



LE BISTROT
DE
LA CITADELLE
- CAVE À MANGER -



LES VINS DU DOMAINE



le verre | 15 cl  la bouteille | 75 cl 

LES BLANCS

COURT MÉTRAGE 2023 3,50 € 16,50 €
IGP Méditerranée | Ugni blanc, Clairette, Chardonnay
Léger et acidulé, fleurs blanches

LE CHÂTAIGNIER 2022 4,00 € 19,00 €
IGP Méditerranée | Ugni blanc, Clairette, Chardonnay
Frais et minéral aux notes d'agrumes

LES ARTÈMES 2023 5,50 € 25,00 €
AOP Luberon | Roussanne, Grenache blanc, Clairette, Viognier
Structuré et fruits à chaire blanche

GOVERNEUR SAINT-AUBAN 2021 6,50 € 32,00 €
AOP Luberon | Chardonnay, Viognier, Rolle, Roussanne
Boisé, rond et complexe

1594 | BLANC DE BLANC 24,00 €
Pétillant méthode traditionnelle | Chardonnay, Viognier
Effervescent vif et fruité aux bulles fines

LES ROSÉS

COURT MÉTRAGE 2023 3,50 € 16,50 €
IGP Méditerranée | Cabernet, Syrah
Frais et rafraichissant, aux notes de cassis

LE CHÂTAIGNIER 2023 4,00 € 19,00 €
AOP Luberon | Syrah, Cinsault, Grenache
Fruité et délicat, fruits rouges

LES ARTÈMES 2023 5,50 € 25,00 €
AOP Luberon | Syrah, Grenache, Mourvèdre
Complexe, saveurs de fruits exotiques

le verre | 15 cl  la bouteille | 75 cl 

LES ROUGES

COURT MÉTRAGE 2022 3,50 € 16,50 €
IGP Méditerranée | Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache
Gourmand et petits fruits rouges

LE CHÂTAIGNIER 2021 4,00 € 19,00 €
AOP Luberon | Syrah, Grenache, Mourvèdre
Savoureux aux notes de mûres

VINIVERA 2023 4,50 € 21,00 €
AOP Luberon | Syrah, Grenache
Méthode nature. Authentique et fruité.

LES ARTÈMES 2021 5,50 € 25,00 €
AOP Luberon | Syrah, Grenache
Soyeux, fruité et épicé

GOVERNEUR SAINT-AUBAN 2021 6,50 € 32,00 €
AOP Luberon | Syrah, Grenache
Expressif et élégant aux tannins soyeux



ENTRÉES & TAPAS



LES P'TITS POTS D'ICI 9,50 €

Assortiment de tapenades artisanales
Yann Bosc Maître Artisan, Fontaine de Vaucluse.

TERRINE DE CAMPAGNE 11,00 €

Condiments et pain grillé
Maison Filière, Avignon.

TOMATES & BUFFALA 13,00 €

Tomates anciennes, Mozzarella di Buffala AOP, olives,
huile d'olive, pesto de basilic et basilic frais du Jardin
Botanique.

COMME UN CROQ'... *MAIS MIEUX!* 14,00 €

Pain de campagne, jambon blanc truffé, brie de Meaux,
salade de saison.

GRAVLAX DE SAUMON 15,00 €

Sauce à l'aneth maison, toasts et salade
de saison.

POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES AUX HERBES 8,50 €

Et ses 3 sauces.

TRILOGIE DE FROMAGES 9,50 €

Fromages sélectionnés et affinés par *Lou Canesteou,*
Vaison-La-Romaine.

À PARTAGER... OU PAS



LA PLANCHE DES COPAINS 26,00 €

Assortiment de charcuterie choisie et de fromages
affinés, tapenade et condiments...

LARGUER LES AMARRES 28,00 €

Gravlax de saumon, sardinade, anchoïade et légumes
croquants, salade de poulpes marinés...

TOUT UN FROMAGE 19,00 €

Assortiment de notre sélection de fromages affinés du
moment, confit de romarin.

SUGGESTION DU MOMENT 17,50 €

UN PEU DE DOUCEUR...



GLACE ARTISANALE *Maison Ravi glaces de Provence.*

1 BOULE : 3,50€ / 2 BOULES : 6,80€ / 3 BOULES : 9,50€

*Parfums aux choix: Vanille de Madagascar, Chocolat noir de la République
dominicaine, Amandes grillées du Luberon, Caramel fleur de sel, Pistache,
Fraise de Lourmarin, Citron de Provence, Café pure origine
Miel & Lavande du Luberon.*

DESSERT DU JOUR 7,00 €

NOUGAT GLACÉ FRAMBOISE ABRICOT 7,50 €

Biscuit dacquoise, mousse glacée au nougat de
Montélimar, coulis de framboise *by DO & CO.*

SALADES COMPOSÉES...



SALADE AU POULET FAÇON CAESAR

Salade de saison, tomates, émincés de filet de poulet frais, croûtons, oignons rouges, copeaux de Parmesan Parmigiano, sauce Caesar.

SALADE ITALIENNE

Salade de saison, tomates, Mozzarella Fior di Latte, pesto de basilic maison, artichauts et tomates confites, coppa de Parme, olives et caprons.

CHÈVRE CHAUD

Salade de saison, tomates, jambon cru, toasts de fromage de chèvre, oignons rouges, cerneaux de noix.

AU CHOIX : 16,50 €
SERVIES LE MIDI UNIQUEMENT

“Du jardin à l’assiette...” Laissez-vous surprendre et retrouvez dans nos plats les saveurs des plantes aromatiques cultivées dans notre Jardin Botanique.



Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats.

LES BOISSONS FRAÎCHES



JUS DE RAISIN BIO DU DOMAINE 3,80 €
Cabernet 100% jus de fruits | 25 cl

JUS DE FRUIT “MAISON MORELLO” 4,80 €
Fabrication artisanale 100% jus de fruits | 25cl
(Parfums au grès des saisons)

LIMONADE BIO “LES JARDINS D’ÉLISE” 4,50 €
Fabrication artisanale | 25 cl
Élaborée en Provence à Vaison la Romaine

SAN PELLEGRINO 50 CL 4,00 €
Eau minérale pétillante

EVIAN 50 CL 3,50 €
Eau minérale naturelle

BIÈRES ARTISANALES BIO 5,80€
Les Ouailles du Luberon Blonde, Blanche ou Ambrée | 33 cl

LES BOISSONS CHAUDES



CAFÉ ESPRESSO *Pur Arabica du Honduras Bio & équitable* 2,00€

DÉCAFÉINÉ 2,00€

CAFÉ CRÈME 3,50€

CHOCOLAT CHAUD 3,80€

THÉS & TISANES BIO “LYDIA GAUTIER” 3,80€