



Brunch du dimanche | Sunday Brunch A partir de 11h30

Pour commencer | To start

Jus de fruits frais, café et thé | [Fresh fruit juice, coffee, tea](#)
Pains, viennoiseries, brioches faites maison | [Bread, pastries, housemade brioche](#)
Les confitures de Monteux, le miel de Bedoin | [Monteux Jam, Bedoin honey](#)
Fruits de saison, fromage blanc, céréales | [Seasonal fruit, French cottage cheese, cereals](#)

Festivités | Celebrations

Œufs mimosas | [Mimosa eggs](#)
Truite fumée au bois de hêtre | [Beechwood smoked trout](#)
Pêche du jour, tartare/ceviche | [Fish of the day, tartar/Ceviche](#)
Crevettes, mayonnaise maison | [Prawns, housemade mayonaise](#)
Huîtres de Port Saint Louis du Rhône, vinaigrette échalotte | [Camargue oysters, shallot-vinaigrette](#)
Assortiment de charcuterie | [Charcuterie assortment](#)
Sélection de légumes d'ici, leurs condiments | [Selection of local grown vegetables, condiments](#)
Pâté en croute et terrine maison | [Pâté en croute, housemade terrine](#)
Les salades au fil des saisons | [Seasonal salads](#)
Tartes et quiches de Provence : pissaladière, chèvre du Ventoux, épinard et poireaux
[Provençal tarts and Quiches : Pissaladière, Ventoux goat cheese, spinach and leek](#)
Sélection de viandes et poissons à la braise | [Selection of meat and fish from the barbecue](#)
Poêlée de légumes provençaux | [Pan-fried Provençal style vegetables](#)
Pommes de terre confite en persillade | [Candied Persillade potatoes](#)

Mais encore | Still more

Les fromages affinés par Manon | [By Manon refined cheeses](#)
Déclinaison de chocolat | [Chocolate declension](#)
Les fruits de saison travaillés par nos pâtisseries | [Seasonal fruit prepared by our patissiers](#)
Table de pâtisseries maison | [Our housemade pastries](#)



68€ par pers

Le tableau des allergènes est disponible sur demande | Prix nets en euros, taxes et service compris Origine des viandes : France