

« Les assiettes bistronomiques, à partager... Ou pas ! »

LES FROIDS COLD DISH

Le tataki de bœuf* aux épices Thaï et sésame
torréfiés, brousse de brebis aux herbes **8€**

*Sesame Seeds and Thai Spice Tataki Beef, herbs
unpasteurized sheep cheese*

Le saumon confit au poivre pamplemousse,
cream cheese **7€**

Confit Salmon, grapefruit pepper and cream cheese

Le tartare de daurade royale au ponzu, cebette,
gingembre **8€**

*King Sea Bream Tartar, soy sauce, spring onions and
ginger*

Le maquereau en escabèche **7€**

*Cooked maquerel, Escabèche sauce (tomatoe, garlic,
white wine)*

La planche de charcuteries ibériques **16€**

Iberian cured meat platter

La planche de fromages affinés **14€**

All French cheese board

LES CHAUDS HOT DISH

Les minis burgers de bœuf Charolais*
au vieux cheddar (3 pièces) **7€**

Beef Sliders, aged Cheddar (3 pcs)

Les gambas en croûte de panko, crémeux de
carottes jaunes, sauce crustacés (3 pièces) **9€**

*Panko Breaded Shrimp, yellow carrot mash, shellfish
sauce (3 pcs)*

Les asperges vertes rôties, voile de lard di
Colonnata, oignons frits **7€**

*Roasted Green Asparagus, « Colomata » pork belly and
fried onions*

Les couteaux de mer en persillade
(6 pièces) **7€**

*Razor clams shellfish, parsley, garlic and butter
seasoning (6 pcs)*

Les chipirons au chorizo et piquillos **8€**

Chipiron squids, corizo and piquillos peppers

L'agneau croustillant de 7h et jus corsé **8€**

Lamb roasted for 7hrs, spicy jus

Le Pélardon bio du Mas de Carles rôti au miel,
fleur de thym **7€**

Pélardon Cheese, Roasted with thyme and honey

Le risotto de coquillettes au parmesan,
jambon truffé **7€**

*Elbow pasta risotto with parmesan cheese and truffled
ham*

LES SUCRÉS SWEET DISH

L'illusion citron, crème yuzu, meringue
et biscuit crumble **7€**

*Deconstructed Lemon Pie, yuzu custard, meringue and
cookie crumble*

Le Pavlova, sorbet pomme Granny
et jus glacé à la cannelle **7€**

*Pavlova, Granny Smith ice cream and iced cinnamon
juice*

La fraise de pays au basilic, velours pistache,
biscuit Streusel **7€**

*Local farmed strawberries with basil, pistacchio
custard and Streusel cookie*

Le brownie, mousse chocolat-noisette et
crème chantilly au sésame **7€**

*Brownie, Chocolate-hazelnut mousse and sesame
whipped cream*

Le crémeux chocolat, fève de Tonka,
Praliné **7€**

*Sweet and creamy chocolate, Tonka beans and
hazelnut*

La poire pochée aux épices, biscuit financier,
glace yaourt **7€**

*Spiced poached pear, financier cookie and yogurt ice
cream*

Le tiramisu au Nutella **7€**

No translation needed

EAU MINERALE

50cl 100cl

Vittel	4.00€	6.00€
San Pellegrino	4.00€	6.00€
Eau de Perrier	4.00€	6.00€



*

LES VINS

	Verre	75cl
Henriot Brut Souverain	15€	75€
Champagne		
Henriot Brut Rosé	15€	75€
Champagne		
M Rosé	6€	33€
Domaine de Marie, AOP Luberon		
Pilavoine Rosé	7€	38€
Domaine de Mas Caron, AOC Ventoux		
Les Terrasses de la Courtade Rosé	9€	49€
Domaine de la Courtade, AOP Porquerolles		
M Rouge	6€	33€
Domaine de Marie, AOP Luberon		
La Friandise Rouge	6€	33€
Domaine des Bouzons, AOP côte du Rhône		
Cuvée de Beauchamp Rouge	8€	44€
Château de Montmirail, Gigondas		
Pari Finesse Rouge	8€	44€
Mas Mellet, AOC Costières de Nîmes		
La Félicité Rouge	8€	44€
Domaine des Bouzons, AOP côte du Rhône		
Gammes en May Rouge	11€	60€
Domaine St Nicolas, AOC Fiefs Vendéens		
La font du loup Rouge	14€	77€
AOP Châteauneuf du Pape		
M Blanc	6€	33€
Domaine de Marie, AOP Luberon		
Muscats Beaumes de Venise	6€	33€
Terre Blonde, AOP muscats beaumes de venise		
La Borry	6€	33€
Domaine Saint Amant, AOP côte du Rhône		
Les Terrasses de la Courtade Blanc	9€	49€
Domaine de la Courtade, AOP Porquerolles		
Clos Saint Jean Blanc	12€	66€
AOP Châteauneuf du Pape		

LES BIERES BEERS

Jupiler Blonde	4,50€
Kronembourg Blonde	4,50€
Hoegaarden Blanche	4,50€
Leffe Ambré	4,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Excessive consumption of alcohol is harmful to your health.
To be consumed with moderation

Tous nos prix sont TTC. TVA à 10% et 20%
All prices include VAT. VAT 10% and 20%


CLOÎTRE SAINT-LOUIS
AVIGNON HÔTEL

*“Le VIN
est un professeur de goût,
il est le libérateur de l’esprit
et l’illuminateur de l’intelligence”*

Paul Claudel