

# M I D I

ÉMOTION  
LÉGÈRETÉ/ DÉLICATESSE  
ÉMOTION/ DÉLICATESSE  
LÉGÈRETÉ/ ÉMOTION/ DÉLICATESSE

19  
21  
25  
35

## LÉGÈRETÉ

*Entrée / Starter*

RISOTTO POIREAUX, SAINT JACQUES, CÂPRES, FUMET  
CURCUMA

*Risotto leeks, scallops, capers, turmeric*

VELOUTÉ FORESTIER, SHITAKÉS, CONCHIGLIONI  
FARCI, CHOUX FLEUR BRULÉ

*Velvety forest, shitakés, stuffed conchiglioni, burnt cauliflower*

TERRINE PROVENCALE, PICKLES, FEUILLETÉ FLEURON,  
COULIS BETTERAVE

*Provençal terrine, pickles, pastry pastry, beetroot coulis*

• 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*

PLAT DU JOUR RETOUR DU MARCHÉ

*Dish of the day back from the market*

SUPRÈME DE PINTADE, PECORINO, COURGE ROTIE,  
PURÉE CELERI, SAUCE CAROTTES ORANGES

*Guinea fowl, pecorino, roasted squash, celery puree, orange carrot  
sauce*

BAR VAPEUR, FENOUIL MARINÉ CRU, GRENADE, QUINOA,  
BEURRE BLANC LÉGER CIBOULETTE

*Steamed bar, raw marinated fennel, pomegranate, quinoa, light white  
butter chives*

• 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 / berries / strawberry sorbet / pailletine*

TRILOGIE SORBETS FRUITS ET LÉGUMES

*Fruit and vegetable sorbet trilogy*

POIRE CONFÉRENCE, CHOCOLAT MI AMER, GAUFRE,  
CRÈME MANGUIN, SORBET GRANNY

*Conference pear, chocolate, waffle, mango cream, granny sorbet*

SABLÉ BRETON, MOUSELINE BETTERNUT, SORBET  
CHÂTAIGNE, FRUIT DE SAISON

*Breton shortbread, beetnut mustard, chestnut sorbet,  
seasonal fruit*



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

RISOTTO POIREAUX, SAINT JACQUES, CÂPRES,  
FUMET CURCUMA

*Risotto leeks, scallops, capers, turmeric*

VELOUTÉ FORESTIER, SHITAKÉS, CONCHIGLIONI  
FARCI, CHOUX FLEUR BRULÉ

*Velvety forest, shitakés, stuffed conchiglioni, burnt cauliflower*

TERRINE PROVENCALE, PICKLES, FEUILLETÉ FLEURON,  
COULIS BETTERAVE

*Provençal terrine, pickles, pastry pastry, beetroot coulis*

• 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

SUPRÈME DE PINTADE, PECORINO, COURGE ROTIE,  
PURÉE CELERI, SAUCE CAROTTES ORANGES

*Guinea fowl, pecorino, roasted squash, celery puree, orange carrot  
sauce*

PIED DE COCHON/ ÉCHALOTE CONFITE/ JUS  
RÉDUIT BALSAMIQUE +3

*Pig's trotters/ candied shallots/ thinned balsamic vinegar*

BAR VAPEUR, FENOUIL MARINÉ CRU, GRENADE, QUINOA,  
BEURRE BLANC LÉGER CIBOULETTE

*Steamed bar, raw marinated fennel, pomegranate, quinoa, light white  
butter chives*

• 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 / berries / strawberry sorbet / pailletine*

TRILOGIE SORBETS FRUITS ET LÉGUMES

*Fruit and vegetable sorbet trilogy*

POIRE CONFÉRENCE, CHOCOLAT MI AMER, GAUFRE,  
CRÈME MANGUIN, SORBET GRANNY

*Conference pear, chocolate, waffle, mango cream, granny sorbet*

SABLÉ BRETON, MOUSELINE BETTERNUT, SORBET  
CHÂTAIGNE, FRUIT DE SAISON

*Breton shortbread, beetnut mustard, chestnut sorbet,  
seasonal fruit*



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
<b>Whisky</b>	
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

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

## VIN BLANC 75CL



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

## VIN ROSÉ 75CL

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

# VINS AU VERRE

## VIN ROUGE 12CL

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

## VIN BLANC 12CL

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

## VIN ROSÉS 12CL

<b>Lirac</b> - Domaine Saint - Roch	6
<b>Côtes de Ventoux</b> - Château Blanc	5,5