



Le petit gastronome

LUBERON

GUIDE 2018/2019





K. délices
de Provence

**CHOCOLATERIE
CONFISERIE**

"K. délices de Provence situé à Bonnieux, petit village perché du Luberon, vous propose un éventail de produits : fruits confits, confitures, nougats, chocolats fins... les richesses gourmandes de notre belle Provence."

K délices located in Bonnieux, small hill-top village of Luberon, offers a wide range of products : Candied fruit, confitures, nougat, fine chocolate...



BONNIEUX

2 rue Marceau
Résidence Les Halles
84480 BONNIEUX

☎ 04 90 75 06 88 - www.k-delices.fr
✉ k-delicesdeprovence@orange.fr




Le petit
gastromome

Le Petit Guide
des Bonnes Tables

Le gastronome est une personne qui aime et apprécie la bonne chair quelle que soit son origine sociale.

«LE PETIT GASTROME» par la lecture de ce fascicule, vous référence de bonnes tables où vous serez le témoin de la cuisine conviviale et séduisante de notre région.

Les responsables de ces établissements, ainsi que leur personnel, se feront une immense joie de vous recevoir dans les meilleures conditions.

Bon appétit !



LE PETIT GASTROME®
PUBLICATION PRESTIGE EDITIONS
205, Rue de Neguelou
30133 LES ANGLÉS
Contact : Aurélie 06 63 56 64 23
aureliemiguel@prestige-editions.com

SOMMAIRE

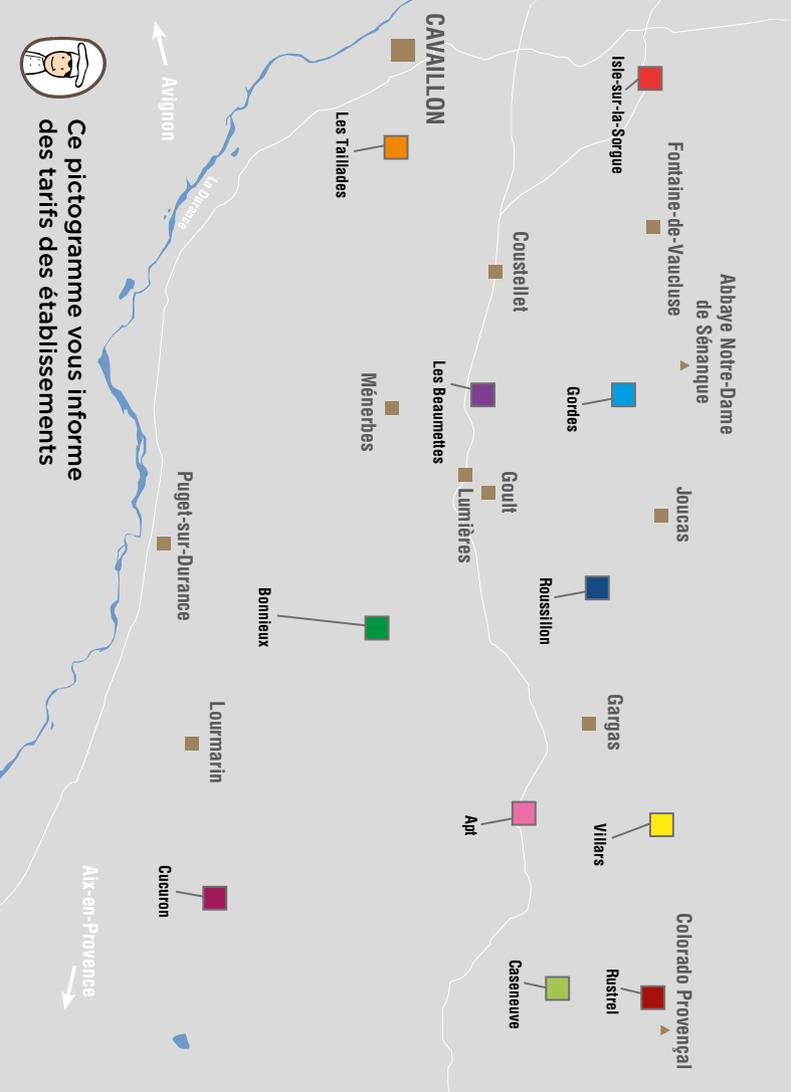
■ APT	06
■ BONNIEUX.....	10
■ CASENEUVE.....	14
■ CUCURON	16
■ GORDES	20
■ ISLE-SUR-LA-SORGUE....	26
■ LES BEAUMETTES	36
■ LES TAILLADES	40
■ ROUSSILLON	43
■ RUSTREL.....	45
■ VILLARS	49



Reproduction même partielle interdite. Toute contrefaçon et utilisation de nos modèles à des fins commerciales, publicitaires ou de supports, sans notre autorisation, seront poursuivies (art. 19 de la loi du 11/03/57). Nous nous excusons par avance de toute erreur d'impression, modification du bureau où d'adresses, entre la rédaction et la parution du présent document. Selon une jurisprudence constante, les éditeurs ne sont pas responsables des erreurs ou omissions commises involontairement dans les ouvrages qu'ils publient.



Ce pictogramme vous informe
des tarifs des établissements



**Nouvelle boutique - Dégustations de nos vins bios
Visites du domaine**

la Verrerie
CHATEAU

Accueil du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30,
les week-ends et jours fériés de 10h à 13h et de 15h à 18h30.

1810 route du Luberon | 84630 Puget sur Durance
chateau-la-verrierie.com | +33 (0)4 90 08 97 97

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LES FLEURONS D'APT

FRUITS CONFITS

ET GOURMANDISES DE PROVENCE

MUSÉE ET BOUTIQUE OUVERTS

DU LUNDI AU SAMEDI 10h00/12h30 et 14h00/18h00

Parking voitures et bus - Dégustation gratuite

Quartier Salignan - RD 900 - 84400 APT

Tél. 04 90 76 31 43

www.lesfleurons-apt.com



Entreprise
du Feminoire
1900
à destination
des associations
locales

PIZZERIA O'GRILL

42 Rue Saint Elzéar 84400 Apt



Les nouveaux propriétaires, Pierpaolo et Dominique, vous invitent à venir découvrir leurs pizzas italiennes à consommer sur place ou à emporter. Leur carte et leurs desserts sont faits maison.



SPÉCIALITÉS

- Pizzas italiennes
- Grillades au feu de bois



MENUS

MIDI ET SOIR :

14€ entrée + plat ou plat + dessert

17€ entrée + plat + dessert

Plat du jour à 11€ le midi

À LA CARTE

PRIX MOYEN : de 20€ à 25€



Ouvert du mardi au samedi
midi et soir de 12h à 14h
et de 18h30 à 21h

PIZZERIA O'GRILL

42 Rue Saint Elzéar

84 400 Apt

Tél : 04 90 74 55 57

Mail : pizzeriaogrill@yahoo.com

LES SUDISTES

17 Quai Léon Sagy 84400 Apt



Cette saison, venez découvrir les talents culinaires de Maria. Au restaurant l'Ail des Ours (uniquement le midi) ou le soir au bar à vins et tapas Les Sudistes. Des produits locaux et de saison, des vins du coin et d'ailleurs dans 2 cadres différents, mais avec toujours le même plaisir. On vous attend.

SPÉCIALITÉS

- *Tapas «à la Française» réalisés avec des produits de saison*
- *Dégustation de crus locaux au verre*



LES SUDISTES

17 Quai Léon Sagy
84400 Apt
Tél : 04 32 52 08 31
Mobile : 06 42 81 00 33
Mail : quailleonsagy@orange.fr
Site : facebook.com/lessudistes



MENUS
SOIR : de 21€ à 25€

À LA CARTE
PRIX MOYEN : 5€ par tapas



Ouvert du mardi au samedi de 18h à 22h

L'AIL DES OURS

63 Rue Eugène Brunel 84400 Apt



Petit restaurant sympa, avec pour décoration des objets chinois. «On s'y sent bien» est devenue la phrase type des clients. Amour des bons produits...

SPÉCIALITÉS

- *Végétarien*
- *Végétalien*
- *Sans gluten*
- *Sans lactose*
- *Produits bio*
- *Produits du terroir*



L'AIL DES OURS

63 Rue Eugène Brunel
84400 Apt
Tél : 04 90 05 54 14
Mobile : 07 50 80 08 38
Mail : marieduciel67@yahoo.fr



MENUS
MIDI : de 22€ à 25€

À LA CARTE
PRIX MOYEN : 25€



Ouvert du lundi au samedi midi

UN P'TIT COIN DE CUISINE

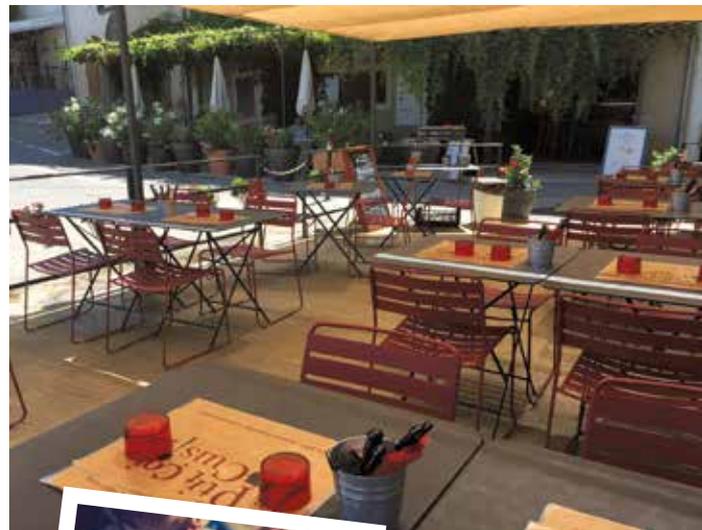
Place Gambetta 84480 Bonnieux



Restaurant de type bistrot au cœur du village de Bonnieux, cuisine maison avec des produits de saison. Planches à partager, petits plats mijotés, desserts vraiment faits maison et bonnes bouteilles de vins de la région dans une ambiance conviviale.

SPÉCIALITÉS

- *Tartare de boeuf charolais à la truffe d'été*
- *Souris d'agneau à la crème d'ail*
- *Côte de boeuf*
- *Burger maison*
- *Tiramisu Ristretto*
- *Tarte tatin*
- *Tarte au citron autrement...*



À LA CARTE

Planches de 13,50€ à 19€
Plats de 14,50€ à 28,50€
Desserts à 8€



Ouvert tous les jours midi et soir
sauf dimanche midi et lundi
toute la journée

Un P'tit Coin
De Cuisine

UN P'TIT COIN DE CUISINE

Place Gambetta
84480 Bonnieux
Tél : 09 81 64 85 81

LE TERRAIL

Place Gambetta 84480 Bonnieux



Le bistrot le Terrail à Bonnieux au pied du Luberon est sans aucun doute un lieu où l'on mélange traditions et partage, un élan de fraîcheur et de jeunesse ! Rassemblement d'épicuriens en tout genre où l'on peut y déguster un bon petit vin ou un café au comptoir pour 1 euro. La cuisine quant à elle est traditionnelle, savoureuse et moderne. Le bistrot ne travaille qu'avec des produits frais et de saison.

La carte est simple, chacun y trouvera son bonheur : du Parmentier d'agneau confit avec son écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, au burger vegan, en passant par une entrecôte Grain Fed 350g dégraissée pour les amateurs de viande, ou encore le tataki de thon et sa purée d'avocats citronné ...

Le plat du jour à partir de 13 euros mérite tout autant son attention. Le jeune gérant Mathieu, fils de

LE TERRAIL

Place Gambetta
84480 Bonnieux
Tél : 04 90 75 93 73

restaurateurs reprend cette affaire avec enthousiasme depuis 2 ans déjà et casse les codes, tout en sauvegardant les valeurs de la cuisine française !

Les soirs en été ! Le Terrail quitte son tablier de restaurateur et se transforme en bar à vin proposant uniquement des planches de charcuterie ou de fromages (sélection Julia Pelligrini maître affineur), des concerts sont régulièrement organisés, ambiance jazz & lounge garantie ! Venez donc profiter du coucher de soleil sur notre terrasse avec un panorama exceptionnel et une vue sur Lacoste autour d'un verre de vin entre amis !



MENUS

MIDI : 23€

SOIR : Planches de charcuterie ou fromages

À LA CARTE

PRIX MOYEN : 18€



Ouvert tous les jours
sauf le mercredi



LE SANGLIER PARESSEUX

Immeuble St François 84750 Caseneuve



Au cœur d'un magnifique village perché du Luberon, au pied du château médiéval et des calades chargées d'histoire, le chef Pascal Marcq et son équipe vous proposent une cuisine inventive, raffinée qui met à l'honneur des produits saisonniers provenant d'un terroir exceptionnel.

Cette cuisine généreuse accompagnée d'un service décontracté mais professionnel est à déguster lors des beaux jours sur une terrasse offrant une vue exceptionnelle sur les monts du Vaucluse mais aussi l'hiver, au coin du feu.



SPÉCIALITÉS

- Foie gras de la ferme du Puntoun
- Poissons frais (arrivage journalier)
- Truffe et gibiers en saison

LE SANGLIER PARESSEUX

Immeuble St François
84750 Caseneuve
Tél : 04 90 75 17 70
Mail : contact@sanglierparesseux.com
Site : www.sanglierparesseux.com



MENUS

MIDI : 32€ entrée + plat
ou plat + dessert
SOIR : 39€ entrée + plat + dessert

À LA CARTE

PRIX MOYEN : 42€



Ouvert du mercredi au dimanche
midi et soir de 12h30 à 14h et de
19h30 à 21h



BAR DE L'ETANG

Place de l'Etang 84160 Cucuron



Venez vous détendre au bord du bassin, à l'ombre des platanes bicentennaires de Cucuron autour d'un verre ou déguster notre cuisine traditionnelle et notre carte de vins locaux.



MENUS

MIDI : de 14€ à 16,50€

À LA CARTE

PRIX MOYEN : de 13€ à 19,50€



Ouvert tous les jours du 1/04 au 30/09
et fermé le lundi du 1/10 au 31/03

BAR DE L'ETANG

Place de l'Etang
84160 Cucuron
Tél : 04 90 77 23 11

Mail : patrick.avy@dbmail.com

MATCHA

18 Montée du château vieux 84160 Cucuron



Restaurant situé au coeur du village de Cucuron. Nous travaillons des produits frais et locaux. Cuisine moderne et originale centrée sur le produit de qualité. L'ambiance est décontractée, l'été sur la terrasse nous profitons du soleil et l'hiver de la salle cosy...



MENUS

MIDI : 20€ entrée + plat + dessert
SOIR : 35€ entrée + plat + dessert

À LA CARTE

PRIX MOYEN : 39€



Ouvert du jeudi midi
au lundi soir midi de 12h à 14h et de
19h30 à 21h30

MATCHA

18 Montée du vieux château
84160 Cucuron
Tél : 04 86 78 55 96

Mail : matcha.restaurant@gmail.com

LES BARAVINEURS

40 Boulevard du Nord 84160 Cucuron



Planche à partager de charcuteries cochon noir, ibérique, italienne, fromages fermiers, pâtés. Tapas fait maison autour de produits frais & de saison. Vente à emporter de nos produits...

Tous nos Vignerons travaillent dans le respect de l'environnement. Ventes à emporter de Vins, de nos planches ainsi que certains tapas. Les Baravineurs c'est aussi un caviste sur place ou à emporter !

SPÉCIALITÉS

- Bar à vin Bio
- Tapas maison
- Planches à partager



LES BARAVINEURS

40 Boulevard du Nord
84160 Cucuron
Tél : 09 52 44 27 24
Mobile : 06 22 89 70 01
Mail : lesbaravineurs@hotmail.fr



À LA CARTE
Tapas de 4€ à 15€
Planches de 8€ à 18€



Ouvert tous les jours Juillet/Août
sauf le mardi de 17h à 22h et du
jeudi au lundi hors saison



L'ESPRIT DES ROMARINS

Route de Sénanque 84220 Gordes



Gourmands, gourmets, gastronomes... rendez-vous à l'Esprit des Romarins au cœur des somptueux paysages du Luberon. Au fil des saveurs de saisons, notre restaurant bistrannique vous invite à d'exquises rencontres culinaires sans cesse réinventées au gré des produits, des humeurs, des envies. Ces belles recettes créatives, respectueuses des traditions et des saisons, revisitées avec bonheur, sont à découvrir dans la salle à l'ambiance raffinée ou sur la terrasse ombragée qui offre l'une des plus belles vues qu'on puisse rêver sur le village de Gordes. Alexandre Deshaies, propriétaire des lieux, a eu la bonne idée de faire appel à Marc de Passorio, chef étoilé, pour signer une carte bistrannique pleine de surprises. Le jeune chef exécutif Johan Couzinet qui sait exprimer toutes les saveurs et senteurs de

la simplicité avec enthousiasme saura vous faire partager son expertise et sa créativité. L'Esprit des Romarins vous propose une carte sur le thème de la fraîcheur évoluant au fil des saisons : menu Esprit, menu Retour du Marché qui change chaque semaine afin d'être au plus près des produits. Faites confiance au chef avec son menu gastronomique en 4 services. Le restaurant bistrannique, facile d'accès sur la route de Sénanque à Gordes, possède un parking privé.



MENUS

25€ entrée + plat ou plat + dessert
32€ entrée + plat + dessert (2 choix)
49€ entrée + plat + dessert (3 choix)
69€ entrée + plat + dessert

À LA CARTE

Entrées : 18€
Plats : 23€
Desserts : 10€

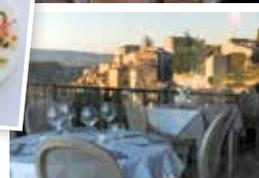


Ouvert de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 21h30
Fermé le lundi de Mai à Octobre et le dimanche et lundi le reste de l'année



SPÉCIALITÉS

- *Ventre de thon cuit à la plancha servi tiède et rosé au confit de légumes d'ici et œuf de poisson volant*
- *Filet d'Agneau de Provence juste saisi, tomates laquées, semoule aux fleurs sauvages et citron confit comme un taboulé, jus aux pépins de tomate*
- *Notre dessert clin d'œil à Marc de Passorio : le chocolat Valrhona en After Eight millésime Été 2018*



L'ESPRIT DES ROMARINS

Route de Sénanque
84220 Gordes

Tél : 04 90 72 12 13

Mail : contact@espritdesromarins.com

Site : www.espritdesromarins.com

LA TERRASSE DE GORDES

Rue André Lhote 84220 Gordes



Situé au calme, le restaurant «La Terrasse de Gordes» sera ravi de vous accueillir pour un délicieux moment. Vous pourrez prendre place sur l'agréable terrasse ombragée et fleurie où dans notre salle intérieure. Nos plats sont élaborés par nos soins avec des produits de saison et dans le respect de la tradition. Nous vous invitons à venir découvrir notre cuisine bistro-moderne, nous serons ravis de vous accueillir.



MENUS

MIDI : entre 20€ et 25€
SOIR : 24€

À LA CARTE

PRIX MOYEN : 17€



Ouvert tous les jours de 12h à 15h30, sauf le mercredi

LA TERRASSE DE GORDES

Rue André Lhote
84220 Gordes
Tél : 04 90 72 59 07

LA CRÉPERIE DE FANNY

Rue de la Poste 84220 Gordes



Restaurant familial, situé dans une petite ruelle proposant des crêpes (salées et sucrées) ainsi que d'autres plats pour plaire au plus grand nombre. Avec sa terrasse en cascade et ses balconnets fleuris nous vous proposons une cuisine simple mais entièrement faite maison. Nous proposons des formules et des menus enfants. Avec nos salles climatisées et nos nombreuses places assises nous sommes idéaux tant pour les familles et les groupes que pour les couples. Service non stop et glaces artisanales proposées... Nous acceptons les chèques vacances comme moyens de paiement.



MENUS

MIDI : 15€ salade + plat + dessert
SOIR : 15€ salade + plat + dessert

À LA CARTE

PRIX MOYEN : 15€



Ouvert tous les jours de 9h à 21h et de 9h à 22h Juillet-Août

LA CRÉPERIE DE FANNY

Rue de la Poste
84220 Gordes
Tél : 04 32 50 13 01



Moulin
DU CLOS DES **JEANNONS**
GORGES

Producteur d'huile d'olive traditionnelle et AOC

Moulin et boutique

Le Haut Tourteron

84220 Gordes

Tél. + 33 (0) 04 90 72 68 35

Boutique

Route Neuve - Le Village

84220 Gordes

WWW.MOULINJEANNONS.COM



Moulin
DU CLOS DES
JEANNONS
GORGES

PRODUCEUR
D'HUILE D'OLIVE

Producteur d'huile d'olive
traditionnelle et AOC

Moulin et Boutique
de produits de terroir
& cosmétiques

CAFÉ DU VILLAGE

2 Bis Avenue de l'Égalité 84800 Isle-sur-la-Sorgue



Dans une ambiance chaleureuse à la déco industrielle, Le Café du Village est au cœur du plus grand et plus ancien Village d'antiquaires de l'Isle-sur-la-Sorgue: «le Village des antiquaires de la gare». C' est aussi le rendez- vous des marchands qui y apprécient une cuisine généreuse, familiale et traditionnelle et des habitués pour notre service tardif (jusqu'à 16h).



SPÉCIALITÉS

- *Plats traditionnels*
- *Pièces de viande*
- *Salades*
- *Poissons grillés*
- *Baba au Rhum*



FORMULE

MIDI : 14,50€ et 16,50€

MENUS

MIDI : 22€

À LA CARTE

PRIX MOYEN : 21€



Ouvert le vendredi, samedi, dimanche et lundi toute l'année de 10h à 19h ainsi que le jeudi Juillet/Août

CAFÉ DU VILLAGE

«Village des Antiquaires de la Gare»
2 Bis Avenue de l'Égalité
84800 Isle-sur-la-Sorgue
Tél : 04 90 15 47 49
Site : www.lecafeduvillage.fr

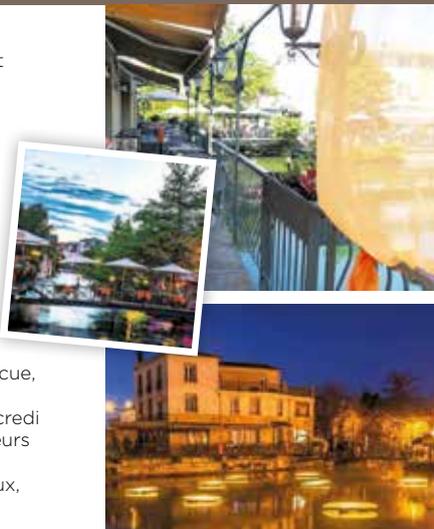


LES TERRASSES BY DAVID ET LOUISA

2 Avenue du Général de Gaulle 84800 Isle-sur-la-Sorgue



Au cœur de la cité des Antiquaires, entre Sorgue et Brocante, le restaurant Les Terrasses by David & Louisa vous accueille dans un cadre simple mais raffiné. Que ce soit en famille ou entre amis, Les Terrasses vous ouvre ses portes tout au long de la journée pour un café, un déjeuner, une crêpe, une gaufre, un cocktail maison ou un dîner au bord de l'eau. Au rythme des saisons, une carte et des suggestions du jour vous sont proposées : poisson du jour à la plancha, pièce de viande au barbecue, grande salade, le tout à partir de produits frais et de saison. Le mercredi soir, le restaurant se met aux couleurs d'été, pour une soirée détente où tapas, vins de la région et nationaux, et musiciens sont au rendez-vous. Aux Terrasses, vous vous sentirez comme à la maison, dans une ambiance chaleureuse où il fait bon vivre.



LES TERRASSES BY DAVID ET LOUISA

2 Avenue du Général de Gaulle
84800 Isle-sur-la-Sorgue
Tél : 04 90 38 03 16
Mail : louisaetdavid@orange.fr
Site : www.lesterrassesbydavidetlouisa.com



MENUS

MIDI : 17,90€
SOIR : 32€

À LA CARTE
PRIX MOYEN : 23€



Ouvert tous les jours sauf le mercredi en basse saison, et tous les jours de Mai à Septembre

RENAUD'METS

52,54 Rue Carnot 84800 Isle-sur-la-Sorgue



Dès votre arrivée, vous serez accueilli dans une ambiance chic et décontractée, en toute convivialité. En cuisine, Nous utilisons des produits frais, de saison, sélectionnés auprès de fournisseurs locaux avec des critères précis de qualité... Au niveau de la carte, il est proposé une offre de «partage d'émotion» autour d'une cuisine de la naturalité orientée vers le végétale. La carte change à chaque saison et en fonction des produits disponibles. *En sommelierie, La carte des vins propose une petite gamme de vins locaux et moins locaux sélectionnés avec soin pour accompagner les plats de la carte, cette gamme sera proposé à la bouteille et sera servi au verre également.*



MENUS

MIDI : 18€ et 29€
SOIR : 29€ et 35€

À LA CARTE
PRIX MOYEN : de 18€ à 23€



Ouvert du jeudi au lundi, midi et soir, fermeture le dimanche soir, mardi et mercredi

RENAUD'METS

52/54 Rue Carnot
84800 Isle-sur-la-Sorgue
Tél : 04 90 24 86 62
Mail : contact@renaudmets.com
Facebook : RENAUD'mets

LE PETIT HENRI

1 Cours René Char 84800 Isle-sur-la-Sorgue



Le chef Olivier Bouzon amènera vos papilles vers des grandes émotions gustatives, à travers une cuisine bistro-nomique gourmande. Les recettes proposées s'appuient sur des produits du terroir provençal...
Le Petit Henri est l'adresse idéale pour découvrir l'Isle-sur-la-Sorgue et s'initier à la bistro-nomie, bercé par les douces tonalités des fontaines du jardin ou tout près de la cheminée...



LE PETIT HENRI

1 Cours René Char
84800 Isle-sur-la-Sorgue
Tél : 04 90 38 10 52

Site : www.grandhotelhenri.com



MENUS

MIDI : entre 23€ et 32€

SOIR : 43€, 54€ et 67€

À LA CARTE

PRIX MOYEN : 35€



Ouvert tous les jours de 12h à 14h
et de 19h30 à 22h



VERT BOUTEILLE

3 Rue Raspail 84800 Isle-sur-la-Sorgue



Un restaurant authentique et atypique, situé sur une jolie placette bien au calme dans le centre ville de l'Isle sur la sorgue. Bénédicte vous accueille chaleureusement et cuisine sous vos yeux.

Son concept : faire découvrir dans ses assiettes saines, innovantes et colorées aux saveurs multiples, une cuisine végétalienne, le plus souvent sans gluten.

Ce sont les 4 saisons et les petits producteurs locaux qui rythment le menu de chaque jour...

une cuisine 100% végétale, bio, localivore oeuvrée avec passion qui mêle plaisir et bien-être.

Langues parlées couramment : français, anglais, allemand par l'ensemble de l'équipe.



SPÉCIALITÉS

- 100% végétal
- 90% sans gluten

VERT BOUTEILLE

3 Rue Raspail
84800 Isle-sur-la-Sorgue
Mobile : 07 68 97 68 71
Mail : vertbouteillevegan@gmail.com



MENUS

MIDI : 20€

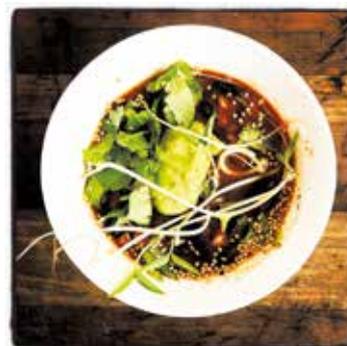
SOIR : 30€

À LA CARTE

PRIX MOYEN : 16€



Ouvert tous les jours sauf le lundi





Grand Hôtel Henri

HÔTEL RESTAURANT



Depuis 1785



1, Cours René Char • 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue

Parking • Terrasse

04 90 38 10 52

www.grandhotelhenri.com

L'APARTÉ

1 Avenue des 4 otages 84800 Isle-sur-la-Sorgue



Située au bord de la Sorgue, l'équipe de l'Aperté cherche avant tout à se faire plaisir pour vous faire plaisir... Elle vous invite à découvrir une vraie cuisine maison, généreuse tantôt traditionnelle et quelquefois exotique sans cesse renouvelée.



MENUS

MIDI : 14,90€ entrée + plat
ou plat + dessert
16,90€ entrée + plat + dessert

SOIR ET DIMANCHE MIDI :
21,90€ entrée + plat
ou plat + dessert
25,90€ entrée + plat + dessert



Ouvert tous les jours, sauf le samedi midi, dimanche soir et lundi (hors ponts et événements exceptionnels)

L'APARTÉ

1 Avenue des 4 otages
84800 Isle-sur-la-Sorgue

Tél : 04 90 95 34 40

Site : www.restaurantlaparte.com

LA FLEUR DE SEL

Le Village 84220 Les Beaumettes



Ancienne maison de village qui abrite le restaurant repris en 2013. C'est dans une ambiance cosy que vous retrouverez une cuisine féminine entre dextérité et délicatesse.

SPÉCIALITÉS

- Foie gras mi-cuit de canard au chutney de fruit du moment
- Baba au rhum



LA FLEUR DE SEL

Le Village
84220 Les Beaumettes
Tél : 04 90 72 23 05
Mail : lafleurdeselbeaumettes@gmail.com
Site : beaumetteslafleurdesel



MENUS
MIDI : 19,50€
SOIR : 33€

À LA CARTE
PRIX MOYEN : 45€



Fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée ainsi que le jeudi en basse saison

LES CROISIÈRES
MIREIO

LES PLAISIRS DE LA TABLE AU FIL DU RHÔNE

CROISIÈRES DÉJEUNER OU DÎNER

AU DÉPART
D'AVIGNON

À partir de 42 €



Les Croisières Mireio vous proposent des **Croisières Déjeuner** en direction de sites chargés d'histoire : **Arles**, ville inscrite au Patrimoine Mondial de l'Unesco avec ses nombreux monuments romains, **Tarascon**, patrie de la légendaire Tarasque et du «Tartarin» d'Alphonse Daudet, avec son magnifique château, **Villeneuve-lez-Avignon**, cité médiévale,

Châteauneuf-du-Pape et ses célèbres vignobles.

Grâce à nos **Croisières Dîner** aux chandelles ou avec animation, découvrez le **charme des monuments illuminés** d'Avignon et de Villeneuve-lez-Avignon : le fameux pont Saint Bénézet, le Rocher des Doms puis la Tour Philippe Le Bel et le Fort Saint André.



PROMENADES SUR LE RHÔNE



1 heure de promenade sur le Rhône, d'avril à septembre.
Le Pont d'Avignon, le Palais des Papes, puis demi-tour vers Villeneuve-lez-Avignon et la Tour Philippe Le Bel...



12€
2€ pour les enfants de 2 à 7 ans

RENSEIGNEMENTS &
RÉSERVATIONS

04 90 85 62 25

COMPAGNIE



G B P
AVIGNON

AUBERGE DES CARRIÈRES

36 Avenue du château 84300 Les Taillades



Un lieu raffiné, une ambiance conviviale, une cuisine inventive et créative. Aux commandes Virginie et Niels, un jeune couple belge tombé amoureux de la Provence depuis plus de 10 ans.

Virginie à l'accueil et Niels en cuisine laisse libre court à la passion, légumes oubliés, influences méditerranéennes et flamandes. Niels tire son inspiration de produits frais de saison et compose sa carte en fonction de ses envies.

Ce jeune chef formé dans un établissement renommé à Eygalières aime découvrir de nouvelles saveurs à la recherche de l'accord parfait.

Du côté du service, il est à la fois élégant et chaleureux. A l'image des lieux et de l'hôtesse qui présente en toute décontraction les menus à choisir parmi les plats de la carte.

Pour un déjeuner ou un dîner dans la très jolie salle décorée avec soin ou la terrasse à la vue imprenable sur le vieux village des Taillades.



MENUS

MIDI : 22€ entrée + plat + dessert

SOIR : 42€ entrée + plat + dessert

À LA CARTE

PRIX MOYEN : de 18€ à 28€



Ouvert du mardi au samedi
midi et soir (ouvert les jours fériés
le dimanche)

AUBERGE DES CARRIÈRES

36 Avenue du château

84300 Les Taillades

Tél : 04 32 50 19 97

Mobile : 06 21 81 73 20

Mail : info@aubergedescarrieres.com

Site : www.aubergedescarrieres.com



c a v e d e
LUMIÈRES

ENTRE VENTOUX ET LUBERON

hameau de Lumières - D900

84220 GOULT

DEGUSTATION - VENTE AU CAVEAU

cavedelumieres.com



Tel. 04.90.72.20.04

LE P'TIT GOURMAND

Place de l'Abbé Avon 84220 Roussillon



Niché sur une petite place au coeur du village des Ogres. Le P'tit Gourmand est ouvert depuis maintenant 4 ans. Estelle et Jérôme vous accueilleront dans leur restaurant pour déguster des plats de la région avec uniquement des produits frais et méditerranéens. Le soir en saison Estelle et Jérôme vous prépareront un plateau provençal à déguster à plusieurs... Le service est non-stop tous les jours sauf le samedi, entre 11h30 et 16h, après vous pourrez également y déguster des boissons, glaces et des planches apéros... Le P'tit Gourmand c'est également une épicerie fine (vins et spiritueux...).



SPÉCIALITÉS

- *Dos de Bonite aux sésames et au pistou*
- *Porc duo d'Albion*

LE P'TIT GOURMAND

Place de l'Abbé Avon
84220 Roussillon

Tél : 04 90 71 82 58

Mail : estellelaterrasse@hotmail.fr



MENUS

MIDI : 21€ entrée + plat + dessert
SOIR : 32€ plateau provençal + plat + dessert

À LA CARTE

PRIX MOYEN : de 14€ à 23€



Ouvret tous les jours le midi sauf le samedi, de 11h30 à 16h
Ouvret le soir Juillet/Août



VINS BIOLOGIQUE & NATURELS

DOMAINE RUFFINATTO

Quartier Le Tubet - 84560 Ménerbes

Tél. 06 30 80 95 20

www.domaine-ruffinatto.fr



VISITE DU MOULIN • DÉGUSTATION D'HUILE • VIN
PRODUITS RÉGIONNAUX



Ouvert tous les jours pendant la saison de 10h à 12h30 et de 15h à 19h

Alain CASTOR **06 30 53 89 92** - castor.alain@orange.fr

Le Petit Plan - 84 400 Rustrel

www.moulin-provencal.fr

BISTROT DE LA PLACE

Place de la Fête 84400 Rustrel

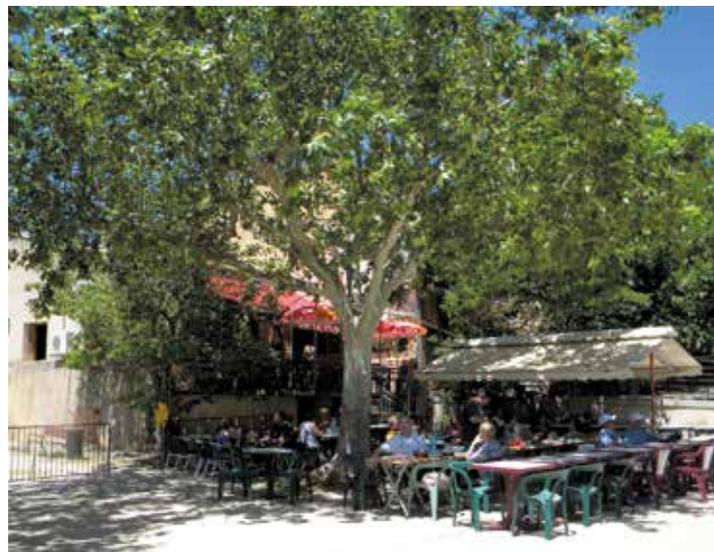


Le bistrot de la place est situé sur la place principal du village de Rustrel, très connu pour son «Colorado Provençal»... Vous pourrez vous rafraichir toute la journée au bistrot, où vous arrêtez pour y manger des produits locaux et artisanaux. Le bistrot de la place est un bar restaurant traditionnel sur les hauteurs du Colorado Provençal ou vous pourrez vous détendre sous les platanes centenaires de la place.



SPÉCIALITÉS

- *Poulet farci à la caillette, sauce champignons*
- *Menu Végétarien*



MENUS

MIDI : 18€

SOIR : 18€

À LA CARTE

PRIX MOYEN : 13€



Ouvert tous les jours en haute saison et fermeture le lundi en basse saison

LE BISTROT DE LA PLACE

Place de la Fête
84400 Rustrel
Tél : 04 90 04 98 16
Mail : reg-mi@orange.fr



Vente • Dégustation • Produits locaux • Gîtes



Les Gnouquettes • 84 220 Goult • 06 73 98 29 08

www.domainedelangele.fr

BAR DES AMIS

Place de la fontaine 84400 Villars



Le Bar des Amis est situé au coeur de Villars, village typique du Luberon. À la croisée des chemins de randonnée à pied ou à vélo, Emeline et Jaco vous accueillent toute la journée en continu et proposent une carte inspirée de la cuisine italienne et provençale. Formule déjeuner le midi, casse-croûte à toute heure.



SPÉCIALITÉS

- Pizzas napolitaines
- Pâtes
- Formule déjeuner



MENUS
MIDI : 14€

À LA CARTE
PRIX MOYEN : 12€



Ouvert du mercredi au dimanche
Hiver : de 8h à 20h
Été : de 8h à 23h

BAR DES AMIS

Place de la fontaine
84400 Villars
Tél : 04 90 75 01 77
Mail : bonjour@bardesamisvillars.fr
Site : www.bardesamisvillars.fr

AUBERGE DU VILLARSOIS

22A Rue Neuve 84400 Villars



Au cœur du village, dans un décor provençal traditionnel l'Auberge du Villarsois vous accueille dans une ambiance chaleureuse et décontractée, dans sa salle de 40 couverts et/ou en saison sur sa terrasse ombragée et fleurie d'une capacité de 30 convives. Plusieurs menus vous sont proposés, et notre carte vous permet de le composer à votre guise. Vous pourrez profiter de la douceur de vivre et vous reposer au calme en savourant une cuisine de terroir authentique.

SPÉCIALITÉS

- *Brochette géante (terre et mer)*
- *Bouillabaisse sur réservation à partir de 12 personnes*
- *Aïoli, Anchoïade, Gibier...*



AUBERGE DU VILLARSOIS

22A Rue neuve
84400 Villars
Tél : 04 90 75 46 75
Mail : levillarsois84@orange.fr
Site : www.auberge-du-villarsois.com



MENUS

MIDI : 14,90€ du lundi au vendredi
SOIR : 25,50€ et 29,50€

À LA CARTE

PRIX MOYEN : de 33€ à 38€



Fermeture hebdomadaire
le mardi et mercredi midi Juillet/Août
le lundi soir et mardi en basse saison

DOMAINE *de la* VERRIÈRE

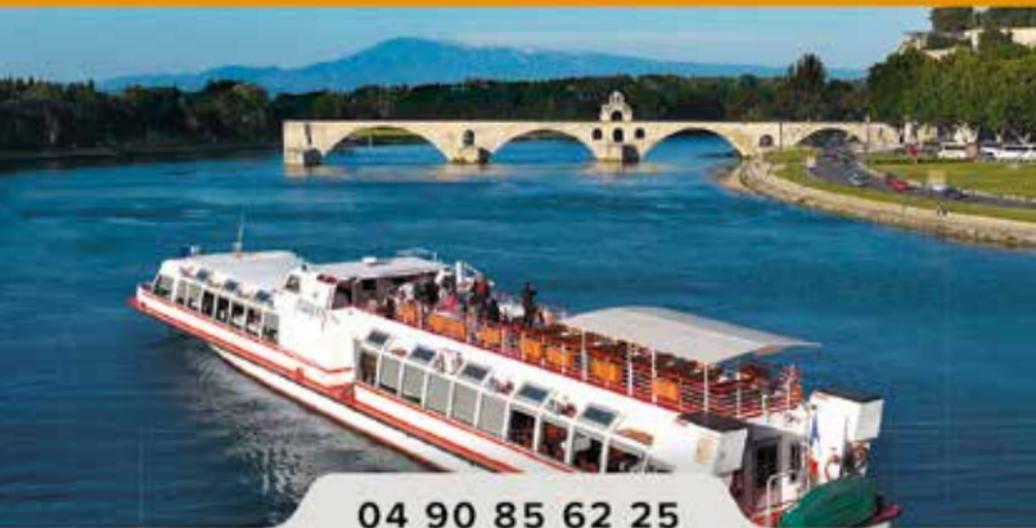


84220 Goult - 04 90 72 20 88

www.domainedelaverriere.fr

DÉJEUNERS & DÎNERS AU FIL DU RHÔNE

TOUTE L'ANNÉE - AU DÉPART D'AVIGNON



04 90 85 62 25
WWW.MIREIO.NET

LES CROISIÈRES
MIREIO

Allées de l'Oulle - 84000 Avignon - Mail : contact@mireio.net

