



LE BISTROT
DE
LA CITADELLE
- CAVE À MANGER -



LES VINS DU DOMAINE



LES BLANCS

le verre | 15 cl  la bouteille | 75 cl 

COURT MÉTRAGE 2023 - **EN RUPTURE** 3,50 € 16,50 €

IGP Méditerranée | Ugni blanc, Clairette, Chardonnay
Léger et acidulé, fleurs blanches

LE CHÂTAIGNIER 2023 4,00 € 19,00 €

IGP Méditerranée | Clairette, Ugni blanc, Marsanne
Frais et minéral aux notes d'agrumes

LES ARTÈMES 2023 - **EN RUPTURE** 5,50 € 25,00 €

AOP Luberon | Roussanne, Grenache blanc, Clairette, Viognier
Structuré et fruits à chaire blanche

GOVERNEUR SAINT-AUBAN 2022 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 - **EN RUPTURE** 3,50 € 16,50 €

IGP Méditerranée | Cabernet, Syrah
Frais et rafraichissant, aux notes de cassis

LE CHÂTAIGNIER 2023 - **EN RUPTURE** 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

GOVERNEUR SAINT-AUBAN 2023 6,00 € 29,00 €

AOP Luberon | Syrah, Grenache
Rond, souple et élégant

LES ROUGES

le verre | 15 cl  la bouteille | 75 cl 

COURT MÉTRAGE 2022 3,50 € 16,50 €

IGP Méditerranée | Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache
Gourmand et petits fruits rouges

LE CHÂTAIGNIER 2022 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

COUP DE Foudre 2020 6,00 € 28,00 €

AOP Luberon | Syrah, Grenache
Cerise, épices poivrées et tannins fondus

GOVERNEUR SAINT-AUBAN 2021 6,50 € 32,00 €

AOP Luberon | Syrah, Grenache
Expressif et élégant aux tannins soyeux



ENTRÉES



OEUF MAYONNAISE DU BISTROT Oeufs bio, graines de courges & oignons frits	6,50 €
POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES AUX HERBES Servies avec une sauce Tartare Maison	8,50 €
SALADE DE POMMES DE TERRE & HARENG FUMÉ Hareng fumé au bois de hêtre, pommes de terre tiède, oignons rouges et carottes...	9,50 €
TERRINE DE CAMPAGNE Condiments & salade de saison <i>Maison Filière, Avignon</i>	11,00 €
GRAVLAX DE SAUMON Sauce à l'aneth & salade de saison	15,00 €

PLANCHES APÉRO

Servies le soir uniquement



LA PLANCHE DES COPAINS Assortiment de charcuterie choisie et de fromages affinés, tapenade et condiments	28,00 €
LARGUER LES AMARRES Sardinade, accras de morue, bulots et mayonnaise maison, hareng fumé & pommes de terre, moules marinières bio	32,00 €

SALADES COMPOSÉES



SALADE AU POULET FAÇON CAESAR Salade de saison, œufs durs, émincés de filet de poulet frais, croutons, oignons rouges, copeaux de Parmesan Parmigiano, sauce Caesar	16,50 €
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Salade de saison, pommes de terre, jambon cru, toasts de fromage de chèvre, oignons rouges, cerneaux de noix	16,50 €

PLATS BISTROT



COMME UN CROQ'... MAIS MIEUX ! Pain de campagne, jambon blanc truffé, Brie de Meaux & salade de saison	16,50 €
PÂTES DU MOMENT Au grès des saisons... et de l'inspiration du Chef	17,50 €
PLUMA DE PORC RÔTIE AUX THYM Avec son jus serré aux échalotes confites	18,50 €
CAMEMBERT RÔTI AU FOUR Servi avec jambon aux herbes, pommes de terre grenailles et salade verte	19,50 €
PIÈCE DU BOUCHER	21,50 €

*Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre grenaille et de salade verte.
Toutes nos viandes sont d'origine française.*

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, Fraise de Lourmarin, Citron de Provence, Café pure origine, Miel & Lavande du Luberon

DESSERT DU JOUR 7,50 €

NOUGAT GLACÉ FRAMBOISE ABRICOT 8,00 €
Biscuit dacquoise, mousse glacée au nougat de Montélimar, coulis de framboise by DO & CO

ASSIETTE DE FROMAGES 9,50 €
Fromages sélectionnés et affinés par Lou Canesteou, Vaison-La-Romaine

“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 4,80 €
Maison Morello, fabrication artisanale | 25cl
100% jus de fruits (parfums au grès des saisons)

LIMONADE BIO 4,50 €
Les Jardins d’Élise, fabrication artisanale | 25 cl
Élaborée en Provence à Vaison-La-Romaine

SAN PELLEGRINO 50 cl : 4,00 € | 100 cl : 5,00 €
Eau minérale pétillante

EVIAN 50 CL 3,50 €
Eau minérale naturelle

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

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€