

M I D I

Sauf dimanche et jours feriés

ÉMOTION	19
LEGÈRETÉ/ DÉLICATESSE	21
ÉMOTION/ DÉLICATESSE	25
LEGÈRETÉ/ ÉMOTION/ DÉLICATESSE	35

LÉGÈRETÉ

Entrée / Starter

SALADE COMPOSÉE RETOUR DU MARCHÉ

Mixed salad back from the market

OEUF PARFAIT/ PETITS POIS / FÈVES/ HARICOTS
VERT/ ESPUMA OSEILLE

Perfect egg / beans / fava beans / green beans / sorrel espuma

BALLOTINE AUX BAIES DE GOJI/ PICKLES D'ÉTÉ/
TZATZIKI/ GASPACHO CONCOMBRE

*Ballotine meat with goji berry / summer pickles / tzatziki /
cucumber gazpacho*

- FOIE GRAS DE CANARD MAISON/ MIGNONNETTE/
SEL DE CAMARGUE/ CHUTNEY DE FIGUE + 5

Fois gras / fig chutney / rustic toast / roasted hazelnuts

ÉMOTION

Plat / Main course

FILET DE VOLAILLE FERMIER/ FRITES/ SALADE

Farm poultry fillet / fries / salad

PAVÉ NOIX D'ENTRECÔTE/ SPAGHETTIS COURGETTES/
OIGNONS ROTIS/ SAUCE COLETTE + 5

Beef tournedos / zucchini spaghetti / roasted onions / colette sauce

FILET DE DAURADE ROYALE/ PESTO AUBERGINE/ TOMATE
JAUNE/ JUS POIVRONADE

Sea bream fillet / eggplant pesto / yellow tomato / pepper juice

- CASSOULET TRADITIONNEL/ MESCLUN/
VINAIGRETTE " BCR " + 8

*Traditional Cassoulet / green salad served with BCR
vinaigrette*

DÉLICATESSE

Desserts

CHÈVRE DU MONT VENTOUX/ MARINÉ À L'HUILE
D'OLIVE PIERREDON/ SENTEUR DE LA GARRIGUE

*Mont ventoux goat marinated with the Garrigue scented
Pierredon olive oil*

- SABAYON PISTACHE/ FRUITS ROUGES/ SORBET
FRAISE/ PAILLETINE

Pistachio sabayon / red fruit / strawberry sorbet / pailletine

TRILOGIE SORBETS FRUITS ET LÉGUMES

Fruit and vegetable sorbet trilogy

GAUFRE FEUILLETÉE/ CRÈME VERVEINE/ DUO
MELON/ MERINGUE

Puff pastry waffle / verbena cream / meringue melon duo

CHOCOLAT GRAND CRU/ COMPOTÉE PÊCHE/
ABRICOT THYM/ SORBET BULGARE

*Grand cru chocolate / peach compote / apricot thyme /
Bulgarian sorbet*



Fait Maison

- Plats Héritage du Patrimoine
culinaire spécialité Les 5 Sens
Speciality of the restaurant

M E N U

Soir - dimanche et jours fériés

ÉMOTION/ DÉLICATESSE

39

LÉGÈRETÉ/ ÉMOTION

42

LÉGÈRETÉ/ ÉMOTION/ DÉLICATESSE

47

LÉGÈRETÉ

Entrée / Starter

OEUF PARFAIT/ PETITS POIS / FÈVES/
HARICOTS VERT/ ESPUMA OSEILLE

*Perfect egg / beans / fava beans / green beans / sorrel
espuma*

BALLOTINE AUX BAIES DE GOJI/ PICKLES D'ÉTÉ/
TZATZIKI/ GASPACHO CONCOMBRE

*Ballotine meat with goji berry / summer pickles / tzatziki /
cucumber gazpacho*

• FOIE GRAS DE CANARD MAISON/ MIGNONNETTE/
SEL DE CAMARGUE/ CHUTNEY DE FIGUE + 5

Foie gras / fig chutney / rustic toast / roasted hazelnuts

ÉMOTION

Plat / Main course

PAVÉ NOIX D'ENTRECÔTE/ SPAGHETTIS COURGETTES/
OIGNONS ROTIS/ SAUCE COLETTE + 5

Rib steak / zucchini spaghetti / roasted onions / colette sauce

FILET DE DAURADE ROYALE/ PESTO AUBERGINE/
TOMATE JAUNE/ JUS POIVRONADE

Sea bream fillet / eggplant pesto / yellow tomato / pepper juice

PIED DE COCHON/ ÉCHALOTE CONFITE/ JUS
RÉDUIT BALSAMIQUE

Pig's trotters / candied shallots / thinned balsamic vinegar

• CASSOULET TRADITIONNEL/ MESCLUN/
VINAIGRETTE " BCR " + 8

Traditional Cassoulet / green salad served with BCR vinaigrette

DÉLICATESSE

Desserts

CHÈVRE DU MONT VENTOUX/ MARINÉ À L'HUILE
D'OLIVE PIERREDON/ SENTEUR DE LA GARRIGUE

*Mont ventoux goat marinated with the Garrigue scented
Pierredon olive oil*

• SABAYON PISTACHE/ FRUITS ROUGES/ SORBET
FRAISE/ PAILLETINE

Pistachio sabayon / red fruit / strawberry sorbet / pailletine

TRILOGIE SORBETS FRUITS ET LÉGUMES

Fruit and vegetable sorbet trilogy

GAUFRE FEUILLETÉE/ CRÈME VERVEINE/ DUO
MELON/ MERINGUE

Puff pastry waffle / verbena cream / meringue melon duo

CHOCOLAT GRAND CRU/ COMPOTÉE PÊCHE/
ABRICOT THYM/ SORBET BULGARE

*Grand cru chocolate / peach compote / apricot thyme /
Bulgarian sorbet*



Fait Maison

• Plats Héritage du Patrimoine
culinaire spécialité Les 5 Sens
Speciality of the restaurant

BOISSONS

SODAS - JUS - SIROPS

Coca Cola 33cl	4
Coca Colas zéros 33cl	4
Perrier 33cl	4
Jus de fruits 20cl : orange, fraise, pomme, ananas	4
Limonade	4
Sirops	2,5

APÉRITIFS

Coupe de champagne	13
Kir Royal	13,5
Kir Vin Blanc	8
Pousse Rapière Royal	13
Martini rouge/ blanc	6
Porto rouge/ blanc	6
Muscat Beaumes de Venise	6,5
Ricard	4,5
Heineken	6
Spritz	10,5
Cocktail sans alcool	8

EAUX

Vittel 50cl	3,9
Vittel 1L	5,8
Eau de Perrier 1L	5,8
San Pellegrino 50cl	3,9
San Pellegrino 1L	5,8

DIGESTIFS 4 cl




Armagnac Hors d'Age	14
Eau de vie de Poire Manguin	12,5
Cognac	12
Vieux marc de Châteauneuf	12,5
Grand Marnier	7,5
Get 27	7,5
Limoncello	7,5
Whisky	
Jack Daniel's	8,5
Nikka 12ans	14
Lagavulin 16ans	14

CAFÉS - THÉS

Café	3,5
Noisette	3,6
Grand café	3,9
Café au lait	4,5
Thé chaud	4,8

NOTRE CAVE

VIN ROUGE 75CL

Les Pious 2015 - Rémi Pouizin 	28
Lirac 2017 - Domaine Saint - Roch	34
Cairanne 2016 - Domaine de la Présidente	40
Rasteau 2016 - Famille Perrin	49
Châteauneuf du Pape 2016 - Clos de l'Oratoire	85
Crozes Hermitage 2017- Domaine les Chenêts 	52
Pic Saint Loup 2017 - Le Loup du Pic 	39

VIN BLANC 75CL



Laudun 2017 - Domaine Pélaquié	35
Séguret 2018 - Vignerons de Roaix	24
Viognier 2017 - Les vigneron du Mont Ventoux	28,5
Bandol 2017 - Domaine Brunan 	69
Pouilly fuissé 2015 - Domaine Chanson	50

VIN ROSÉ 75CL

Côtes du Ventoux 2017 - Château Blanc	26
Lirac 2017 - Domaine Saint - Roch	33
Côteaux d'Aix 2017 - Château Virant	29

VINS AU VERRE

VIN ROUGE 12CL

Les Pious - Rémi Pouizin 	6
Cairanne - Domaine de la Présidente	6,5
Crozes Hermitage - Domaine les Chenêts 	8
Châteauneuf du Pape 2016 - Clos de l'Oratoire	13

VIN BLANC 12CL

Séguret - Les vigneron du Roaix	5
Viognier - Les vigneron du Mont Ventoux	5,5
Pouilly fuissé - Domaine Chanson	11
Châteauneuf du Pape - Cuvée M-Léoncie-La Gardine	13
Maury - Mas Amiel	8,5

VIN ROSÉS 12CL

Lirac - Domaine Saint - Roch	6
Côtes de Ventoux - Château Blanc	5,5