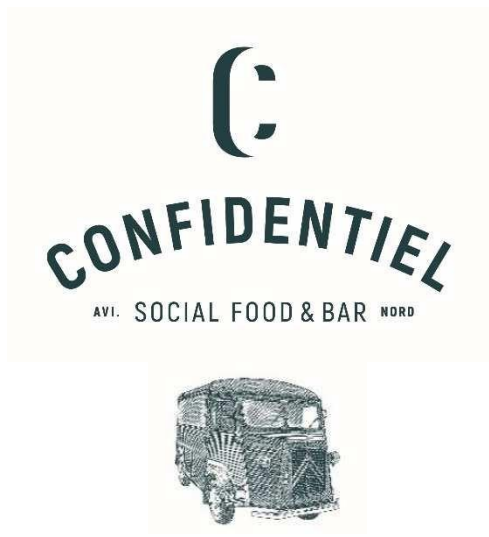




LE RENDEZ-VOUS DES EPICURIEUX

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.



Notre chef barman, Charles Mignot, vous convie à découvrir son livre de cocktails, une véritable ode au végétal. Laissez-vous surprendre par des créations audacieuses et innovantes, où des associations fruitées inédites subliment les saveurs de nos produits de saison.

NOS COCKTAILS

Laissez-vous surprendre par ce nouveau livre de cocktail intitulé « Les secrets du potager ». Un livre où s'entremêlent des saveurs inattendues, où fruits et légumes s'unissent en parfaite harmonie pour vous offrir une expérience sensorielle inédite, à la croisée de la mixologie et de la gastronomie.

SANS ALCOOL AUDACIEUX

BRIN DE FOLIE - Long drink – 150 ml **7,00€**
Jus d'ananas Alain Milliat, nectar de fruit de la passion Alain Milliat, sirop de thé vert sencha/lavande maison et jus de citron jaune

PECHE MIGNON – Long drink– 155 ml **9,00€**
Nectar d'abricot de Bergeron Alain Milliat, sirop de baies roses maison, jus de citron jaune, sirop de pêche et ginger beer La French

LA VIE EN ROUGE – Long Drink– 120 ml **7,00€**
Nectar de fraise Sengana Alain Milliat, jus de betterave Alain Milliat et sirop de bouton de rose séchée maison

SCARLETT – Short Drink– 105 ml **9,00€**
Nectar de framboise Mecker Alain Milliat, jus de tomate rouge Alain Milliat, sirop d'hibiscus maison, feuilles d'estragon et Fee Foam

NOS BULLES ET RECOLTES

JARDIN ZEN - Long drink – 160 ml **13,00€**
Liqueur de fleur de sureau infusé à la fraise, sirop de thé vert sencha/lavande maison et tonic Fentimans "Yuzu"

FADITO - Long drink– 160 ml **13,00€**
Rhum Santiago de Cuba, jus de fruit de la passion Alain Milliat, jus de pêche de vigne Alain Milliat, jus de pomme Alain Milliat, sirop de sucre de canne/menthe et feuilles de menthe

LA ROSEE DU SOIR – Long drink – 150 ml **11,00€**
Tequila Verveine, nectar de framboise Mecker Alain Milliat, sirop de violette et tonic Fentimans "Elderflower"

RABSONIC – Long Drink– 180 ml **13,00€**
Gin The Gardener, eau de concombre/menthe, sirop de framboise maison et tonic La French

LE MURMURE DU JARDIN

MARY CHEESE
Fat wash & Milk clarified - Long Drink – 150 ml **13,00€**
Vodka au parmesan, jus de tomate Alain Milliat, sirop de poivre maison, jus de citron jaune et lait de vache

SAKURA NOIR – Short Drink - 130 ml **13,00€**
Saké Ryusei Shiro infusé à la framboise, jus de raisin "merlot" Alain Milliat, sirop d'amande/clou de girofle maison et jus de citron vert

L'AUBE DU JARDIN – Long drink – 130 ml **11,00€**
Gin The Gardener, Nectar de framboise Mecker Alain Milliat, Jus de pêche de vigne Alain Milliat, sirop de baies roses maison et sirop de vanille Bourbon maison

VERTIGE – Short drink – 80 ml **13,00€**
Gin The Gardener, liqueur de melon, eau de concombre/menthe, sirop de fraise/basilic maison et jus de citron jaune

PURES

FRAISE – Short Drink– 80 ml **15,00€**
Gin Santa Ana infusé à la fraise/baies de timut, shrub fraise/vinaigre balsamique maison, sirop de fraise/basilic maison et Fee Foam

CONCOMBRE – Long Drink – 142 ml **13,00€**
Saké Ryusei Shiro infusé au concombre/feuilles de nori, eau de concombre/menthe, sirop de concombre/aneth et jus de citron vert

CITRON – Frozen - Short drink – 110 ml **13,00€**
Liqueur de citron de Provence Agora, eau de citron vert/verveine et sirop de zeste de citron jaune/basilic

POIVRON – Short Drink – 90 ml **15,00€**
Gin The Gardener infusé au poivron vert/baies de timut, vermouth rouge Carpano infusé au poivron jaune/basilic et bitter Carpano infusé au poivron rouge/fève de tonka

NOS SIGNATURES

DS COCKTAIL – Long Drink – 130 ml **13,00€**
Rhum infusé aux boutons de roses séchées, jus de fruit de la passion Alain Milliat, sirop de baies roses maison, jus de citron jaune et Fee Foam

ECLAT DE CAPRI – Fat wash - Short Drink-80 ml **13,00€**
Vodka à la meringue, Agora « Liqueur de citron de Provence », Frangelico et sirop de vanille Bourbon maison

LE CRISTAL DE CANNE
Milk clarified – Long Drink– 150 ml **13,00€**
Cachaça Soledade "Pura", jus d'ananas Alain Milliat, sirop de thé noir maison, jus de citron vert et lait d'amande bio

TRAVERSEE SAUVAGE – Short Drink – 100 ml **13,00€**
Rhum infusé à la vanille Bourbon, génépi "Lynx boréal", purée de noix de coco Ponthier et sirop de gingembre

LES CLASSIQUES 11,00€

Nos créations sont pensées pour surprendre et sublimer les saveurs de saison.

Mais si vous préférez un grand classique, nos barmans et barmen se feront un plaisir de le réaliser pour vous.

NOS BIERES & CIDRES

Nos bières BOUTEILLES

DESPERADOS – 330 ml Aromatisée à un spiritueux à base d’agave - 5,90%	7,00 €
AGORA «AMBRÉE» - LOCAL & BIO – 330 ml Amber Ale 6,80%	8,50 €
GRIMBERGEN «AMBRÉE» - 330 ml Amber Ale - 6,50%	6,50€
CORONA «EXTRA» - 330 ml Lager - 4,50%	7,50 €
GRIMBERGEN «BLONDE» - 330 ml Lager - 6,70%	6,50 €
AGORA « LA CONFIDENTIELLE » - 330 ml Indian pale ale – 6,00%	8,50 €
LAGUNITAS « IPA » - 355 ml Indian pale ale - 6,20%	9,50 €
MORT SUBITE « WITTE » - 330 ml Lambic - 5,50%	8,50 €
PELFORTH « BRUNE » - 330 ml Porter France, Hauts-de-France- 6,50%	8,50 €
AGORA « BLANCHE » - 330 ml Wheat – 6,80% LOCAL & BIO	8,50 €



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.

Nos bières PRESSION

HEINEKEN Lager – 5,00%	300 ml 5.50 €	500 ml 9.00 €
AFFLIGEM "BLANCHE" Bière d'Abbaye - 4,80%	6.00 €	9.50 €
AGORA LA CONFIDENTIELLE « Blonde » Pale Ale – 5,30%	6.00 €	9,50 €

Notre Cidre

APIIE "LE BRUT" – 330 ml Cidre - 4,70%	6,50 €
--	---------------

Nos bières sans alcool

DESPERADOS "VIRGIN" – 330 ml Aromatisée aux agrumes - 0,00%	5,50 €
HEINEKEN "0,0%" – 330 ml Lager - 0,00%	5,50 €

NOS APERITIFS

Nos Apéritifs

PASTIS 51 - 45% - 20 ml	3,50€	LILLET « BLANC », « ROUGE » ou « ROSE » - 17% - 40 ml	5,00€
PASTIS CHATEAU DES CRESSAUX 2020 – 45% - 20 ml	5,50€	CARPANO « BIANCO» ou « CLASSICO » - 14,9%/16% - 40 ml	6,00€
RICARD - 45% - 20 ml	3,50€	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 €
SUZE – 15% - 40 ml	5,00€	KIR ROYAL – 120 ml	

Nos Bulles

HATON - AOC CHAMPAGNE « CLASSIC » Pinot Meunier et Pinot Noir	120 mL : 11.00 € 750 mL : 50.00 €	CHARLES HEIDSIECK « BRUT RESERVE » Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier	750 ml : 65.00 €
VDF RESERVE BRUT – VIEILLE FERME Chardonnay	120 mL : 8.00 €	RUINART « BRUT » Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier	750 mL : 90.00 €

NOS BOISSONS FRAICHES

Nos Sodas

NOS CLASSIQUES <i>Coca-Cola Classic, Zéro ou Cherry - 330 ml</i> <i>Fuze Tea – 250 ml</i> <i>Fanta Orange – 250 ml</i> <i>Limonade Phénix – 250 ml</i> <i>Oasis – 250 ml</i> <i>Orangina – 250 ml</i> <i>Perrier – 330 ml</i> <i>Schweppes Agrumes ou Tonic – 250 ml</i> <i>Sprite – 250 ml</i> <i>Red Bull – 250 ml</i>	4.00 € 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/Thé vert» - 200 ml - **LOCAL & BIO**

SODA MONA BIO « Citron/Citron Vert » ou « Pétillant de Pomme» - 330 ml - **BIO**

Nos Eaux

PLATES Purezza <i>(Eau Micro Filtrée Maison)</i>	750 ml : 4.00 €
Vittel	500 ml : 4.50 € 1 L : 5.50 €
GAZEUSES Purezza <i>(Eau Micro Filtrée Maison)</i>	750 ml : 4.00 €
Châteldon	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

NOS ASSIETTES A PARTAGER

Uniquement le soir

PINSA « CONFIDENTIEL »

Artichaut – pesto de tomates séchées – oignons grelots – jeunes pousses d’épinards – Mozzarella Fior di Latte

22.00 €

LA PLANCHE « CONFIDENTIEL »

27.00 €

COTE DE BŒUF DE MONTBELIARD

Frites rustiques – salade et sauce tartare au serpolet

9.00 € / 100 Gr.

FROMAGES AFFINES DE NOTRE BUFFET

9.00 € / 100 Gr.

FRITES RUSTIQUE – YAOURT CHIMICHURRI

6.00 €

PORCHETTA (90 Gr)

9.00 €

PATA NEGRA (90 Gr)

12.00 €

MORTADELLA TRUFFÉE (90 Gr)

10.00 €

CECINA DE BOEUF 36 MOIS (90 Gr)

10.00 €

COCHON DU VENTOUX EN TERRINE (90 Gr)

6.00 €

JAMBON NOIR DE BIGORRE- 24 MOIS – (90Gr)

11.00€

MORCON DE PORC IBERIQUE BELLOTA- (90Gr)

9.00 €

THON ROUGE « ALBACORE » MI CUIT – onctueux curry rouge

9.00 €

TARTINABLE DE JAUNE D’ŒUF BIO CONFIT – tranche de pain grillé

5.00 €

CROQUETA DI BUFFALA ENTIERE – pesto de tomates séchées

10.00 €

CROUSTILLANTS DE CREVETTES AU BASILIC

9.00 €

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE (Féta, piment d’Espelette)

6.00 €

FALAFELS DE BETTERAVE ET YAOURT GREC AU CUMIN

8.00 €

FISH & CHIPS DE CABILAUD – sauce tartare légère

9.00 €

STRACIATELLA TRUFFEE

8.00 €

Salade verte

3.00 €

Supplément sauce tartare

2.00 €

NOTRE CARTE DE RESTAURANT

Nos Entrées



POIREAUX AU GRILL

Vinaigrette Mimosa, pickles de graines de moutarde et câpres à queue, cerfeuil

8.00 €

THON ALBACORE CROUSTILLANT

Curry rouge et onctueux de lentilles corail BIO

10.00 €

ŒUFS DE POULE BIO DE LA FERME

Mayonnaise à l’huile de spianata, poutargue et cebette

9.00 €

Les plats du Chef

LAMINA DU CHEF AU THON

Thon Albacore croustillant, Riso croccante, herbes fraîches, coco BIO et choux acidulé

21.00 €



LAMINA VEGAN DU CHEF

Riso croccante, herbes fraîches, coco BIO et choux acidulé

17.00 €

Nos Plats

COTE DE BŒUF MATUREE MONTBELIARD

Frites rustiques et sauce tartare à l’huile d’olive des Baux

9.00 € / 100 Gr

FILET DE VEAU (origine France) (env. 220 gr)

Artichauts brûlés, crèmeux de choux rouges et crème légère à l’ail noir

23.00 €

COTE DE COCHON DU VENTOUX (env. 350 gr)

Fondant de patate douce et jus au serpolet

25.00 €

BŒUF SURPRISE (origine France) (env. 220 gr)

Dessus de palette, galette de polenta aux raisins de Corinthe, échalion en chemise et jus corsé à l’Espelette

25.00 €



GIRASOLI A LA STRACIATELLA

Beurre de sauge, stracciatella fraîche, graines de tournesol et billes de balsamique

19.00 €

AILE DE RAIE, AÏOLI PRINTANIERE

(Choux fleur, brocolis, carottes, pommes de terre grenaille) Condiment aux câpres

22.00 €



RISOTTO DE FREGOLA SARDA

Asperges de pays et friarelli, condiment à la tomate

19.00 €



« LASAGNE » VEGETALE

Céleri rave, aubergine et jeunes pousses d’épinard

17.00 €

Notre menu Enfants

(Jusqu’à 12 ans)

12.00 €

- Steak haché façon boucher (Cuisson à point)
OU Tenders de Poulet
OU Coquillettes BIO et Jambon

- GARNITURE AU CHOIX : Frites
OU assortiment de légumes :
(choux fleur, brocolis, carottes, pommes de terre grenaille)

- Glace Vanille
OU Sorbet Chocolat
OU Salade d’Oranges

- 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 blancs

AOP Cassis

12,00€

« Blanc de blancs » 2023 – Domaine du Paternel
Clairette, Marsanne, Ugni blanc et Bourbenlenc

AOP Côtes de Gascogne

7.00€

« Chambre d’Amour » - Léon Osmin & Cie
Gros Manseng et Sauvignon

AOP Côtes-du-Rhône

9,00€

« Les Cassagnes » 2023 – Château La Nerthe

AOP Lubéron

6,00€

« Tradition » 2023 – Château Val Joanis
Roussanne et Rolle

Nos rouges

AOP Crozes-Hermitage

12.00€

« Vieilles Vignes » 2021 – Maison Tardieu-Laurent
Syrah

AOP Lubéron

6,00€

« Les Griottes » 2020 – Château Val Joanis
Syrah et Grenache

AOP Cairanne

9.00€

"Réserve des Seigneurs" 2021 – Domaine l'oratoire St Martin
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan et Counoise

Nos rosés

AOP Côtes de Provence

8,00€

« M » 2023 – Minuty
Grenache, Cinsault, Syrah et Tibouren

AOP Lubéron

6,00€

« Tradition » 2023 – Château Val Joanis
Syrah, Grenache et Rolle

NOS DESSERTS

SALADE D'ORANGE ET PAMPLEMOUSSE		8.00 €
Fleur d'oranger, pistache, grenade et basilic		
COOKIE PRALINE/ CHOCO servi tiède	1 pers.	7.00 €
Glace pécan	A PARTAGER ! 4/5 pers.	21.00€
LE TIRAMISU CLASSIQUE		8.00 €
Café Mocambo tradition, cacao grand cru,		
FLAN LIBANAIS		6.00 €
Fleur d'orangé, rose, pistache		
CAFE OU THE GOURMAND		8.00 €
DIGESTIF GOURMAND		14,00€
Accompagné d'un rhum arrangé Co'libri ou d'un Porto blanc ou d'une liqueur de noisette Frangélico		

NOTRE BUFFET DE FROMAGES

Découvrez l'Excellence des Fromages Affinés !

Offrez-vous une expérience gastronomique unique avec notre **buffet de fromages affinés**. Une sélection de fromages raffinés, soigneusement choisis pour leur qualité et leur caractère, qui raviront les palais les plus exigeants.

Accompagné de pains spécialement sélectionnés et de confitures artisanales, il fera de votre fin de repas un moment mémorable.

9.00 € / 100 gr

NOS GLACES ARTISANALES DE LA GELATERIA NOTRE DAME

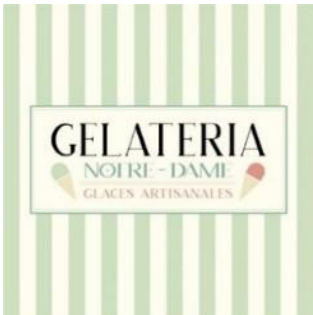
La Gelateria Notre Dame :

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

CHOCOLAT INTENSE : Un sorbet qui prouve que le chocolat n'a pas besoin de crème pour être grandiose !

COCO : L'illusion d'une plage paradisiaque, transat non fourni.

LES CREMES GLACES

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

YAOURT FERMIER AUXFRUITS ROUGES : Un bol de yaourt et de fruits rouges... mais en bien plus fun et sans la vaisselle à faire.

FIOR DI LATTE : Véritable retour en enfance, FIOR DI LATTE c'est le bon goût du lait fermier au naturel.

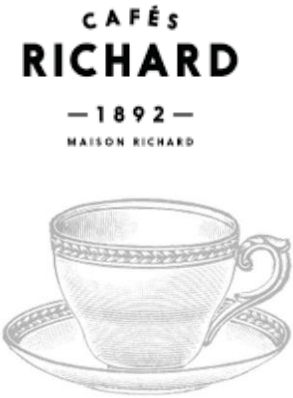
RHUM - RAISIN : Une fusion délicate où le rhum effleure le raisin. Enfin un peu de douceur dans ce monde de brutes

PECAN & SIROP D'ERABLE : Si réconfortante qu'on en entendrait presque l'accent québécois.

CITRON : L'effet "coup de fouet" sans caféine

NOTRE COIN CHAUD

ESPRESSO / RISTRETTO	2.50 €
DECAFEINE	3,00 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,00 €
DOUBLE ESPRESSO/DOUBLE RISTRETTO	3,50 €
LATTE	4,00 €
CAPPUCCINO	4,50 €



CHOCOLAT CHAUD	4,00 €
THE	4,00 €
Thé Vert Jasmin ou Menthe ou Sencha	
Thé Noir Ceylan ou Earl grey ou English Breackfast	
INFUSIONS	4,00 €
Rêve Enfantin ou Rooibos aux Epices ou Tilleul ou Verveine	

Supplément Lait d'Amande BIO : +0,50 €

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€
DENISET-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€