cueillis directement dans notre potager,
la fraîcheur est à l'honneur pour un mariage plein de saveurs
avec les poissons et viandes d'élevage Français,
dans une déclinaison des saveurs provençales.**

**Provence on the plate, the delicacy at the end of the fork, a vegetable garden on the table,
an unforgettable experience, the generosity of flavors, the taste of freshness, produce
from our vegetable garden, a garden in the vineyards to savor.**

**With seasonal cuisine, local products from the Luberon, Provence or picked directly from
our vegetable garden, freshness is in the spotlight for a marriage full of flavors with fish,
seafood and meat from France, in a variation of Provencal flavors.**

POUR DÉBUTER / TO START

Entre amis ou en famille, partagez des assiettes gourmandes et savourez nos entrées pleines de saveurs.
Whether with friends or family, discover the pleasure of sharing with our flavorful plates and starters.

A PARTAGER TO SHARE

- 38  Mont d'Or AOP rôti au four, pommes de terre grenailles, pain toasté
Baked Mont d'Or AOP, "grenailles" potatoes, toasted bread

STARTERS ENTRÉES

- Velouté de courges, crème de châtaignes et graines de courge  20
Squash velouté, chestnut cream and pumpkin seeds 
- Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue en carpaccio, citron, huile d'olive du Domaine  22
Carpaccio of trout from l'Isle-sur-la-Sorgue, lemon, olive oil from the estate
- Foie gras de canard, confit en ballotine, échalotes au vin rouge  24
Duck foie gras, confit in ballotine, shallots in red wine
- Salade des "Vignes" : Crudités, fruits et légumes Provençaux, vinaigrette citronnée  18
"Vignes" Salad : Raw vegetables, Provencal fruits and vegetables, lemon vinaigrette 
- Fricassée de champignons de saison, échalotes, ciboulette  22
Fricassée of seasonal mushrooms, shallots, chives 
- Escargots de Roussillon sautés à l'ail et aux petits légumes, espuma de pomme de terre  22
Sautéed snails from Roussillon with garlic and baby vegetables, potato espuma
- Tartare de boeuf (90 grammes)  24
Beef tartare (90 grams)
- Panais confit, textures d'orange, magret de canard fumé par nos soins  22
Confit parsnip, orange textures, homemade smoked duck breast

CÔTÉ BRAISE / ON THE EMBERS

Tous nos poissons et nos viandes sont délicatement grillés au feu de bois, révélant des saveurs authentiques.
All our fish and meats are delicately grilled over a wood fire, revealing authentic flavours.

FISH POISSONS

Pavé de maigre, textures de poireaux, fumet crémé 38
Stone bass fillet, variations of leek, creamy fish jus

*Poisson du moment selon arrivage, cuit entier (prix variable)
Fish of the moment, depending on market availability, served whole (variable price)

*Tous les plats précédés ou suivis de l'icône * sont accompagnés de :
Traditionnelle purée de pommes de terre & carottes "Vichy"
**All dishes marked with the * icon, either before or after the name, are served with :
Traditional mashed potatoes and "Vichy" carrots*

VIANDES MEAT

36 Tartare de boeuf (180 grammes), servi avec frites fraîches maison
Beef tartare (180 grams), served with fresh French fries

36 Demi-coquelet grillé, oignons doux des Cévennes, châtaignes glacées, sauce émulsionnée au foie gras
Grilled half-spring chicken, sweet Cévennes onions, glazed chestnuts, foie gras emulsion sauce

38 Quasi de veau rôti, embeurrée de chou frisé, jus de veau à la sauge
Roasted veal rump, buttered curly kale, veal jus with sage

68 Filet de boeuf (environ 250 grammes), sauce au poivre*
Beef tenderloin (approx. 250 grams), peppercorn sauce

Pièce de boeuf du moment, sauce du jour (prix variable)*
Today's butchers cut, sauce of the day (variable price)

*Tous les plats précédés ou suivis de l'icône * sont accompagnés de :
Traditionnelle purée de pommes de terre & carottes "Vichy"
**All dishes marked with the * icon, either before or after the name, are served with :
Traditional mashed potatoes and "Vichy" carrots*

Origines des viandes : Veau : France ; Porc : France ; Volaille : France ; Boeuf : France & UE
Meat origins : Veal : France ; Pork : France ; Poultry : France ; Beef : France & EU

CÔTÉ VÉGÉTARIEN / VEGGIE

Retrouvez des plats sans viandes ni poisson, avec les produits cultivés et ramassés dans notre potager, et ramassé par notre équipe de jardiniers et de cuisine. Du jardin à l'assiette, il n'y a qu'un pas.

Discover plant-based dishes crafted from produce grown and harvested in our garden by our dedicated team of gardeners and chefs. From garden to plate, it's just a short step.

ENTRÉES STARTERS

- 20   Velouté de courges, crème de châtaigne et graines de courge
Squash velouté, chestnut cream and pumpkin seeds
- 22   Fricassée de champignons de saison, échalotes, ciboulette
Fricassée of seasonal mushrooms, shallots, chives
- 18   Salade des "Vignes": Crudités, fruits et légumes Provençaux, vinaigrette citronnée
"Vignes" Salad: Raw vegetables, Provencal fruits and vegetables, lemon vinaigrette

MAIN PLATS

- Crumble de courge butternut, gingembre confit et amandes  30
Butternut squash crumble with candied ginger and almonds 
- Lasagne ouverte au fromage de chèvre et épinards, coulis de tomate, noisettes  30
open lasagna with goat cheese and spinach, tomato coulis, hazelnuts
- Croziflette au Beaufort AOP  32
Croziflette with Beaufort AOP

DOUCEURS / SWEETNESS

Assiette de fromages Français ou desserts de notre Chef Pâtissier, il faut y succomber.
French cheese plate or desserts by our Pastry Chef, simply irresistible.

CHEESE FROMAGE

Assiette de fromages affinés, confiture, fruits secs, mesclun  14
Cheese plate, jam, dry fruit, mesclun

DESSERTS

- 14 Onctueux de chocolat blanc à l'olive, glace au thé Earl Grey
Creamy white chocolate with olive, Earl Grey tea ice cream
- 14  Fromage blanc aux agrumes, sauce à l'estragon, streusel pamplemousse, sorbet fromage blanc-citron noir
Citrus curd cheese, tarragon sauce, grapefruit streusel, curd cheese and black lemon sorbet
- 14  Pommes vertes infusées à l'aurone, crémeux pamplemousse, sorbet pomme verte
Green apples infused with southernwood, grapefruit crémeux, green apple sorbet
- 14 Textures de courge butternut, éclats de cacahuètes et sirop d'érable, sorbet butternut
Butternut squash textures, crushed peanuts and maple syrup, butternut sorbet
- 18 Crêpes Suzette, préparées et flambées au guéridon, accompagnée d'une glace à la vanille de Madagascar
Crêpes Suzette prepared and flambéed tableside, served with a scoop of vanilla ice cream

DOMAINE DE LA COQUILLADE

LES VINS DE NOTRE DOMAINE

LES VINS BLANCS

		12cl	75cl
2024	Elyo, IGP Méditerranée  	10	45
2024	Coquillade, AOP Ventoux  	14	70
2024	Elyo (Vin Orange), IGP Méditerranée  	10	45

LES VINS ROSÉS

		12cl	75cl
2024	Elyo, IGP Méditerranée  	10	45
2024	Coquillade, AOP Ventoux  	14	70

LES VINS ROUGES

		12cl	75cl
2023	Elyo, IGP Méditerranée  	10	45
2023	Coquillade, AOP Ventoux  	14	70

SANS ALCOOL

		12cl	75cl
N.M	Pétillant Rosé Sans Alcool 	10	35

MAGNUMS

		150 cl
2023	Elyo Blanc, IGP Méditerranée  	90
2021	Solale Blanc, IGP Méditerranée 	140
2021	Cuvée Coquillade Rosé, IGP Méditerranée 	120
2022	Elyo Rouge, IGP Méditerranée  	90
2022	Coquillade Rouge, AOP Ventoux  	140

VIN DOUX

		9cl	50cl
2023	Coquillade, Rubis 	10	40

N'hésitez pas à nous demander le "Livre de cave".
Please do not hesitate to ask us for the wine list.

SÉLECTION DU SOMMELIER

LES BULLES

		12cl	75cl
NM	Henri Giraud, Esprit Brut	22	110
NM	Henri Giraud, Dame Jane, Brut rosé	26	160
2020	Frank John, Riesling 36 	16	85

LES VINS BLANCS

		12cl	75cl
2020	AOP Saint-Péray, Julien Pilon, Les Maisons de Victor		70
2024	AOP Luberon, Château la Canorgue  	14	50
2022	AOP Côtes-de-Provence, Domaine de l'Île 		90
2022	IGP Vaucluse, Chêne Bleu, Viognier 		90
2023	AOP Châteauneuf-du-Pape, Famille Brunier, Clos de la Roquette		110
2023	AOP Bandol, Tempier		90
2023	AOP Pouilly-Fumé, Michel Redde, La Moynerie		60
2017	IGP Côtes-Catalanes, Domaine le Soula, Le Soula 		90
2021	Vin de France, Domaine Saint-Nicolas, Les Hauts Chemins  	16	85
2020	AOP Bourgogne, Domaine de Montille, Clos du Château		70
2019	AOP Pfalz, Frank John, Riesling Buntsanden 	16	70

LES VINS ROSÉS

		12cl	75cl
2024	AOP Luberon, Château La Canorgue  		50
2023	AOP Terrasses du Larzac, Pas de l'Escalette, Ze rosé 	12	35
2024	AOP Luberon, Château Fontvert, Le Mourre 		45
2024	AOP Côtes-de-Provence, Miraval	16	60
2023	AOP Bandol, Domaine Tempier	16	85

SÉLECTION DU SOMMELIER

LES VINS ROUGES

		12cl	75cl
2021	AOP Gigondas, Famille Brunier, Les Racines		100
2021	AOP Luberon, Château Fontvert, Le Mourre Nègre 		85
2023	Vin de France, Château de Mille, Les Clés 	12	45
2021	AOP Luberon, Château la Canorgue  		45
2022	AOP Côtes-de-Provence, Figuière, Confidentielle 		75
2024	AOP Sartène, Sant-Armettu, Rosumarinu 		70
2021	AOP Pic Saint-Loup, Clos Marie, l'Olivette 		70
2021	AOP Bourgueil, Domaine de la Butte, Le Haut de la Butte		70
2018	IGP Côtes Catalanes, Le Soula 		90
2022	AOP Pommard, Arnaud Germain, 1er Cru Clos de Verger		165
2012	Afrique-du-Sud Stellenbosch (ZA), Simonsing, Tiara	16	85

Une invitation à l'exploration.

Et si votre bonheur se trouvait ailleurs ?

N'hésitez pas à demander notre Livre de Cave, recelant plus de 800 références soigneusement conservées.

-

An invitation to explore further.

If your perfect bottle lies elsewhere...

Feel free to request our Cellar Book, featuring over 800 carefully curated references.