

## PICHETS BLANC, ROUGE & ROSÉ

Cave TerraVentoux Mormoiron - Ventoux AOP  
Verre 12 cl / 3,50 • 25 cl / 6,00 • 50 cl / 11,00

### LES COCKTAILS

Spritz • Moscow Mule • Mojito	15 cl. . . . .	10,00
Gin Tonic • Americano...		
Virgin Mojito	15 cl. . . . .	7,00
<b>Les anisés</b>	4 cl. . . . .	3,50
Ricard, Pastis		
<b>Les classiques</b>		
Martini, Porto rouge,	4 cl. . . . .	4,50
Campari, Suze, Kir		
Pipi d'Ange (Vin blanc moelleux BIO)	12 cl. . . . .	5,00

### CHAMPAGNE

La coupe	12 cl. . . . .	10,00
La bouteille	75 cl. . . . .	50,00

### Whiskies

Baby J&B	2,5 cl. . . . .	4,50
J&B	5 cl. . . . .	7,00
Jack Daniel's	5 cl. . . . .	8,00
Aberlour	7 cl. . . . .	10,00

### Alcools

Gin, Vodka, Cognac, Armagnac,	5 cl. . . . .	7,00
Calvados, Poire, Get, Manzana		

### Bière pression

Bière des Cigales - Blonde	25 cl. . . . .	3,80
La Cigarette - Blanche	25 cl. . . . .	4,80

### Bières bouteilles

Brasserie Ventopp (Ville sur Auzon)	33 cl. . . . .	7,00
VENTOPP Blonde - Pale Ale		
VENTOPP Blanche - Witbier		
VENTOPP Ambrée - Double Ale		

### EAUX MINÉRALES

Perrier	33 cl. . . . .	4,00
San Pellegrino ou Évian	50 cl. . . . .	5,00
San Pellegrino ou Évian	100 cl. . . . .	6,00

### Boissons Fraîches

Coca, Coca Zero, Limonade,	33 cl. . . . .	4,00
Schweppes, Ice Tea, Orangina	25 cl. . . . .	4,00

### Sirops

Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Orgeat, Pac, Pêche	. . . . .	2,50
---	-----------	------

### Jus de fruits & Nectars

Pomme, Ananas, Orange, ACE, Tomate ou Abricot	20 cl. . . . .	4,00
---	----------------	------

### Boissons chaudes

Expresso « Latino » - Déca « Plaisirs »	. . . . .	2,00
Grand Crème - Thé & Infusion	. . . . .	3,50
Cappuccino	. . . . .	4,00

# La Bergerie du Ventoux



Accompagnée  
d'une salade  
(à l'ail ou mixte)  
+4,00

## LES PIZZAS TOMATE OU BLANCHE

<b>JULIETTE*</b> . . . . .	14,00
<i>Tomate, Fior di Latte</i>	
<b>VÉGÉTARIENNE*</b> . . . . .	16,00
<i>Tomate, Fior di Latte, champignon, oignon confit, poivron, artichaut, tomate séchée</i>	
<b>PISSALADIÈRE*</b> . . . . .	16,00
<i>Tomate, Fior di Latte, anchois, tapenade, oignon rouge</i>	
<b>ROYALE*</b> . . . . .	16,00
<i>Tomate, Fior di Latte, jambon cuit, champignon</i>	
<b>VENTOUX*</b> . . . . .	16,00
<i>Tomate, Fior di Latte, chèvre, miel, tapenade</i>	
<b>4 FROMAGES*</b> . . . . .	16,00
<i>Tomate, Fior di Latte, chèvre, Roquefort, Ossau-Iraty</i>	
<b>SALSA PEPPERONI</b> . . . . .	18,00
<i>Tomate, Fior di Latte, merguez, chorizo Italien, poivron mariné</i>	
<b>CAMPAGNARDE.</b> . . . . .	18,00
<i>Tomate, Fior di Latte, pommes de terre, poitrine de cochon, oignon rouge, Ossau-Iraty</i>	
<b>BERGERIE.</b> . . . . .	18,00
<i>Tomate, Fior di Latte, Ossau-Iraty, pousse d'épinard, artichaut</i>	
<b>SEGUIN</b> . . . . .	18,00
<i>Tomate, Fior di Latte, chèvre, poitrine de cochon, oignon rouge</i>	
<b>COCOTTE</b> . . . . .	18,00
<i>Crème de curry, Fior di Latte, poivron, champignon, poulet</i>	
<b>PIZZA BURGER</b> . . . . .	19,00
<i>Tomate, Fior di Latte, bœuf haché, oignon rouge, Cheddar</i>	
<b>ITALIENNE</b> . . . . .	19,00
<i>Tomate, Fior di Latte, Parmesan, jambon cru, roquette, tomate séchée</i>	
<b>SUPPLÉMENT</b> . . . . .	1,50

**FORMULE DÉJEUNER 19,00**  
DU LUNDI AU VENDREDI LE MIDI  
SAUF JOURS FÉRIÉS

**PLAT DU JOUR**  
OU  
**BROCHETTE DE BŒUF & FRITES MAISON**  
OU  
**PIZZA AU CHOIX\* & SALADE (à l'ail ou mixte)**  
•  
**DESSERT AU CHOIX\***  
\* À CHOISIR UNIQUEMENT  
PARMI LES PLATS EN COULEUR

Tous les jours selon le marché  
des propositions, des suggestions...

### DESSERTS MAISON

<b>FAISSELLE FRUITS ROUGES OU MIEL*</b> . . . . .	6,00
<b>ASSIETTE DE FROMAGES*</b> . . . . .	7,00
<b>CRÈME BRÛLÉE*</b> . . . . .	8,00
<b>TIRAMISU SPÉCULOOS*</b> . . . . .	8,00
<b>DESSERT DU JOUR*</b> . . . . .	8,00

### GLACES & SORBETS

2 boules\* 4,50 / 3 boules 6,50

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Citron, Rhum-Raisin, Poire, Framboise, Fraise	
<b>Mont-Ventoux.</b> . . . . .	9,00
<i>Glace vanille, crème de marrons &amp; chantilly</i>	
<b>Colonel</b>	
<b>Général</b>	
<b>Trouffion</b>	
<i>Sorbet citron, vodka</i> . . . . .	10,00
<i>Sorbet poire, alcool de poire.</i> . . . . .	10,00
<i>Glace rhum-raisin, Garlaban</i> . . . . .	10,00

### LE MENU DU PETIT BERGER

12,00 - jusqu'à 10 ans



Steak haché et frites maison  
ou Nuggets « maison »  
ou Pizza Petit Berger  
(Jambon & fromage)  
1 boule de glace & 1 Sirop Enfant

## À CONSOMMER SUR PLACE OU À EMPORTER!

### LES VINS BLANCS

75 cl

VIN DE FRANCE

Ferme **Saint-Pierre (Flassan)** • Pipi d'Ange **BIO** 27,00  
*Moût de raisin partiellement fermenté*

VENTOUX AOP

Cave **Terraventoux (Mormoiron)** • Les 5 Terroirs 25,00  
*Arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes. Belle fraîcheur et persistance aromatique.* ♥

Cave **Terraventoux (Mormoiron)** • Bonadona 26,00  
*Un nez floral avec quelques arômes boisés. Vin bien équilibré entre sucrosité et acidité.* ♥

Domaine **Le Murmurium (Mormoiron)** • Le Retour 27,00

Château **Cedrus (Mormoiron)** • Saint Laurent 28,00

Domaine **Le Van (Bédoin)** • Secret de Juliette **BIO** 28,00

Domaine **Grands Puys (Mormoiron)** • Domaine 28,00

Château **Pesquié (Mormoiron)** • Terrasses **BIO** 30,00

### LES VINS ROSÉS

75 cl

VENTOUX AOP

Cave **Terraventoux (Mormoiron)** • Les 5 Terroirs 25,00  
*Arômes de petits fruits rouges. Vin gourmand avec des notes acidulées.* ♥

Domaine **Les Hautes Brigières (Mormoiron)** • Rosé d'une nuit 26,00

Domaine **Grands Puys (Mormoiron)** • Domaine 27,00

Domaine **La Combe au Mas (Mormoiron)** • Roumille 28,00

Château **Cedrus (Mormoiron)** • Saint Laurent 28,00

Ferme **Saint-Pierre (Flassan)** • Cuvée Juliette **BIO** 28,00

Château **Pesquié (Mormoiron)** • Terrasses **BIO** 30,00

### LES VINS ROUGES

75 cl

VENTOUX AOP

Cave **Terraventoux (Mormoiron)** • Terres de Truffes 25,00  
*Arômes de fruits confiturés, soutenus par des notes d'épices douces et florales. Vin rond avec des tannins enrobés.* ♥

Domaine **Le Van (Bédoin)** • Le Zinc des Potes **BIO** 26,00

Domaine **La Combe au Mas (Mormoiron)** • Mas Rigaou 26,00

Cave **Terraventoux (Mormoiron)** • La Cavée 28,00  
*Notes boisées, toastées et épices douces (cannelle, vanille) qui laissent place à des arômes de petits fruits noirs. Vin ample, riche aux tannins soyeux.* ♥

Château **Cedrus (Mormoiron)** • Jocas 28,00

Domaine **Grands Puys (Mormoiron)** • Domaine Rouge 29,00

Château **Pesquié (Mormoiron)** • Terrasses **BIO** 30,00

Cave **Terraventoux (Mormoiron)** • Intuition **Biodynamie** 30,00  
*Nez complexe de fruits frais et de baies noires. Arômes d'épices douces et de violette. Vin aromatique aux tannins fondus.* ♥

Domaine **Le Murmurium (Mormoiron)** • Cuvée Anne 33,00

Domaine du **Tix (Mormoiron)** • Bramefan 33,00

Ferme **Saint-Pierre (Flassan)** • Roi Fainéant **BIO** 34,00

Domaine des **Anges (Mormoiron)** • Archange 35,00

## Découvrez les Vins de Notre Partenaire « Cave Terraventoux » MORMOIRON

<u>Blanc</u> – Les 5 Terroirs	le verre 12cl 4,50€	la bouteille 75cl 25€
Arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes. Belle fraîcheur et persistance aromatique.		
<u>Rosé</u> – Les 5 Terroirs	le verre 12cl 5€	la bouteille 75cl 25€
Arômes de petits fruits rouges. Vin gourmand avec des notes acidulées.		
<u>Rouge</u> – Terres de Truffes	le verre 12cl 5€	la bouteille 75cl 25€
Arômes de fruits confiturés, soutenus par des notes d'épices douces et florales.		

### MENU DU PASTRE (E+P+D) 35€

Assiette Lyonnaise ( à partager ou pas... )	18€
<b>Terrine Maison, Jambon Cru, Chorizo, Cornichon &amp; Tapenade</b>	
Moules Gratinées en Persillade ( E : 12 moules/P : 24 moules+Frites/Salade)	19€
Tartare de Crevettes, Foccacia & Guacamole ( P : avec Frites/Salade)	22€
Os à Moelle Rôti au Four, Tartines & Sauce Tartare ( P : avec Frites/Salade)	16€
Salade Ventoux / Nems de Chèvre, Lard Grillé & Jambon Cru	18€
Salade César / Poulet Pané, Oeuf, Crouton & Sauce César	19€

-----	
Raclette de St Marcellin, Rosette, Jambon Cru & Pommes de Terre	18€
Parmentier de Canard Confit aux Marrons & Crème de Champignon	19€
Paleron de Boeuf Braisé au Pain d'Epices & Légumes Rôtis	20€
Risotto de Sot L'Y Laisse de Volaille & Sauce Tartufata	21€
Marmite du Pêcheur, Croûtons & Rouille Maison	23€
Pavé de Rumsteack, Sauce Tartufata & Poêlée Campagnarde	23€
Jarret d'Agneau Confit & Purée de Pommes de Terre (+2€/ Menu)	25€

#### **Burger de la Bergerie & Frites Maison – Boeuf ou Poulet -** 19€

- Le Pastre	
Salade, Tomate, Confit d'Oignon, Cheddar, Fromage à Raclette & Sauce Tartare	
- Le Rustique	
Salade, Tomate, Confit d'Oignon, Cheddar, Lard Grillé & Sauce Barbecue	
- Le Fedou	
Salade, Tomate, Confit d'Oignon, Cheddar, Crème de Chèvre & Sauce Miel	

#### **Pizza du Moment : LA CAPANNA** 18€

Crème de Champignon, Magret Fumé, Roquette & Crème de Straciatella

-----	
Crème Brulée	8 €
Tiramisu Speculoos	8 €
Assiette de Fromage ( Saint Marcellin, Brie & Bleu d'Auvergne )	7 €
Faisselle Fruits Rouges ou Miel	6 €
Dessert du Jour	8 €

## Découvrez les Vins de Notre Partenaire « Cave Terraventoux » MORMOIRON

<u>Blanc</u> – Les 5 Terroirs	le verre 12cl 4,50€	la bouteille 75cl 25€
Arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes. Belle fraîcheur et persistance aromatique.		
<u>Rosé</u> – Les 5 Terroirs	le verre 12cl 5€	la bouteille 75cl 25€
Arômes de petits fruits rouges. Vin gourmand avec des notes acidulées.		
<u>Rouge</u> – Terres de Truffes	le verre 12cl 5€	la bouteille 75cl 25€
Arômes de fruits confiturés, soutenus par des notes d'épices douces et florales.		

### MENU DU PASTRE (E+P+D) 35€

Assiette Lyonnaise ( à partager ou pas... )	18€
<b>Terrine Maison, Jambon Cru, Chorizo, Cornichon &amp; Tapenade</b>	
Moules Gratinées en Persillade ( E : 12 moules/P : 24 moules+Frites/Salade)	19€
Tartare de Crevettes, Foccacia & Guacamole ( P : avec Frites/Salade)	22€
Os à Moelle Rôti au Four, Tartines & Sauce Tartare ( P : avec Frites/Salade)	16€
Salade Ventoux / Nems de Chèvre, Lard Grillé & Jambon Cru	18€
Salade César / Poulet Pané, Oeuf, Crouton & Sauce César	19€

-----	
Raclette de St Marcellin, Rosette, Jambon Cru & Pommes de Terre	18€
Parmentier de Canard Confit aux Marrons & Crème de Champignon	19€
Paleron de Boeuf Braisé au Pain d'Epices & Légumes Rôtis	20€
Risotto de Sot L'Y Laisse de Volaille & Sauce Tartufata	21€
Marmite du Pêcheur, Croûtons & Rouille Maison	23€
Pavé de Rumsteack, Sauce Tartufata & Poêlée Campagnarde	23€
Jarret d'Agneau Confit & Purée de Pommes de Terre (+2€/ Menu)	25€

#### **Burger de la Bergerie & Frites Maison – Boeuf ou Poulet -** 19€

- Le Pastre	
Salade, Tomate, Confit d'Oignon, Cheddar, Fromage à Raclette & Sauce Tartare	
- Le Rustique	
Salade, Tomate, Confit d'Oignon, Cheddar, Lard Grillé & Sauce Barbecue	
- Le Fedou	
Salade, Tomate, Confit d'Oignon, Cheddar, Crème de Chèvre & Sauce Miel	

#### **Pizza du Moment : LA CAPANNA** 18€

Crème de Champignon, Magret Fumé, Roquette & Crème de Straciatella

-----	
Crème Brulée	8 €
Tiramisu Speculoos	8 €
Assiette de Fromage ( Saint Marcellin, Brie & Bleu d'Auvergne )	7 €
Faisselle Fruits Rouges ou Miel	6 €
Dessert du Jour	8 €



### WHITE, RED & ROSÉ PITCHER

Cave TerraVentoux Mormoiron - Ventoux AOP

Glass 12 cl / 3.50 • 25 cl / 6.00 • 50 cl / 11.00

#### COCKTAILS

Spritz • Moscow Mule • Mojito Gin Tonic • Americano...	15 cl . . 10.00
Virgin Mojito	15 cl. . . . 7.00
<b>Aniseed</b>	4 cl . . . 3.50
Ricard, Pastis	
<b>The classics</b>	
Martini, Red Port,	4 cl . . . 4.50
Campari, Suze, Kir	
Pipi d'Ange (Organic sweet white wine) 12 cl.	. . . 5.00

#### CHAMPAGNE

The cut	12 cl. . . . . 10.00
The bottle	75 cl. . . . 50.00

#### Whiskeys

Baby J&B	2.5 cl . . . 4.50
J&B	5 cl . . . 7.00
Jack Daniel's	5 cl . . . 8.00
Aberlour	7 cl . . 10.00

#### Alcohols

Gin, Vodka, Cognac, Armagnac, Calvados, Pear, Get, Apple	5 cl . . . 7.00
--	-----------------

#### Draft beer

Cigales Beer - Blonde	25 cl . . . 3.80
The Cigarette - White	25 cl . . . 4.80

#### Bottled beers

Ventopp Brewery (Ville sur Auzon) 33 cl . . . 7.00
VENTOPP Blonde - Pale Ale
VENTOPP Blanche - Witbier
VENTOPP Amber - Double Ale

#### MINERAL WATERS

Perrier	33cl. . . . . 4.00
San Pellegrino or Evian	50 cl. . . . . 5.00
San Pellegrino or Evian	100cl. . . . . 6.00

#### Cold Drinks

Coca, Coca Zero, Lemonade,	33 cl . . . 4.00
Schweppes, Ice Tea, Orangina	25 cl . . . 4.00

#### Syrups . . 2.50

Mint, Strawberry, Grenadine, Lemon, Orgeat, Pac, Peach

#### Fruit juice & Nectars 20 cl. . . 4.00

Apple, Pineapple, Orange, ACE, Tomato or Apricot

#### Hot drinks

Expresso "Latino" - Decaf "Pleasures"	. . . 2.00
Grand Crème - Tea & Infusion	. . . 3.50
Cappuccino	. . . 4.00



# La Bergerie du Ventoux

Accompanied of a salad (garlic or mixed) +4.00

## PIZZAS TOMATO OR WHITE

<b>JULIET*</b> . . . . .	<b>14.00</b>
<i>Tomato, Fior di Latte</i>	
<b>VEGETARIAN*</b> . . . . .	<b>16.00</b>
<i>Tomato, Fior di Latte, mushroom, candied onion, pepper, artichoke, dried tomato</i>	
<b>PISSALADIERE*</b> . . . . .	<b>16.00</b>
<i>Tomato, Fior di Latte, anchovies, tapenade, red onion</i>	
<b>ROYAL*</b> . . . . .	<b>16.00</b>
<i>Tomato, Fior di Latte, cooked ham, mushroom</i>	
<b>VENTOUX*</b> . . . . .	<b>16.00</b>
<i>Tomato, Fior di Latte, goat cheese, honey, tapenade</i>	
<b>4 CHEESES*</b> . . . . .	<b>16.00</b>
<i>Tomato, Fior di Latte, goat cheese, Roquefort, Ossau-Iraty</i>	
<b>SALSA PEPPERONI</b> . . . . .	<b>18.00</b>
<i>Tomato, Fior di Latte, merguez, Italian chorizo, marinated pepper</i>	
<b>COUNTRY GIRL</b> . . . . .	<b>18.00</b>
<i>Tomato, Fior di Latte, potatoes, pork belly, red onion, Ossau-Iraty</i>	
<b>SHEEPFOLD</b> . . . . .	<b>18.00</b>
<i>Tomato, Fior di Latte, Ossau-Iraty, spinach shoot, artichoke</i>	
<b>SEGUIN</b> . . . . .	<b>18.00</b>
<i>Tomato, Fior di Latte, goat cheese, pork belly, red onion</i>	
<b>COCOTTE</b> . . . . .	<b>18.00</b>
<i>Curry cream, Fior di Latte, pepper, mushroom, chicken</i>	
<b>PIZZA BURGER</b> . . . . .	<b>19.00</b>
<i>Tomato, Fior di Latte, ground beef, red onion, Cheddar</i>	
<b>ITALIAN</b> . . . . .	<b>19.00</b>
<i>Tomato, Fior di Latte, Parmesan, raw ham, rocket, dried tomato</i>	
<b>SUPPLEMENT</b> . . . . .	<b>1.50</b>

## FORMULA LUNCH 19.00

MONDAY TO FRIDAY AT LUNCH EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS

### DISH OF THE DAY

OR

**BEEF SKEWERS & HOMEMADE FRIES**

OR

**PIZZA OF YOUR CHOICE\* & SALAD (garlic or mixed)**

### DESSERT OF YOUR CHOICE\*

**\* CHOOSE ONLY AMONG THE COLORED DISHES**

*Every day according to the market proposals, suggestions...*

#### HOMEMADE DESSERTS

<b>RED FRUIT OR HONEY CREAM*</b> .	<b>6.00</b>
<b>CHEESE PLATE*</b> . . . . .	<b>7.00</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE*</b> . . . . .	<b>8.00</b>
<b>TIRAMISU SPECULOOS*</b> . . . . .	<b>8.00</b>
<b>DESSERT OF THE DAY*</b> . . . . .	<b>8.00</b>

#### ICE CREAM & SORBETS

**2 scoops\* 4.50 / 3 scoops 6.50**

Vanilla, Chocolate, Coffee, Caramel, Lemon, Rum-Raisin, Pear, Raspberry, Strawberry

<b>Mont-Ventoux</b> . . . . .	<b>9.00</b>
<i>Vanilla ice cream, chestnut cream &amp; whipped cream</i>	
<b>Colonel Lemon sorbet, vodka</b> . . . . .	<b>10.00</b>
<b>General Pear sorbet, pear alcohol</b> . . .	<b>10.00</b>
<b>Trouffion Rum-raisin ice cream, Garlaban...</b>	<b>10.00</b>

#### THE LITTLE SHEPHERD'S MENU

12.00 - up to 10 years

Minced steak and homemade fries or "homemade" Nuggets or Little Shepherd Pizza (Ham & cheese)

1 scoop of ice cream & 1 Children's Syrup



## TO EAT IN OR TAKE AWAY!

Prices in euros, all taxes included • Our recipes may contain major allergens (EU regulation no. 1169/2011), the list of which is available on request • Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

#### WHITE WINES

75 cl

WINE OF FRANCE

**Saint-Pierre Farm (Flassan) • Organic** Angel's Piss 27.00  
*Partially fermented grape must*

VENTOUX AOP

**Cave Terraventoux (Mormoiron) • The 5 Terroirs** 25.00  
*Aromas of white-fleshed fruits and citrus fruits. Beautiful freshness and aromatic persistence.*

**Cave Terraventoux (Mormoiron) • Bonadona A** 26.00  
*floral nose with some woody aromas. Well balanced wine between sweetness and acidity.*

**Le Murmurium Estate (Mormoiron) • The Return** 27.00

**Château Cedrus (Mormoiron) • Saint Laurent** 28.00

**Domaine Le Van (Bédoin) • Secret de Juliette BIO** 28.00

**Grands Puys Estate (Mormoiron) • Estate** 28.00

**Château Pesquié (Mormoiron) • ORGANIC Terraces** 30.00

#### ROSÉ WINES

75 cl

VENTOUX AOP

**Cave Terraventoux (Mormoiron) • The 5 Terroirs** 25.00  
*Aromas of small red fruits. Gourmet wine with tangy notes.*

**Domaine Les Hautes Brigières (Mormoiron) • Rosé of a night** 26.00

**Grands Puys Estate (Mormoiron) • Estate** 27.00

**La Combe au Mas Estate (Mormoiron) • Roumille** 28.00

**Château Cedrus (Mormoiron) • Saint Laurent** 28.00

**Ferme Saint-Pierre (Flassan) • Cuvée Juliette ORGANIC** 28.00

**Château Pesquié (Mormoiron) • ORGANIC Terraces** 30.00

#### RED WINES

75 cl

VENTOUX AOP

**Cave Terraventoux (Mormoiron) • Truffle Lands** 25.00  
*Aromas of jammy fruits, supported by notes of spices sweet and floral. Round wine with coated tannins.*

**Domaine Le Van (Bédoin) • Organic** Zinc des Potes 26.00

**Domaine La Combe au Mas (Mormoiron) • Mas Rigau** 26.00

**Cave Terraventoux (Mormoiron) • La Cavée** 28.00  
*Woody, toasted notes and sweet spices (cinnamon, vanilla) which give way to aromas of small black fruits. Full-bodied, rich wine with silky tannins.*

**Cedrus Castle (Mormoiron) • Jocas** 28.00

**Domaine Grands Puys (Mormoiron) • Red Estate** 29.00

**Château Pesquié (Mormoiron) • ORGANIC Terraces** 30.00

**Cave Terraventoux (Mormoiron) • Intuition Biodynamics** 30.00  
*Complex nose of fresh fruits and black berries. Aromas of sweet spices and violet. Aromatic wine with melted tannins.*

**Domaine Le Murmurium (Mormoiron) • Cuvée Anne** 33.00

**Domaine du Tix (Mormoiron) • Bramefan** 33.00

**Saint-Pierre Farm (Flassan) • Organic** Lazy King 34.00

**Domain of Angels (Mormoiron) • Archangel** 35.00

**Discover the Wines of Our Partner "Cave Terraventoux" MORMOIRON**

White – Les 5 Terroirs **12cl glass €4.50 75cl bottle €25**  
 Aromas of white-fleshed fruits and citrus fruits. Beautiful freshness and aromatic persistence.  
Rosé – Les 5 Terroirs **glass 12cl €5 75cl bottle €25**  
 Aromas of small red fruits. Gourmet wine with tangy notes.  
Red – Terres de Truffes **12cl glass €5 75cl bottle €25**  
 Aromas of candied fruits, supported by notes of sweet and floral spices.

**PASTOR'S MENU (E+P+D) €35**

Lyonnaise Plate (to share or not...) 18€  
**Homemade Terrine, Raw Ham, Chorizo, Pickle & Tapenade**  
 Mussels Gratin with Parsley (E: 12 mussels/P: 24 mussels + Fries/Salad) €19  
 Shrimp Tartare, Focaccia & Guacamole (P: with Fries/Salad) €22  
 Oven Roasted Marrow Bone, Tartines & Tartar Sauce (P: with Fries/Salad) €16  
 Ventoux Salad / Goat's Cheese Spring Rolls, Grilled Bacon & Raw Ham 18€  
 Caesar Salad / Breaded Chicken, Egg, Crouton & Caesar Sauce 19€

---

Raclette from St Marcellin, Rosette, Raw Ham & Potatoes 18€  
 Duck Parmentier Confit with Chestnuts & Mushroom Cream 19€  
 Braised Beef Chuck with Gingerbread & Roasted Vegetables 20€  
 Risotto with Sot L'Y Poultry Leaves & Tartufata Sauce 21€  
 Fisherman's Pot, Croutons & Homemade Rouille 23€  
 Rump Steak, Tartufata Sauce & Country-Style Stir-Fry 23€  
 Confit Lamb Shank & Mashed Potatoes (+2€/Menu) 25€

---

**Bergerie Burger & Homemade Fries – Beef or Chicken -** 19€  
 - The Pastor  
 Salad, Tomato, Onion Confit, Cheddar, Raclette Cheese & Tartar Sauce  
 - The Rustic  
 Salad, Tomato, Onion Confit, Cheddar, Grilled Bacon & Barbecue Sauce  
 - The Fedou  
 Salad, Tomato, Onion Confit, Cheddar, Goat Cheese Cream & Honey Sauce

---

**Pizza of the Moment: LA CAPANNA** 18€  
 Cream of Mushroom, Smoked Duck Breast, Rocket & Straciatella Cream

---

Crepe Brulee 8 €  
 Speculoos Tiramisu 8 €  
 Cheese Plate (Saint Marcellin, Brie & Bleu d'Auvergne) 7 €  
 Red Fruit or Honey Faisselle 6 €  
 Dessert of the Day 8 €

**Discover the Wines of Our Partner "Cave Terraventoux" MORMOIRON**

White – Les 5 Terroirs **12cl glass €4.50 75cl bottle €25**  
 Aromas of white-fleshed fruits and citrus fruits. Beautiful freshness and aromatic persistence.  
Rosé – Les 5 Terroirs **glass 12cl €5 75cl bottle €25**  
 Aromas of small red fruits. Gourmet wine with tangy notes.  
Red – Terres de Truffes **12cl glass €5 75cl bottle €25**  
 Aromas of candied fruits, supported by notes of sweet and floral spices.

**PASTOR MENU (E+P+D) €35**

Lyonnaise Plate (to share or not...) 18€  
**Homemade Terrine, Raw Ham, Chorizo, Pickle & Tapenade**  
 Mussels Gratin with Parsley (E: 12 mussels/P: 24 mussels + Fries/Salad) €19  
 Shrimp Tartare, Focaccia & Guacamole (P: with Fries/Salad) €22  
 Oven Roasted Marrow Bone, Tartines & Tartar Sauce (P: with Fries/Salad) €16  
 Ventoux Salad / Goat's Cheese Spring Rolls, Grilled Bacon & Raw Ham 18€  
 Caesar Salad / Breaded Chicken, Egg, Crouton & Caesar Sauce 19€

---

Raclette from St Marcellin, Rosette, Raw Ham & Potatoes 18€  
 Duck Parmentier Confit with Chestnuts & Mushroom Cream 19€  
 Braised Beef Chuck with Gingerbread & Roasted Vegetables 20€  
 Risotto with Sot L'Y Poultry Leaves & Tartufata Sauce 21€  
 Fisherman's Pot, Croutons & Homemade Rouille 23€  
 Rump Steak, Tartufata Sauce & Country-Style Stir-Fry 23€  
 Confit Lamb Shank & Mashed Potatoes (+2€/Menu) 25€

---

**Bergerie Burger & Homemade Fries – Beef or Chicken -** 19€  
 - The Pastor  
 Salad, Tomato, Onion Confit, Cheddar, Raclette Cheese & Tartar Sauce  
 - The Rustic  
 Salad, Tomato, Onion Confit, Cheddar, Grilled Bacon & Barbecue Sauce  
 - The Fedou  
 Salad, Tomato, Onion Confit, Cheddar, Goat Cheese Cream & Honey Sauce

---

**Pizza of the Moment: LA CAPANNA** 18€  
 Cream of Mushroom, Smoked Duck Breast, Rocket & Straciatella Cream

---

Crepe Brulee 8 €  
 Speculoos Tiramisu 8 €  
 Cheese Plate (Saint Marcellin, Brie & Bleu d'Auvergne) 7 €  
 Red Fruit or Honey Faisselle 6 €  
 Dessert of the Day 8 €

