



LE RENDEZ-VOUS DES EPICURIEUX

Notre carte gourmande et conviviale élaborée par notre Chef Andy Somsanith, valorise les produits frais et locaux. Fort de son expérience et d'une grande curiosité, notre Chef prend son inspiration dans les grands classiques de la cuisine Méditerranéenne



L'esprit de notre lieu se veut festif ! Nous organisons régulièrement des animations musicales jazz le mardi, latino le jeudi et pop rock le samedi.



L'équipe de Bar du Confidentiel vous convie à découvrir sa carte de cocktails hivernale. Laissez-vous surprendre par des créations audacieuses et gourmandes où des associations fruitées créatives subliment les saveurs des produits de saison.

MOCKTAILS SAVOUREUX

FOLIE EXOTIQUE

Long drink - 150 ml **7.00€**
Jus d'ananas Alain Milliat / nectar de fruit de la passion Alain Milliat / sirop de cassis Monin et jus de citron jaune
Exotique, acidulé, fruité.

PROMESSE DES EMPIRES

Long drink - 120 ml **7.00€**
Jus d'ananas Alain Milliat / jus de grenade Pressoirs de Provence / sirop maison de noisettes du Piémont / sirop de chocolat noir Giffard
Velouté, gourmand, raffiné.

NOS FRUITS D'ANTAN

Long drink - 150 ml **7.00€**
Nectar de poire Pressoirs de Provence / jus de pomme Pressoirs de Provence / sirop de caramel salé / jus de citron jaune
Réconfortant, doux, fruité.

TONKA TWIST

Long drink - 130 ml **7.00€**
Jus de clémentine Pressoirs de Provence / sirop de fève de tonka maison / ginger beer La French
Pétillant, acidulé, épice.

Plus de 100 cocktails classiques au choix, demandez conseil à votre Confident !

COCKTAILS INCONTOURNABLES

MOJITO – Short drink - 100ml

Rhum ambré/sirop sucre de canne/citron vert/menthe/soda
Purée fraise / ananas / passion / pêche **+1.00€**

PINA COLADA – Long drink - 135ml

Rhum/jus d'ananas/purée de coco/sirop de vanille Bourbon

PORNSTAR MARTINI – Short Drink – 90ml

Vodka/liqueur passion/nectar passion/sirop de vanille/shot de Chamapagne

MAI TAI - Long Drink - 105ml

Rhum ambré/rhum blanc/Cointreau/sirop d'orgeat/citron vert

SPRITZ – Long Drink - 130ml

Aperol/Campari/Limoncello/Hugo St Germain **+2.00€**

MOSCOW MULE – Long Drink - 140ml

Vodka/quartiers de citron vert/ginger beer

COSMOPOLITAN – Short Drink - 70ml

Vodka/Cointreau/jus de cranberry/citron vert

CAIPIRINHA – Short Drink - 45ml

Cachaça/sirop sucre de canne/quartiers de citron vert

DAIQUIRI – Short Drink - 75ml

Rhum/sirop de sucre/citron vert
Purée fraise / ananas / passion / pêche **+1.00€**

ESPRESSO MARTINI – Short Drink - 90ml

Vodka/espresso/liqueur de café

SEX ON THE BEACH - Long Drink - 140ml

Vodka/liqueur pêche/jus orange/jus cranberry

MARGARITA – Short Drink - 90ml

Téquila/triple sec/citron vert

COCKTAILS SIGNATURES

DS COCKTAIL

Long drink - 120 ml **13.00€**

Gin Generous / Liqueur de fleur de sureau infusé au jasmin / sirop de vanille maison / nectar de mangue Pressoirs de Provence

Un cocktail floral, exotique et velouté.

SOPHIE L'AVENTURIERE

Short drink - 70 ml **15.00€**

Rhum Ferroni Australie « Paradis 2013 » infusé à la noix de macadamia & vieilli 6 mois en fût au Confidentiel / liqueur de vanille de Madagascar Giffard / Bitter chocolat / jus de citron vert

Un cocktail puissant et raffiné, aux notes gourmandes de vanille & chocolat aux effluves boisées.

SUZITA

Short drink – 90 ml **13.00€**

Téquila blanca Sierra / Suze / sirop d'agave Monin / jus de citron vert

Un twist de la Tommy's Margarita où l'élegante amertume de la gentiane se mêle à la douceur du sirop d'agave & au côté végétal de la téquila !

SERENITE D'ITZA

Long drink - 120 ml **13.00€**

Mescal Madre / sirop de falernum Monin / nectar fruit de la passion Alain Millat / jus de citron vert

Une rencontre entre des notes fumées, tropicales et acidulées pour une expérience chaude !

NOS BIÈRES & CIDRES

Nos bières BOUTEILLES

DESPERADOS - 330 ml	7.00 €
Aromatisée à un spiritueux à base d'agave - 5,90%	
AGORA «AMBRÉE» - LOCAL & BIO - 330 ml	8.50 €
Amber Ale 6,80%	
GRIMBERGEN «AMBRÉE» - 330 ml	7.50 €
Amber Ale - 6,50%	
CORONA «EXTRA» - 330 ml	7.50 €
Lager - 4,50%	
GRIMBERGEN «BLONDE» - 330 ml	7.00 €
Lager - 6,70%	
AGORA IPA « LA CONFIDENTIELLE » - 330 ml	8.50 €
Indian pale ale - 6,00%	
LAGUNITAS « IPA » - 355 ml	9.50 €
Indian pale ale - 6,20%	
MORT SUBITE « WITTE » - 330 ml	8.50 €
Lambic - 5,50%	
AGORA « BLANCHE » - 330 ml	8.50 €
Wheat - 6,80% LOCAL & BIO	
PELFORTH « Brune » - 330 ml	8.50 €
Porter - 6,50%	



Le Confidentiel x Agora – Une Bière 100% Locale et Authentique

Quand la gastronomie rencontre l'art brassicole, naît une création unique. **Le Confidentiel** s'associe aux brasseurs d'**Agora** pour élaborer "La Confidentielle", une bière exclusive au **Petit Épeautre**, céréale locale et bio, symbole de notre terroir.

Une recette unique, reflet de nos valeurs communes : **Authenticité, qualité artisanale et respect du local.**

À savourer en exclusivité, au cœur de notre établissement.

	300 ml	500 ml
HEINEKEN	5.50 €	9.00 €
Lager - 5,00%		
AFFLIGEM "Blanche"	6.00 €	9.50 €
Bière d'Abbaye - 4,80%		
AFFLIGEM « Ambrée »	6.00 €	9,50 €
Bière d'Abbaye - 6,70%		
AGORA LA CONFIDENTIELLE « Blonde »	6.50 €	9,50 €
Pale Ale - 5,30%		
MORT SUBITE « Kriek »	6.00 €	9,50 €
Bière aromatisée à la cerise - 4,50%		

Notre Cidre

APPIE "LE BRUT" - 330 ml	6.50 €
Cidre - 4,70%	
Nos bières sans alcool	
DESPERADOS "VIRGIN" - 330 ml	5.50 €
Aromatisée aux agrumes - 0,00%	
HEINEKEN "0,0%" - 330 ml	5.50 €
Lager - 0,00%	

NOS APÉRITIFS

Nos Apéritifs

PASTIS 51 - 45% - 20 ml / 40 ml	2.50 € / 5.00 €	SUZE - 15% - 40 ml	5.00 €
PASTIS CHATEAU DES CRESSAUX 2020 - 45% - 40 ml	6.00 €	LILLET « BLANC », « ROUGE » ou « ROSE » - 17% - 40 ml	5.00 €
RICARD - 45% - 40 ml	5.00 €	MARTINI « BIANCO » ou « ROSSO » - 14% - 40 ml	5.00 €
APEROL - 12,5% - 40 ml	5.00 €	GRAHAM'S « FINE TAWNY » OU « FINE WHITE » - 19% - 60 ml	5.00 €
CAMPARI - 25% - 40 ml	5.00 €	KIR VIN BLANC - 120 ml	7.00 €
CARPANO « ANTICA FORMULA » - 16,5% - 40 ml	7.00 €	KIR VIN ROUGE - 120 ml	7.00 €
CARPANO « BOTANICA » - 25% - 40 ml	6.00 €	KIR PETILLANT - 120 ml	9.00 €
CARPANO « BIANCO » ou « CLASSICO » - 14,9%/16% - 40 ml	6.00 €	KIR ROYAL - 120 ml	12.00 €

Nos Bulles

H BLIN - AOC CHAMPAGNE « CLASSIC »	120 mL : 11.00 € 750 mL : 50.00 €	CHARLES HEIDSIECK « BRUT RESERVE »	750 mL : 62.00 €
VDF RESERVE BRUT - VIEILLE FERME	120 mL : 8.00 €	RUINART « BRUT »	750 mL : 95.00 €
Chardonnay		Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier	

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Nos Sodas

NOS CLASSIQUES	4.00 €
Coca-Cola Classic, Zéro ou Cherry - 330 ml	
Fuze Tea - 250 ml	
Fanta Orange - 250 ml	
Limonade Phénix - 250 ml	
Oasis - 250 ml	
Orangina - 250 ml	
Perrier - 330 ml	
Schweppes Agrumes ou Tonic - 250 ml	
Sprite - 250 ml	
Red Bull - 250 ml	6.00 €

Jus de Fruits / Nectars

ALAIN MILLAT (300 ml – servi au verre)	6.00 €
Abricot de Bergeron, ananas, fraise Sengana, fruit de la passion, pêche de vigne, pomme, tomate rouge, raisin Merlot	
GRANINI (250 ml)	4.00 €
Abricot, Ananas, Fraise, Orange Pomme, Pamplemousse ou Tomate	

Nos boissons sans alcool Premiums

6.00 €

BULLEURS DU SUD « Citron/Framboise », « Citron Vert/Yuzu » ou « Passion/Coco » - 330 ml - LOCAL & BIO	
FENTIMANS « PinkGrapefruit Tonic » ou « Yuzu Tonic » - 200 ml	
FEVER TREE « Ginger Ale », « Ginger Beer » ou « Tonic Water » - 200ml	
KAUKANI « Gingembre/Citron », « Gingembre/Curcuma » ou « Gingembre/The vert » - 200 ml - LOCAL & BIO	
SODA MONA BIO « Citron/Citron Vert » ou « Pétillant de Pomme » - 330 ml - BIO	

Nos Eaux

PLATES	
Purezza	750 ml : 4.00 €
(Eau Micro Filtrée Maison)	
Vittel	500 ml : 4.50 € 1 L : 5.50 €
GAZEUSES	
Purezza	750 ml : 4.00 €
(Eau Micro Filtrée Maison)	
Châtelodon	750 ml : 7.50 €
San Pellegrino	500 ml : 4.50 € 1 L : 5.50 €

Nos Sirops

2.50 €

Citron, Fraise, Menthe, Orgeat, PAC et Pêche

LE COIN GRIGNOTAGE (Uniquement le soir)

A partager

LA CONFIDENTIELLE (Pour 3 personnes) Tenders de poulet, falafels et yaourt cumin, brousse aux épices et fruits secs, pan con tomate et jambon speck, cantal entre 2, arancini	29.00 €
LA CLASSIQUE FROMAGE / CHARCUTERIE (Pour 2 personnes) Cantal entre 2, gorgonzola, brousse aux épices et fruits secs, jambon speck, mortadelle truffée, jambon aux herbes, finocchiona	18.00 €
NOTRE PINSA AI FUNGHI (Pour 3/4 personnes) Crème de cépes, Fior di latte, mâche, pickles de girolles, oignons grelots, tomates confites et jambon speck	26.00 €
CÔTE DE BOEUF MATURÉE (Origine : France) – Servie tranchée avec frites & salade Sauce chimichurri et sauce au poivre timut et chocolat	9.00€ / 100 Grs

Nos assiettes individuelles

FRITES FRAÎCHES, Crème ciboulette	5.00 €	GAMBAS EN TEMPURA (5 pièces), yaourt au cédrat	12.00 €
JAMBON AUX HERBES (100 Gr)	7.00 €	CHIPS DE TORTILLAS A L'EFFILOCHÉ DE BŒUF BIO, yaourt frais, oignon frits	13.00 €
PATA NEGRA (90 Gr)	15.00 €	oignon rouge, cébette	
JAMBON DUROC DE BATALLE (90 Gr)	8.00 €	CHIPS DE TORTILLAS VÉGÉ, yaourt frais, oignon frits, oignon rouge, cébette	6.50 €
ASSORTIMENT DE FALAFELS (6 pièces), yaourt au cumin	7.00 €	HOT DOG A LA SAUCISSE DE MORTEAU, sauce moutarde à l'ancienne	12.00 €
ARANCINI AU RAGOÛT DE BŒUF (5 pièces), Ketchup maison épice	9.00 €	BROUSSE AUX EPICES ET FRUITS SECS, pains grillés	6.00 €
HOUMous DE BETTERAVE, pains grillés et pain pita	5.00 €	FISH AND CHIPS (4 pièces), sauce tartare à l'Estragon	10.00 €
BURRATA TRUFFÉE (100 Gr), focaccia	9.00 €	TENDERS DE POULET (5 pièces), Ketchup maison épice	8.50 €

NOTRE CARTE DE RESTAURANT

Nos Entrées

MILLE FEUILLES DE LÉGUMES (Aubergine, Courgette, Betterave)	9.00 €
Brousse à la figue violette, crumble de noisette	
RAVIOLES DE BETTERAVE AU HARENG FUMÉ	7.50 €
Nage de Granny Smith	
BABA AU BALSAMIQUE	9.50 €
Mousse d'aneth et haddock fumé	

Salades & Bowls

CAESAR	19.00 €
Filet de poulet pané (Sucrine, Croquant de parmesan, parmesan, oignon rouge, Croûtons à l'ail, sauce Caesar)	
THAÏ GAMBAS ou GYOZA VÉGÉTARIEN au choix	17.00 €
Mélange de crudités, (carotte, choux blanc et rouge), noix de cajou, graines de sésame, coriandre, citron vert, cébette et sauce citron-gingembre	
POKEBOWL SAUMON	19.00 €
Saumon mariné à la betterave, Riz vinaigré, carotte râpée, fève edamame, choux blanc et rouge, graines de sésame, coriandre, sauce soja salée-sucrée	
POKEBOWL VÉGÉTARIEN	15.00 €
Riz vinaigré, carotte râpée, fève edamame, choux blanc et rouge, graines de sésame, coriandre, sauce soja salée-sucrée	

Autour du feu de bois

PAVÉ DE CABILLAUD (env. 200 Grs)	22.00 €
Sauce vierge aux olives et poire, mousseline de carottes, condiment oignon brûlé	
TENTACULES D'ENCORNET	20.00 €
Condiments aux tomates épices, riz arborio au lait de coco	
PRESSA DE COCHON IBERIQUE (env. 220 Grs)	22.00 €
Crèmeux de maïs à l'algue nori, sauce chimichurri	
FAUX FILET DE BŒUF BLACK ANGUS (Origine : Argentine) (env. 250 Grs)	24.00 €
Sauce au poivre timut et chocolat, frites fraîches	
FILET DE POULET (Origine : France) (env. 200 Grs)	19.00 €
Jus de viande, garniture « grand-mère » (pomme de terre Grenaille, Oignon grelot et champignon de Paris)	

A partager

CÔTE DE BOEUF MATURÉE (Origine : France)	9.00€ / 100 Grs
Servie avec frites & salade, sauce chimichurri, sauce au poivre timut & chocolat	

Pâtes

FETTUCINI CRÈME DE COURGETTES	16.00 €
Stracciatella au jambon speck et citron vert	

Notre menu Enfants 12.00 € (Jusqu'à 12 ans)

Tenders de poulet	Frites	Glace Vanille
OU Cabillaud pané	OU Purée de carottes	Sorbet Chocolat
OU Fettucini crème de courgettes (servi sans garniture)	OU	Brownie et crème anglaise

Sirop à l'eau au choix

+3€ pour un Mocktail (Jus d'ananas, nectar de fruit de la passion, sirop de praline rouge maison et jus de citron jaune)

Nos vins au verre - 12cl

Nos Rosés

AOC Luberon	5.00€
« Panorama » – 2023 – Sylvain Morey	
AOC Bandol	7.00€
Puy de Lome – 2023	
AOP Côtes de Provence	8.00€
« Cuvée Augusta » - 2023 - Leos	

Nos blancs

IGP Vaucluse	5.00€
« Petite Abeille » - 2024 – Domaine de Piéblanc	
IGP Alpilles	7.00€
« Oddo » - 2024 – Vallon des Glauges	
AOP Savennières	12.00€
« Sable & Schistes » - 2022 – Loic Mahé	
IGP Côtes de Gascogne	7.00€
« Chambre d'amour » Léon Osmin & Cie	

Nos Rouges

VDF Puech-Haut	6.00€
« Argali » - 2022 – Domaine Puech Haut	
IGP Alpilles	7.00 €
« Iris » – 2023 - Vallon des Glauges	
AOP Saumur Champigny	12.00 €
« La Marginale » – 2023 – Roches Neuves	

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES (Env. 100 gr)	12.00 €	AFFOGATO	6.00 €
FONDANT PISTACHE	8.00 €	Glace vanille de la Gelateria Notre Dame & expresso	
Sorbet cassis		CAFÉ GOURMAND	8.00 €
FRUITS DE SAISON RÔTIS	7.00 €	DIGESTIF GOURMAND	14.00 €
Crumble amande et crème au sirop d'érable		BROWNIE AUX FRUITS SECS	8.00 €
ENTREMET PRALINÉ NOISETTE	8.00 €	(Amandes et noisettes entières) et crème anglaise	
ÎLE FLOTTANTE	6.00 €	COLONEL GIVRÉ	9.00 €
CARPACCIO ANANAS	6.00 €	Sorbet citron basilic - vodka — Baie rose	
Sirop noix de coco		COOKIE PRALINÉ / CHOCO A PARTAGER (5/6 pers)	22.00 €

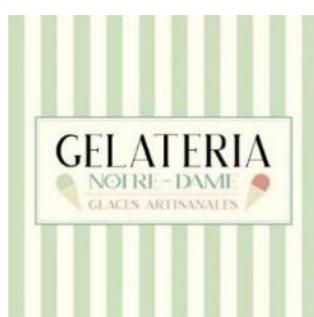
GLACES ARTISANALES DE LA GELATERIA NOTRE DAME

La Gelateria Notre Dame :

La « Dolce Vita », à deux pas d'Avignon sur la commune des Angles! « Depuis plus de 10 ans, la « GELATERIA NOTRE DAME » ramène L'Italie dans vos papilles en vous proposant d'incroyables « Gelati & Sorbetti » artisanaux !

Notre Secret ? Nos glaces sont turbinées chaque jour avec amour à partir de produits soigneusement sélectionnés et issus principalement des circuits courts !

Passionnés, nous cherchons constamment à vous surprendre avec de nouveaux Parfums de saison ! »



1 boule	3.00 €
2 boules	6.00 €
3 boules	9.00 €
Supplément chantilly	1.00 €

LES SORBETS

CASSIS : 100% fruit, 0% compromis, et 200% de bonheur à chaque cuillère

CITRON – BASILIC : L'incontournable vitaminé à la texture voluptueuse twisté par la vivacité aromatique du basilic.

LES CRÈMES GLACÉES

STRACCIATELLA

FIOR DI LATTE

VANILLE DE MADAGASCAR : Tout en douceur et onctuosité, notre vanille de Madagascar saura vous envelopper comme un gros câlin.

FIGUE - RICOTTA – PIGNONS DE PIN

SNICKERS

CAFE

BACIO (Gianduia et noisettes du Piémont) : Garanti sans huile de palme ! Le croquant des noisettes du Piémont torréfiées et la gourmandise de la pâte à tartiner chocolat-noisette.

NOTRE COIN CHAUD

ESPRESSO / RISTRETTO	2.50 €
DECAFEINÉ	2.50 €
ESPRESSO MACCHIATO	3.00 €
DOUBLE ESPRESSO/DOUBLE RISTRETTO	3.50 €
LATTE	4.00 €
CAPPUCCINO	4.50 €

Supplément Lait d'Amande BIO : +0.50 €

CAFÉS RICHARD
— 1892 —
MAISON RICHARD



CHOCOLAT CHAUD	4.00 €
THÉ	4.00 €
Thé Vert Jasmin, Menthe, Sencha	
Thé Noir Ceylan, Earl grey, English Breakfast	
INFUSION	4.00 €
Rêve Enfantin, Rooibos aux Epices, Tilleul, Verveine	

NOTRE COIN DIGESTIF

Eaux-de-vie (40 ml)

AOC CALVADOS CHRISTIAN DROUIN "SÉLECTION "	7.00€
CEYLON ARRACK – Fleur de Cocotier	10.00€
L'ENTÊTÉ – Absinthe verte	11.00€
AOC ARMAGNAC LAUBADE "HORS D'ÂGE"	8.00€
AOC COGNAC FANNY FOUGERAT "LAURIER D'APOLLON "	17.00€
NARDINI « BIANCA » - Grappa - 50%	10.00€
CUATRO GALLOS « QUEBRANTA » -Pisco	9.00€



Liqueurs (40 ml)

AGORA « LIQUEUR DE CITRON DE PROVENCE » ou « VERVEINE »	6.00€
BELLE GNOLE « MELON », « SAPIN » ou « WHISKY-CHATAIGNE »	10.00€
COINTREAU « Noir » – Triple sec et Cognac	11.00€
DENISSET-KLAINGUER – Génépi	9.00€
FRANGELICO – Liqueur de Noisette	6.00€
GAULOISE « JAUNE » ou « VERTE » - Liqueur de plantes	12.00€
KOVAL « CRANBERRY » - Liqueur de Cranberry	14.00€
MENTHE PASTILLE - Liqueur de menthe blanche poivrée	6.00€