



# Le petit gastronome

LUBERON

GUIDE 2019/2020



# Restaurant *La Libellule*



## Restaurant La Libellule

17, Rue Carnot • 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue  
04 86 34 03 36 • lalibellule84800@gmail.com



Si la Provence est terre de soleil, elle est aussi terre de gastronomie.

Une gastronomie dont ce guide se veut le parfait et digne représentant.

«LE PETIT GASTRONOME» vous mènera à travers nos belles routes du Luberon, à la découverte des meilleures tables que cette région a à vous offrir.

Bon appétit et  
bonne lecture !



## SOMMAIRE

■ BONNIEUX.....	06
■ CUCURON .....	08
■ GORDES .....	10
■ ISLE-SUR-LA-SORGUE.....	18
■ LAURIS .....	29
■ LE THOR .....	30
■ LES BEAUMETTES .....	34
■ LES TAILLADES .....	38
■ MÉNERBES.....	40
■ RUSTREL.....	46
■ VILLARS .....	50

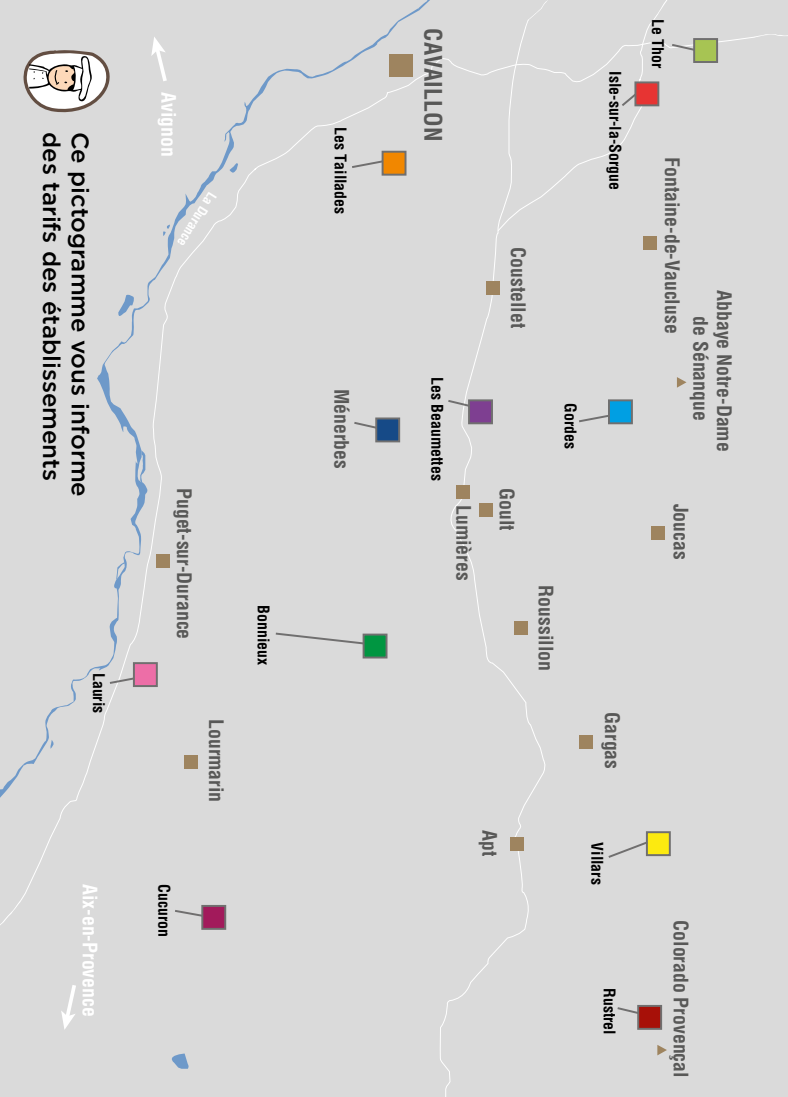


Reproduction même partielle interdite. Toute contrefaçon et utilisation de nos modèles à des fins commerciales, publicitaires ou de supports, sans notre autorisation, seront poursuivies (art. 19 de la loi du 11/03/57). Nous nous excusons par avance de toute erreur d'impression, modification du bureau 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.

LE PETIT GASTRONOME®  
PUBLICATION PRESTIGE EDITIONS  
3, Rue des Issarts  
30133 LES ANGLÉS  
Contact : Aurélie 06 63 56 64 23  
aureliemiguel@prestige-editions.com



Ce pictogramme vous informe  
des tarifs des établissements



Visites du domaine et des chais - Dégustations de nos vins & huiles bio  
Boutique & Collection Cœnothèque

*la Verrerie*  
CHATEAU

Retrouvez nos horaires d'ouverture sur [chateau-la-verrierie.com](http://chateau-la-verrierie.com)  
et par téléphone au +33 (0)4 90 08 97 97

1810 route du Luberon - 84630 Puget sur Durance  
#chateaulaverrerie

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

## UN P'TIT COIN DE CUISINE

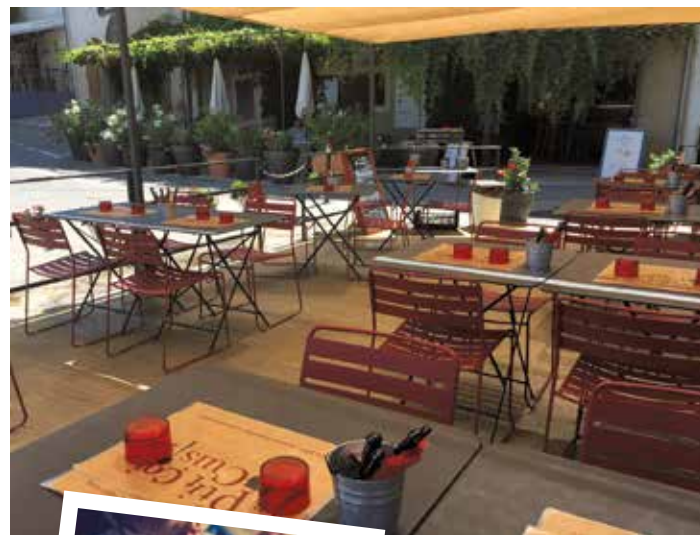
Place Gambetta 84480 Bonnieux



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 20€  
Plats de 14,50€ à 28,50€  
Desserts de 7,50€ à 8,50€



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



## 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 10€ à 20€



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](mailto:patrick.avy@dbmail.com)

# Comment élabore-t-on l'huile d'olive ?



De la cueillette à la fabrication, des anciennes presses aux techniques d'aujourd'hui : le Musée de l'huile d'olive vous propose un véritable voyage autour du produit phare de la cuisine méditerranéenne.

Une visite rythmée par une mise en scène originale et des présentations multimédia, à compléter par les caves et les chais du domaine viticole.



OUVERTURE JUIN 2019

Ouvert tous les jours de 9h à 18h. Visites guidées en français et en anglais. Audioguides. Handi-accessible. Boutique. Groupes sur réservation. Fermeture les dimanches de novembre à mars.

La Royère - 375, route de la Sénancole B4580 Oppedès  
T. 04 90 76 87 76 / [info@royere.com](mailto:info@royere.com) / [www.royere.com](http://www.royere.com)

MUSÉE DE  
L'HUILE  
D'OLIVE

LA ROYÈRE

## 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 Lorenzo Ferro, pour signer une carte bistrannique pleine de surprises. Le chef 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  
 35€ entrée + plat + dessert (2 choix)  
 49,90€ entrée + plat + dessert (3 choix)  
 79€ entrée + plat + dessert

### À LA CARTE

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



Ouvert de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 21h30  
 Ouvert 7/7 de Mai à Octobre et fermé le dimanche et lundi le reste de l'année



### SPÉCIALITÉS

- *Le riz vénéré façon risotto aux asperges, sabanon au citron, croustillant pecorino, gomme d'asperges*
- *Le maigre cuit au beurre d'herbes, pressé de céleri rave et sa crème à la fève de tonka, chips de légumes, jus aux agrumes*
- *Biscuit carotte, crème noisette, clémentine au sirop, sorbet orange sanguine et poivre timut*



## L'ESPRIT DES ROMARINS

Route de Sénanque

84220 Gordes

Tél : 04 90 72 12 13

Mail : [contact@espritdesromarins.com](mailto:contact@espritdesromarins.com)

Site : [www.espritdesromarins.com](http://www.espritdesromarins.com)



"Qui sait déguster  
ne voit plus jamais de vin  
mais goûte des secrets"  
L'Amateur

"Who knows how to taste  
never sees wine anymore  
but tastes secrets"

Le Domaine La Garelle vous invite à découvrir  
The Domain La Garelle invites you

son nouvel espace d'accueil "La Terrasse"  
to discover its new welcome area "La Terrasse"

&

son sentier pédagogique  
"Sur les Traces de La Garelle"  
pour connaître les secrets des cépages...  
its educational path "Sur les traces de La Garelle"  
to know the secrets of vines...

4803 route de Ménerbes  
84580 Oppède  
GPS : N 43.84981 / E 5.18445  
www.lagarelle.fr

LA GARELLE

## 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, un plat du jour ainsi que 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.



### FORMULE

MIDI et SOIR : 15€ plat du jour + dessert

### 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



## LES BORIES & SPA€\*\*\*\*

Route de l'Abbaye de Sénanque 84220 Gordes



Situé sur un parc de 8 hectares, Les Bories offre un cadre élégant dans un lieu authentique. Laissez-vous surprendre par une cuisine gastronomique raffinée récompensée par les guides Michelin 1\* et Gault et Millau. Notre bistrot vous accueille avec des produits frais cuisinés en toute simplicité.



### MENUS

MIDI : 29€ et 34€

SOIR : 70€, 90€ et 120€

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 105€ (pour Entrée, Plat et Dessert)



Restaurant gastronomique ouvert du mardi au samedi inclus de 19h30 à 21h30

Restaurant Bistro ouvert 7J/7 pour les déjeuners de 12h à 13h30 et le dimanche et lundi de 19h30 à 21h30



### SPÉCIALITÉS

- *L'Huitre Gillardeau, crème d'algues, granité d'eau de mer et fruits de la passion*
- *L'agneau de pays, dégustation d'Agneau, aubergines confites, mousseline d'artichauts et olives vertes*



### LES BORIES & SPA

Route de l'Abbaye de Sénanque  
84220 Gordes

Tél : 04 90 72 00 51

Mail : [resa@hotellesbories.com](mailto:resa@hotellesbories.com)

Site : [www.hotellesbories.com](http://www.hotellesbories.com)





*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](http://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

## 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, un cocktail maison ou un diner 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](mailto:louisaetdavid@orange.fr)

Site : [www.lesterrassesbydavidetlouisa.com](http://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

## 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, DIMANCHE MIDI

ET JOURS FÉRIÉS :

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](http://www.restaurantlaparte.com)

## LA LIBELLULE

17 Rue Carnot 84800 Isle-sur-la-Sorgue

Le restaurant la Libellule, se situe dans la Rue Carnot en face de la mairie au coeur du centre de l'Isle-sur-la-Sorgue. Le restaurant vient d'être refait à neuf avec un nouveau mobilier qui sera vous apaiser et vous sentir comme à la maison.

La Libellule, travaille uniquement une carte fraîche où tous les plats sont fait maison...

### SPÉCIALITÉS

- Produits frais et locaux
- Foie gras
- Crème brûlée au chèvre



### MENUS

MIDI : 12€ le plat du jour  
15€ plat + dessert  
SOIR : 23€, 29€ et 35€

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 25€



Ouvert tous les jours midi et soir, fermeture le mercredi et jeudi

## LA LIBELLULE

17 Rue Carnot  
84800 Isle-sur-la-Sorgue  
Tél : 04 86 34 03 36  
Mail : lalibellule84800@gmail.com

## 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, Christophe RENAUD utilise 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'émotions» autour d'une cuisine de la naturalité orientée vers le végétale. La carte change régulièrement, à chaque saison et en fonction des produits disponibles.

*En sommelierie, La carte des vins propose une jolie 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.*

## RENAUD'METS

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



### MENUS

MIDI : entre 18€ et 29€  
SOIR : entre 29€ et 35€

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : de 18€ à 23€



Ouvert du vendredi au mardi midi et soir. Fermeture le dimanche soir, mercredi et jeudi. Ouverture supplémentaire le jeudi de Juin à Septembre.



## PÂTISSERIE EUGENIE

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



Eugénie vous reçoit pour l'heure du thé dans son écrin poudré autour d'une farandole de desserts et de bouchées salées. Répondant aux standards les plus exigeants tout en restant imprégné d'authenticité la Pâtisserie Eugénie mêle avec subtilité un savoir faire pointu et le sentiment réconfortant du « fait maison ». Le Chef pâtissier Johan Triard s'inspire des saisons et des grands classiques de la pâtisserie française tout en leur apportant légèreté et audace avec comme maître mot : Revisiter.



### FORMULE

23€ Tea Time (12 pièces salées et sucrées)

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : de 5€ à 7€



Ouvert tous les jours de 10h à 19h



## PÂTISSERIE EUGENIE

37 Cours René Char  
84800 Isle-sur-la-Sorgue  
Tél : 04 90 94 90 57  
Mail : [contact@patisserie-eugenie.com](mailto:contact@patisserie-eugenie.com)  
Site : [www.patisserie-eugenie.com](http://www.patisserie-eugenie.com)



## 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
- Escargots en ficelle de pain
- Salades
- Poissons grillés
- Baba au Rhum



#### FORMULE

MIDI : 14,50€ et 16,50€

#### MENUS

MIDI : 22€

#### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 21€



Ouvert les vendredi, samedi, dimanche, lundi et jours fériés de 10h à 19h toute l'année, ainsi que les jeudi de Pâques à Septembre. Ouvertures exceptionnelles, consulter les réseaux sociaux



### 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](http://www.lecafeduvillage.fr)

## LES PLAISIRS DE LA TABLE AU FIL DU RHÔNE

### CROISIÈRES DÉJEUNER OU DÎNER

AU DÉPART  
D'AVIGNON

À partir de 42 €



Les Grands Bateaux de Provence 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 8 ans

RENSEIGNEMENTS &  
RÉSERVATIONS

**04 90 85 62 25**

WWW.MIREIO.NET

COMPAGNIE



**G B P**  
AVIGNON



# DOMAINE RUFFINATTO

680, Route des Ecoles - 84560 Ménerbes  
**Tél. 06 30 80 95 20**  
[www.domaine-ruffinatto.fr](http://www.domaine-ruffinatto.fr)

## L'ARGELAS

39 Avenue Joseph Garnier 84360 Lauris



Faire découvrir ma cuisine, c'est partager ma passion. Au coeur d'un village perché typique du Luberon, Régis Buisson puise son inspiration au fil des saisons. Le chef signe sa carte, du salé au sucré d'une maîtrise absolue. Les cuissons sont respectées et les saveurs sont justes. En salle, son épouse Nathalie porte la bonne parole et à la belle saison l'expérience se poursuit dans le patio à ciel ouvert.



### SPÉCIALITÉS

- *Filet de boeuf français*
- *Foie gras maison*
- *Les poissons*
- *Nougat glacé*



### L'ARGELAS

39 Avenue Joseph Garnier  
 84360 Lauris  
 Tél : 04 90 08 42 03  
 Mail : [argelas.restaurant@gmail.com](mailto:argelas.restaurant@gmail.com)  
 Site : [www.largelas-restaurant.fr](http://www.largelas-restaurant.fr)



**MENUS**  
 MIDI : de 27€ à 38€  
 SOIR : de 27€ à 38€

**À LA CARTE**  
 PRIX MOYEN : 32€



Ouvert tous les jours (midi & soir) sauf dimanche soir en haute saison, et ouvert tous les midis et vendredis et samedi soir en basse saison. Fermeture hebdomadaire le mardi toute l'année.



## TENDANCE BISTROT

7 Allée de la Sariette - ZA Le Saint Louis 84250 Le Thor



Situé entre le Thor et l'Isle sur la Sorgue, au cœur de la zone industrielle, Tendance Bistrot vous propose une cuisine simple et généreuse. Son équipe vous accompagne également dans l'organisation de vos événements (Anniversaire, apéro dinatoire, repas de famille), possibilité de 50 places assises et 80 en apéro dinatoire.



## SPÉCIALITÉS

- *Bistronomique*
- *Traiteur, prestation*
- *À emporter*

## TENDANCE BISTROT

7 Allée de la Sariette  
ZA Le Saint Louis  
84250 Le Thor  
Tél : 04 90 33 89 09  
Mail : [tendancebistrot84250@gmail.com](mailto:tendancebistrot84250@gmail.com)  
Site : [www.tendance-bistrot.fr](http://www.tendance-bistrot.fr)



## MENUS

MIDI : 11,50€ plat du jour  
15,90€ entrée + plat ou plat + dessert  
19,90€ entrée + plat + dessert

## À LA CARTE

PRIX MOYEN : de 15€ à 22€



Ouvert du lundi midi au samedi midi,  
fermé le soir et le dimanche toute la  
journée

## AU GUSTO, la table d'Emmanuel

99 Chemin des Croupières 84250 Le Thor



Au Gusto est la table de la Bastide Rose, maison d'hôtes et musée situé en bord de Sorgue, au Thor à quelques minutes de l'Isle sur la Sorgue. Emmanuel propose depuis 15 ans une cuisine sans carte. Les menus sont composés chaque jour à partir des produits les plus frais et pour répondre aux chefs, tout est possible, il suffit de demander Belle carte des vins à disposition.



## AU GUSTO

99 Chemin des Croupières  
84 250 Le Thor  
Mobile : 06 32 64 83 17  
Mail : [emmanuel@bastiderose.com](mailto:emmanuel@bastiderose.com)  
Site : [www.au-gusto-restaurant.com](http://www.au-gusto-restaurant.com)



## MENUS

MIDI : 35€  
SOIR : 42€ et 65€



Ouvert tous les jours midi et soir  
uniquement sur réservation, 24h  
pour déjeuner et avant 18h pour  
dîner



# LA ROYÈRE



- Producteur de vins AOP Luberon et IGP Vacluse
- Moulin à huile et alambic, fabrication d'eaux-de-vie
  - Musée de l'huile d'Olive

Dégustation et vente de vins du lundi au samedi  
de 9h00 à 18h00

**Ouverture du musée de l'huile d'olive en Juillet 2019**



## LA ROYERE

375 route de la Sénancole  
84580 OPPEDE  
Tel 04.90.76.87.76  
[www.royere.com](http://www.royere.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



### MENUS

MIDI : 21,50€  
SOIR : 35€

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 45€



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

### LA FLEUR DE SEL

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



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

**BISTROT DE PAYS L'IMPREVU**

15 Montée du château 84220 Les Beaumettes



Envie d'une pause détente pour vous désaltérer ou pour savourer un de nos plats, ou de nos desserts, le bistrot de pays l'Imprévu vous attend. Le chef se fait un plaisir de vous proposer des mets simples mais savoureux.

**SPÉCIALITÉS**

- Côtes d'Agneau
- Morue
- Poulpe



.....  
**BISTROT DE PAYS L'IMPREVU**

15 Montée du château  
 84220 Les Beaumettes  
 Tél : 04 32 50 17 91  
 Mobile : 06 75 11 71 04  
 Mail : limprevu0633@orange.fr  
 Site : www.bistrot-pays-limprevu.fr  
 .....



**MENUS**

MIDI : 17,50€  
 SOIR : 23,50€

**À LA CARTE**

PRIX MOYEN : 15€



Ouvert tous les jours en basse saison  
 sauf le mardi et mercredi, et fermé  
 seulement le mercredi en haute  
 saison

## 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](mailto:info@aubergedescarrieres.com)

Site : [www.aubergedescarrieres.com](http://www.aubergedescarrieres.com)



## LA BASTIDE DE MARIE

64 Chemin des Peirelles 84560 Ménerbes



Nichée à l'abri de 23 hectares de vignes du Domaine de Marie, au cœur du parc Naturel du Luberon, La Bastide de Marie s'inscrit avec style dans le paysage provençal.

Le chef travaille au plus près de la nature des produits de saison. Des recettes simples et des associations créatives procurent à sa carte un léger accent chantant et parfumé. Pour preuve, à l'heure du déjeuner à l'ombre des tilleuls ou du dîner, vous apprécierez les spécialités comme le caviar d'aubergines violettes et ses fins condiments de Provence, La daurade royale de Méditerranée aux agrumes du Mentonnais, le risotto crémeux aux champignons et truffes du Vaucluse, L'agneau du Quercy en croûte d'herbes du Lubéron accompagné de jeunes primeurs de Provence, pour finir sur une note sucrée avec la sphère au chocolat pur Caraïbes ou la

tarte aux agrumes et sorbet aux citrons ... La Bastide de Marie vous offre une escapade gourmande associée à merveille avec les vins du Domaine de Marie.

### SPÉCIALITÉS

- *Cuisine de terroir*
- *Produits locaux*
- *Saveurs provençales*

Domaine de Marie : caveau, visite, dégustation, vente au Domaine



### MENUS

**MIDI** : carte fraîcheur de saison  
**SOIR** : Formule à partir de 89€ comprenant l'apéritif et son petit buffet de grignotage + entrée + plat + fromage + dessert - au choix selon les suggestions du jour du chef compris eaux minérales, vins du Domaine de Marie et café

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 21€



Ouvert tous les jours de mi-Avril à début Novembre  
 Ouvert pendant les vacances de Noël avec menus spéciales Fêtes



## LA BASTIDE DE MARIE

64 Chemin des Peirelles  
 84560 Ménerbes  
 Tél : 04 90 72 30 20

Mail : [contact@bastidedemarie.com](mailto:contact@bastidedemarie.com)  
 Site : [www.labastidedemarie.com](http://www.labastidedemarie.com)

# DOMAINE DE MARIE



## AU COEUR DU LUBERON

Découvrez le Domaine de Marie, dans l'un des plus beaux villages de Provence, Ménerbes.

Le Domaine de Marie est né de la rencontre d'un homme Jean-Louis Sibuet et de sa passion. Les vieux cépages nobles tels que le Grenache et la syrah ont été rejoints par la Roussanne, le Vermentino, le Cinsault et le Mourvèdre. A force de labeur et dans une démarche viticole raisonnée sont nés deux vins blancs, un rosé et trois vins rouges en AOP Lubéron aux arômes subtils. Au coeur de ces 23 hectares de vigne, profitez d'une visite du caveau accompagnée du maître de chai, Arnaud Bressy. Amateurs de grands vins, gourmets, notre table d'hôtes à La Bastide de Marie, nichée en plein du vignoble est une escale idéale pour vos escapades gourmandes.

### DEGUSTATIONS, RECEPTIONS, SEMINAIRES...

Avec ses baies vitrées offrant une vue sublime sur les vignes, notre nouvelle salle Vermentino et sa grande terrasse accueillent vos évènements, face au Lubéron. Que ce soit pour un évènement privé, une journée de travail ou de découverte, découvrez une multitude d'activités autour du vin : visite du domaine, dégustation œnologique... Un endroit rêvé pour évènements inoubliables.



### CAVEAU . ÉVÈNEMENTS & RÉCEPTIONS . DÉGUSTATIONS . VISITES . BOUTIQUE

Notre caveau de dégustation : ouvert en été du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h, en hiver du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 13h à 17h

- LE DOMAINE DE MARIE -

400 CHEMIN DES PEIRELLES - 84560 MÉNERBES - +33 (0)4 90 72 54 23  
WWW.DOMAINEDEMARIE.COM

## DU CÔTÉ DE CHEZ CHARLES

56 Avenue Marcelin Poncet 84560 Ménerbes



Restaurant-Pizzeria de qualité situé en plein coeur du Luberon proposant un choix varié de pizzas et autres plats. Les produits régionaux frais et de saison sont au coeur de notre cuisine. Un établissement qui se veut accueillant et chaleureux pour le bonheur des amateurs de pizzas.



### SPÉCIALITÉS

- Pizzas
- Bruschettas revisitées
- Tapas
- Salades gourmandes
- Pâtes

## DU CÔTÉ DE CHEZ CHARLES

56 Avenue Marcelin Poncet  
84560 Ménerbes  
Tél : 04 86 69 63 51  
Mobile : 06 46 44 67 85  
Mail : [pizzeriaducotedechezcharles@facebook.com](mailto:pizzeriaducotedechezcharles@facebook.com)



### À LA CARTE

PRIX MOYEN : entre 15€ et 19€



Ouvert du mercredi au lundi de 12h à 15h et de 19h à 22h

## BISTROT LE 5

5 Place Albert Roure 84560 Ménerbes



Situé sur les hauteurs d'un des plus beaux villages de notre région à Ménerbes, le bistrot le 5 vous offre l'une des plus belles terrasses panoramique du Luberon.

### SPÉCIALITÉS

- *Ris de veau*
- *Daurade royale*
- *Foie gras*
- *Sole meunière*



### BISTROT LE 5

5 Place Albert Roure  
84560 Ménerbes  
Tél : 04 90 72 31 84  
Mobile : 06 62 79 60 60  
Mail : veranda.cafe84@yahoo.fr  
Site : www.bistrotle5.fr



**MENUS**  
MIDI : 15€

**À LA CARTE**  
PRIX MOYEN : 35€



Ouvert tous les jours midi et soir  
du 15 Mars au 15 Octobre



## 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€

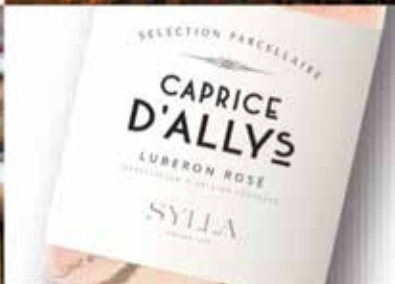


Ouvert tous les jours en haute saison et fermeture le lundi en basse saison

### LE BISTROT DE LA PLACE

Place de la Fête  
84400 Rustrel  
Tél : 04 90 04 98 16  
Mobile : 06 76 68 56 72  
Mail : [reg-mi@orange.fr](mailto:reg-mi@orange.fr)

**SYLLA**  
FAMILLE DE VIGNERONS



Vente de Vins AOP Luberon & Ventoux  
Déjeuners – Dégustations – Visites de cave  
Réservation au 04 90 04 60 37 – [sylla@sylla.fr](mailto:sylla@sylla.fr)  
406, avenue de Lançon – 84400 APT

DEPUIS 1925

## LA RINSOULETTE

Le Couloubrier 84400 Rustrel



Ancien cabanon d'ocrier transformé en buvette et petite restauration, la Rinsoulette vous accueille au pied des ocres Provençale sur sa terrasse ombragée pour une pause gourmande et rafraîchissante. Bière blanche rosée à la pressions. La Rinsoulette est le seul établissement du Colorado à accepter la carte bleue.



### SPÉCIALITÉS

- Produits locaux et bio
- Salades
- Ardoise charcuterie/fromage
- Desserts maison



### LA RINSOULETTE

Le Couloubrier  
84400 Rustrel  
Mobile : 06 85 76 49 95  
Mail : [christophesejaud@orange.fr](mailto:christophesejaud@orange.fr)  
Site : [www.facebook.com/larinsoulette](http://www.facebook.com/larinsoulette)



**À LA CARTE**  
PRIX MOYEN : de 3€ à 15€



Ouvert tous les jours en haute saison de 10h à 19h, sauf en période scolaire fermé le mercredi

## AUBERGE DU VILLARSOIS

22A Rue Neuve 84400 Villars



Au cœur du village, dans un décor provençal traditionnel, dans une ambiance décontractée, l'Auberge du Villarsois vous accueille, dans sa salle de 40 couverts et/ou en saison, sur sa terrasse ombragée et fleurie, d'une capacité de 30 convives. Vous pourrez profiter au calme de la douceur de vie en dégustant une cuisine de terroir authentique. Une salle climatisée de 80 couverts est à votre disposition, afin d'y fêter, les événements festifs, en famille ou entre amis.



### SPÉCIALITÉS

- *Brochette géante (terre et mer)*
- *Bouillabaisse sur réservation à partir de 12 personnes*
- *Aïoli, Anchoïade, Cassoulet, Pot-au-feu, 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 25,50€ à 38,50€



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

laverriere2@wanadoo.fr

[www.domainedelaverriere.fr](http://www.domainedelaverriere.fr)





# K. délices

de Provence

Confiserie, Chocolaterie & Épicerie fine

Vente de produits artisanaux. Confection et vente de dragées.



Mariage,  
Baptême,  
Communion,  
Anniversaire  
et autres événements.



2 rue Marceau - Résidence Les Halles  
84480 BONNIEUX

☎ 04 90 75 06 88 - [www.k-delices.fr](http://www.k-delices.fr)

✉ [k-delicesdeprovence@orange.fr](mailto:k-delicesdeprovence@orange.fr)

