

LA CARTE

Carte imaginée par notre Chef Emmanuel De Oliveira

À PARTAGER - TO SHARE

Pizza à la truffe noire <i>Black truffle pizza</i>	25
Pizza à la tomate, burrata, olives Taggiasche et huile d'olive Béruguettes d'Estoublon <i>Tomato, burrata and olives pizza with Estoublon olive oil</i>	23
Cecina de Léon IGP affinée <i>Matured Cecina de Léon - traditional Spanish beef charcuterie</i>	24
Brûle-mains de coquillages, tomates cerises, romarin <i>Sea shells « brûle-mains », cherry tomatoes and rosemary</i>	24



LES ENTRÉES - STARTERS

Gaspacho de melon jaune au poivre long de Java, pastèque marinée, caillé de chèvre des Alpilles <i>Yellow melon gazpacho with Java pepper, marinated watermelon, goat curd from the Alpilles</i>	24
Bœuf de Camargue aux herbes, poivron au balsamique d'Estoublon, sorbet poivron-framboise <i>Marinated beef from Camargue, pepper with Estoublon balsamic vinegar confit, pepper-raspberry sorbet</i>	25
Maigre de Méditerranée comme un ceviche, oignons rouges, piment rouge, courgette jaune de L'Oustalet <i>Mediterranean meagre like a ceviche, red onions, red pepper, yellow zucchini from L'Oustalet</i>	25
Tomate confite à l'huile d'olive d'Estoublon, fraîcheur d'eau de tomate, sorbet à la tomate 🍷 <i>Candied tomato with Estoublon olive oil, tomato water and tomato sorbet</i>	22

LES PLATS - MAIN COURSES

Velouté de courgettes de L'Oustalet, huile d'olive d'Estoublon à la menthe, fromage de brebis 🍷 <i>Zucchini from L'Oustalet velouté, mint-flavored Estoublon olive oil, sheep's milk cheese</i>	32
Pavé de maigre de Méditerranée à l'huile d'olive d'Estoublon, aubergines au barbecue, vierge de grenade à la cive <i>Mediterranean meagre with Estoublon olive oil, aubergines at the barbecue, pomegranate and chive sauce</i>	35
Poulpe grillé au barbecue, brocoli-rave, abricot du Roussillon braisé au basilic, vinaigrette iodée <i>Grilled octopus at the barbecue, broccoli rabe, braised apricot with basil, iodized vinaigrette</i>	39
Épaule d'agneau des Alpilles confite au jus, légumes confits, salade du potager <i>Candied lamb shoulder, cooking juice, vegetables and salad from the garden</i>	38
Côte de bœuf de Galice au barbecue, purée de pommes de terre au beurre demi-sel - pour 2 personnes <i>Matured Galician prime rib, salty buttered mashed potatoes - for 2 people</i>	120
Filet de veau des Alpilles rôti au thym citron, artichauts, oignons nouveaux, jus infusé aux olives de Kalamata <i>Roasted veal fillet with lemon thyme, artichokes, candied onions and cooking juice with olives</i>	41
Bouillabaisse d'Estoublon, pêche de roche, bouillon parfumé à la menthe, fenugrec et citronnelle <i>Estoublon bouillabaisse - rockfish, mint-flavored broth, fenugreek and lemongrass</i>	41

LES DESSERTS - DESSERTS

Fromage de chèvre des Alpilles <i>Alpilles goat cheese</i>	12
Planche de 3 fromages de chèvre des Alpilles <i>Selection of 3 Alpilles goat cheeses</i>	28
Mousse au chocolat de Grand Cru, Huile d'olive d'Estoublon et fleur de sel de Camargue <i>Grand Cru chocolate mousse, Estoublon olive oil and Camargue "fleur de sel"</i>	15
Tartelette de saison <i>Seasonal tartlet</i>	14
Fraises Cléry de Carpentras, meringue, compotée de fraises au piment jalapeños, glace au yaourt et herbes du potager <i>Strawberries from Carpentras, meringue, strawberries and jalapeños pepper compote, yogurt ice cream and fresh herbs</i>	15
Parfait à la pistache, confit framboise, ganache à la verveine <i>Pistachio "parfait", raspberry confit, verbena ganache</i>	16
Glaces et sorbets de notre pâtisserie <i>Ice creams and sorbets from our patisserie</i>	
1 boule - 1 scoop 3 2 boules - 2 scoops 6 3 boules - 3 scoops 9	



MENUS - MENUS

MENU DÉJEUNER - LUNCH MENU

Servi au déjeuner en semaine, hors jours fériés
Served for lunch Monday to Friday, except bank holidays

Menu établi selon les suggestions du jour du Chef
Depending on daily Chef's special

Entrée - Plat ou Plat - Dessert
Starter - Main course or Main course - Dessert 39

Entrée - Plat - Dessert
Starter - Main Course - Dessert 46

MENU ENFANT - KIDS MENU

Suprême de volaille ou Poisson du marché,
mousse de pommes de terre à l'huile d'olive du
domaine et fleur de sel de Camargue, boule de
glace, sirop à l'eau - jusqu'à 10 ans
*Chicken supreme or fish from the catch of the day, potatoes
mousse with olive oil and Camargue "fleur de sel", ice cream,
syrup - up to 10 years old* 25



Prix net en euro, taxes incluses, chèques non acceptés - *Prices are net, in Euros, taxes and service included, cheques not accepted*

Tous nos produits sont issus de nos partenaires locaux - *All our products come from our local partners.*

Origine des viandes : U.E. - *Meats origin : E.U* • Carte des allergènes à disposition - *Allergen card available.*

Fait maison - *Home made* • Plat végétarien - *Vegetarian option*

• CARTE DES VINS •



LA SÉLECTION DU DOMAINE

VINS ROSÉS

	12cl	75cl	150cl
2022 Source de Roseblood		35	70
2023 Roseblood d'Estoublon AOP Coteaux Varois en Provence 	7	40	80
2022 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence 	8	45	85
2022 1489 Roseblood AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 		130	270

VINS BLANCS

	12cl	75cl	150cl
2022 Roseblood d'Estoublon AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 	7	40	80
2022 1489 Roseblood AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 		130	
2016 Grenache Vin de France 		60	
2018 Grenache Vin de France 	8	45	
2021 Domaine d'Estoublon IGP Alpilles 	8	45	100
2019 Domaine d'Estoublon IGP Alpilles 			115
2018 Domaine d'Estoublon IGP Alpilles 			125
2017 Domaine d'Estoublon IGP Alpilles 			155
2022 La Réserve d'Estoublon 		35	70

VINS ROUGES

	12cl	75cl	150cl
2020 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence 	8	45	100
2019 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence 		55	115
2018 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence 		65	
2017 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence 			155
2022 La Réserve d'Estoublon 		35	70

PÉTILLANT SANS ALCOOL

	12cl	75cl
L'Excessive	12	60



À retrouver à la boutique d'Estoublon

LES VINS BLANCS

<i>Alpilles</i>	75cl
2017 Domaine Hauvette, Dolia IGP Alpilles	95
2017 Domaine Milan, Le Grand Blanc ???	70
2022 Domaine Fontchêne, Aupiho ???	???
<i>Provence</i>	75cl
2017 Villa Baulieu AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	70
2020 Château Simone AOP Palette	95
2020 La Ferme des Lices AOP Côte de Provence ■	60
2022 Domaine du Paternel AOP Cassis ■	70
<i>Languedoc</i>	75cl
2021 Mas Daumas Gassac IGP Pays d'Hérault	130
<i>Rhône</i>	75cl
2022 Graeme & Julie Bott AOP Saint-Joseph	70
2021 Clos de Papes, Paul Avril AOP Châteauneuf-du-Pape	150
2022 Château Mont-Redon AOP Châteauneuf-du-Pape	110
2018 Maison Delas, La Galopine AOP Condrieu	115
2022 Yves Cuilleron, La Petite Côte AOP Condrieu	90
2022 Graeme & Julie Bott AOP Condrieu	95
2023 Domaine Combier AOP Croze Hermitage	50
2019 Maison Delas, Domaine des Tourettes AOP Hermitage	120
2021 Domaine Vallot, Le Haut des Côtes AOP Côtes-du-Rhône ■	45
<i>Vallée de la Loire</i>	75cl
2020 Domaine de Chatenoy AOC Menetou Salon	70
2021 De Ladoucette AOP Pouilly fumé	70
2022 Comte Lafont AOP Sancerre	55
2019 Didier Dagueneau, Etc Vin de France	232
2021 Domaine l'Estang, Tradition ???	70

2021 Domaine l'Estang, L'illustre Voyageur ??? 110

Bourgogne 75cl

2021 Guillaume Vrignaud, Fourchaume AOP Chablis 1er Cru ■ 75

2021 Guillaume Vrignaud AOP Chablis ■ 55

2021 Domaine De la Vougeraie, Charlemagne Grand Cru ■ 348

2021 Rapet, Les Combottes AOP Pernand Vergelesses 90

2020 Patrick Javillier, Clos du Cromin AOP Meursault 140

2021 Sylvain Bzikot AOP Puligny Montrachet 170

2022 Lamy-Pillot, Les Combes AOP Saint-Aubin 1^{er} Cru 120

2021 Domaine Philippe Colin AOP Chassagne-Montrachet 155

2020 Château d'Estroyes « Les Ormeaux » AOP Mercurey 80

2022 Domaine des Deux Roches, « Tradition » AOP Viré Clessé 65

2021 Domaine des Deux Roches, « Les Crays » AOP Pouilly Fuissé 1^{er} Cru 80

2021 Domaine des Deux Roches, « En Terre Noire » AOP Saint-Véran 70

LES VINS ROUGES

<i>Alpilles</i>	75cl
2021 Mas de la Dame, Coin caché AOP Les Baux-de-Provence ■	70
2017 Château Romanin AOP Les Baux-de-Provence ■	75
2015 Domaine Milan, Le Jardin ???	70
2022 Domaine Fontchêne, Aupiho ???	???
2020 Domaine Hauvette Cornaline IGP Alpilles	100
2015 Domaine de Trevallon, E. Durbach AOP Les Baux-de-Provence	320
2016 Domaine de Trevallon, E. Durbach AOP Les Baux-de-Provence	380
2023 Domaine des Blaquières, Câlène IGP Alpilles	50
<i>Provence</i>	75cl
2019 Domaine de Terrebrune AOP Bandol ■	95
2020 Château Simone AOP Palette	110
2017 Villa Baulieu AOP Côteaux d'Aix-en-Provence	75
2014 La Ferme des Lices AOP Côte de Provence	65
<i>Rhône</i>	75cl
2021 Domaine de Fondreche AOC Ventoux	40
2020 Domaine de la Barroche, Liberty AOP Châteauneuf-du-Pape	50
2004 Château de Beaucastel, Famille Perrin AOP Châteauneuf du Pape	250
2006 Château de Beaucastel, Famille Perrin AOP Châteauneuf du Pape	265
2009 Château de Beaucastel, Famille Perrin AOP Châteauneuf du Pape	280
2020 Domaine de la Barroche AOP Châteauneuf du Pape	95
2019 Château Mont-Redon AOP Châteauneuf du Pape	120
2019 Domaine de la Janasse AOC Châteauneuf du Pape	100
2018 Hommage à J. Perrin, Château de Beaucastel AOP Châteauneuf du Pape	920
2022 Domaine Combier AOP Croze Hermitage	60
2019 Graeme & Julie Bott AOP Saint-Joseph	70
2021 Domaine des Tourettes, Maison Delas AOP Hermitage	100
2021 Yves Cuilleron AOP Saint-Joseph	80

2021	Yves Cuilleron, Bassenon AOP Côte-Rôtie	115
2018	Domaine Vallot, Cuvée François AOP Vinsobres ■	45
2020	Maxime Graillot, Domaine des Lises AOP Crozes-Hermitage	65
2021	Domaine Combier, Clos des Grives AOP Crozes-Hermitage	100
2021	Domaine Le sang des cailloux AOC Vacqueyras ■	75
2020	Domaine Alain Graillot, La Guiraude AOP Crozes-Hermitage	94
	<i>Languedoc</i>	75cl
2021	Domaine Cassagne et Vitailles, Combarels à la Lumière ???	50
2018	Domaine Cassagne et Vitailles, Clas Mani ???	95
2020	Mas de Daumas Gassac IGP St Guilhem-le-Désert	150
2018	Domaine de La Grange des Pères IGP de l'Hérault	500
2013	Peyre Rose, Les Cistes Vin de France	326
	Roc d'Anglade, Especial Reserva n°10 IGP du Gard ■	260
	<i>Bourgogne</i>	75cl
2021	Domaine Deliance, Pinot Noir Bourgogne Côte Chalonnaise	40
2021	Marchand-Grillot AOP Gevrey Chambertin	140
2021	Domaine De la Vougeraie, Clos du Prieure ■	216
2021	Domaine De la Vougeraie, Clos Corvées Pagets ■	162
2021	Patrice Rion, Vieilles Vignes AOP Nuits-Saint-Georges	145
2021	Patrick Javillier, Les Grands Liards AOP Savigny Lès Beaune	90
2021	Domaine Dubreuil-Fontaine AOP Pommard	110
2021	Domaine Clair, Sur le Sentier du Clou AOP Saint Aubin 1er Cru	105
2020	Lamy-Pillot, Boudriotte AOP Chassagne Montrachet 1er Cru	120
2020	Domaine Jeannot, Vieilles Vignes AOP Maranges	65
2022	Seguin-Manuel, Cremillons AOP Givry 1 ^{er} Cru	90
	<i>Bordeaux</i>	75cl
2009	Château de Leoville Las Cases St Julien	675
2010	Château Potensac Medoc	96

LES CHAMPAGNES

	12cl	75cl	150cl
Louis Roederer <i>Collection 244</i>	22	98	180
Louis Roederer <i>Vintage 2015</i>		165	
Louis Roederer <i>Blanc de Blanc 2015</i>		190	
Cristal Roederer <i>2014</i>		390	
Deutz <i>Brut Classic</i>	16	88	170
Deutz <i>Brut 2016</i>		140	
Deutz <i>Rosé</i>	18	95	200
Deutz <i>Rosé 2016</i>		150	
Deutz <i>Blanc de blanc 2017</i>		160	
Amour de Deutz <i>2013</i>		280	
Jacquesson <i>Cuvée n°747</i>		235	
Laurent Perrier <i>La Cuvée</i>		85	
Laurent Perrier <i>Brut 2012</i>		160	
Laurent Perrier <i>Grand Siècle</i>		320	
Laurent Perrier <i>Cuvée Rosé</i>		170	
Billecart Salmon <i>Rosé</i>		165	
Billecart Salmon <i>Brut sous bois</i>		185	
Dom Perignon <i>Moët & Chandon</i>		490	