



LA CARTE

Carte imaginée par Wim Van Gorp

LES ENTRÉES

✓ Salade de tomates anciennes, vinaigrette fruits rouges et avocat	14
✓ Gaspacho façon andalou, crème légère dijonnaise, huile d'olive d'Estoublon	16
Brûle-main de moules de Bouchot, persil, poivre Sarawak	18
Ceviche de loup de Méditerranée, marinade citron vert - gingembre - citronnelle	24

LES PLATS



✓ Tarte d'artichauts Bretons au raifort frais	26
Volaille rôtie en croûte de parmesan, émulsion citronnée, basilic frais	26
Rognons de veau grillés aux condiments miso et gingembre	28
Agneau de Fontvieille rôti, jus corsé	32
Côte de boeuf Charolaise - pour 2 personnes	98
Sashimi de pagre de ligne, avocat brûlé, sel de café torréfié	32
Bouillabaisse d'Estoublon <i>pêche de roche désarêtée, bouillon parfumé à la menthe, fenugrec et citronnelle</i>	36

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures à partager par l'ensemble des convives : écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive d'Estoublon, poêlée de légumes du potager et mesclun de salade.

MENUS

MENU DÉJEUNER *servi au déjeuner en semaine, hors jours fériés*

Menu établi selon les suggestions du jour du Chef

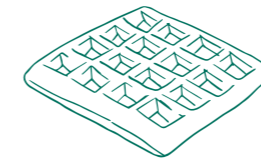
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	32
Entrée - Plat - Dessert	38

MENU DÉCOUVERTE *pour l'ensemble de la table*

En cinq services, selon le marché	75
Découverte des vins du Château d'Estoublon	20

MENU ENFANT

Eufs mayonnaise - Volaille <u>ou</u> Poisson, écrasé de pommes de terre Boule de glace - Sirop à l'eau <i>jusqu'à 10 ans</i>	15
---	----



LES DESSERTS



Mousse aux chocolats, huile d'olive d'Estoublon et fleur de sel	10
Vacherin de fraises des Alpilles, pesto de basilic	12
Gaufre sublime, sauce chocolat, chantilly	12
Assiette de fromages de chèvre des Alpilles - Herbes de Provence - Huile d'olive d'Estoublon - Pistache, miel du Domaine	18
Fromage de chèvre des Alpilles au choix - Herbes de Provence - Huile d'olive d'Estoublon - Pistache, miel du Domaine	6

Glaces et Sorbets

1 boule	3	2 boules	6	3 boules	9
---------	---	----------	---	----------	---



Les légumes travaillés par notre Chef proviennent des récoltes journalières du potager du Domaine

Tous nos produits sont issus de nos partenaires locaux.

Fait maison ✓ Plat végétarien

Prix net en euro - Taxes et service compris - Chèques non acceptés

Origine des viandes : U.E.

La carte est réalisée par notre chef de cuisine, Edouard Leon.



Château d'Estoublon

1489

Situé en plein cœur du massif des Alpilles depuis 1489, le Château d'Estoublon est un des grands domaines de l'appellation Baux-de-Provence.

La propriété de 300 hectares est exposée plein Sud sur les contreforts calcaires des Baux-de-Provence. Les vignobles de la Vallée des Baux sont marqués par la diversité des sols. Le Château d'Estoublon présente des sols profonds, bien drainés, argileux sur les terres situées en bas du domaine.

Le vignoble de 18 hectares regroupe de nombreux cépages : Grenache, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Mourvèdre, Roussane et Marsanne.

Enfin, 120 hectares d'oliveraies entourent le Château.

Raisins et olives sont cultivés et travaillés sur le Domaine, dans le respect de l'Agriculture Biologique et suivant des processus de fabrication exclusivement manuels et mécaniques, sans recours à la chimie.

Bonne dégustation !

Anaïs Maillet
Directrice technique

HORAIRES

La Table d'Estoublon

7j/7

déjeuner de 12h00 à 14h30

dîner de 19h00 à 21h30

La Boutique

7j/7

10h - 19h

PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE

Sur Facebook

[La Table d'Estoublon](#)

Sur Instagram

[@latabledestoublon](#)

[#estoublon](#)

VOTRE AVIS COMPTE !

Rendez-vous sur Tripadvisor ou Google et partagez votre expérience avec les autres gastronomes.

COCKTAILS

14cl

Spritz <i>Apérol, eau pétillante, prosecco</i>	12
Gusto <i>Vodka, jus de citron jaune, sirop de gomme, tomates cerises, vinaigre balsamique blanc, poivre noir, vaporisation d'huile d'olive au basilic du Domaine</i>	12
Amaretto sour <i>Amaretto, jus de citron pressé, sucre de canne, blanc d'oeuf</i>	12
Negroni sbagliato <i>Martini rouge, campari, prosecco</i>	12
Sparkling gimber <i>Gimber, vodka, prosecco</i>	12
Moscow Mule <i>Vodka, jus de citron vert frais, ginger beer</i>	12

SANS ALCOOL

20cl

Gimber, the perfect serve	5
Cocktail de jus de fruits	8

BAR À GIN

4cl

<i>Choisissez votre gin préféré</i>	12
<i>Citadelle, Hendrick's, Oli'Gin maison Manguin, Tanqueray Ten, Bombay Sapphire, Bulldog</i>	
<i>Votre tonic</i>	
<i>Schweppes, Fever-Tree</i>	
<i>Votre garniture</i>	
<i>Citron vert, citron jaune, concombre, badiane, baies roses, romarin, gingembre</i>	

COGNACS / ARMAGNACS

4cl

Deau VSOP	12
Deau XO	19
Rémy Martin XO	30
Bas-Armagnac VSOP - Baron de Sigognac	15
Bas-Armagnac, 15ans d'âge - Baron de Sigognac	20

VINS DU DOMAINE

VINS ROSÉS

12cl 75cl

2021 Roseblood d'Estoublon	7	40
2020 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	8	48
		150cl
2021 Roseblood d'Estoublon		85
2020 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence		90

VINS BLANCS

12cl 75cl

2015 Domaine d'Estoublon IGP Alpilles	7	32
2016 Grenache Vin de France	7	34
2018 Domaine d'Estoublon IGP Alpilles	8	36
2021 La Réserve d'Estoublon		21
		150cl
2017 Domaine d'Estoublon IGP Alpilles		75
2021 La Réserve d'Estoublon		35

VINS ROUGES

12cl 75cl

2018 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	7	34
2020 La Réserve d'Estoublon		21
		150cl
2016 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence		80
2018 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence		80
2020 La Réserve d'Estoublon		35

PÉTILLANT SANS ALCOOL

12cl 75cl

Moukipic d'Estoublon jus de raisin pétillant	4	17
--	---	----



COCKTAIL SIGNATURE

La vie en Roseblood
*Roseblood d'Estoublon,
mandarine impériale,
tonic, gimber, citron pressé 16cl*

12

CHAMPAGNES

12cl 75cl

Deutz Brut Classic	14	85
Deutz Rosé	16	95
Deutz Blanc de Blancs 2014		160
Amour de Deutz 2011		190
Louis Roederer Brut Premier		90
Louis Roederer Collection 242	20	95
Cristal Roederer 2012		340
Laurent Perrier Rosé		140
Laurent Perrier Grand Siècle		210
Barons de Rothschild Brut		120
Billecart Salmon Brut		110
Billecart Salmon Rosé		165
Billecart Salmon Brut sous bois		185

150cl

Deutz Brut Classic		170
Deutz Rosé		200
Louis Roederer Brut Premier		170
Louis Roederer Collection 242		180
Louis Roederer Collection 241		190
Laurent Perrier Rosé		240

VINS ROSÉS

Provence 75cl

2021	Roseblood d'Estoublon	40
2020	Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence 	48

150cl

2021	Roseblood d'Estoublon	85
2020	Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence 	90

EAUX DE VIE / LIQUEURS

4cl

Bailey's	9
Chambord	9
Cointreau	9
Limoncello	9
Farigoule artisanale - Maison Manguin	9
Chartreuse verte	9
Grappa	9
Get 27	9
Mandarine Impériale	9
Khalua	9
La Camarguaise	9
Bénédictine	9
Saint Germain	9
Fernet-Branca	9
Verveine de velay	9
Calvados Busnel	11
Amaretto	12
Maison Manguin - mirabelle, poire ou lavande	14
Maison Vedrenne - poire, mirabelle ou framboise	14

VODKAS

4cl

Belvédère, Pologne	14
Absolut, Suède	10
Zubrowka, Pologne	12
Stolichnaya	14
Greygoose, France	16
Greygoose citron, France	16
Greygoose poire, France	16

TEQUILAS

4cl

Don Julio Blanco	14
José Cuervo Gold Especial	11
Patrón Silver	14

RHUMS / CACHAÇA

4cl

Havana Club 3 ans Blanc, Cuba	9
Diplomatico, Vénézuéla	10
Havana Club Especial Brun, Cuba	11
Cachaça Leblon	11
Zacapa 23, Guatemala	14
Mount Gay Brun, Barbades	19

APÉRITIFS

Kir Royal 14cl	16
Kir cassis, mûre, fraise, pêche, framboise 14cl	8
Muscat - Beaumes-de-Venise 2019 10cl	12
Ricard, Pastis 51, Pastis Bardouin	4
Martini Rosso, Bianco	8
Suze, Campari	8
Lillet Blanc	8
Apérol	9
Noilly Prat	10

BIÈRES

	6cl
La Wim, la Bière des Chefs 33cl	7
Hoegaarden Blanche 33cl	7

PORTO

	4cl
Porto Rouge, Sandeman	10
Porto Rouge, Ramos Pinto LBV	15

WHISKIES

Blend

J&B	9
J. Walker Black Label 12 ans	14
Chivas 12 ans	15
Ballantine's timest	12

Pur Malt

Glenfiddich 12 ans	11
Aberlour 10 ans	14
Glenmorangie 10 ans	15
Lagavulin 16 ans	20
Highland Park 15 ans	29

Bourbon

Four Roses	8
Jack Daniel's	11
Maker's Mark	12

Irish

Jameson	9
Bushmills (Single Malt)	12

Japon

Suntory Tory	15
--------------	----

VINS BLANCS

Alpilles 75cl

2015	Domaine d'Estoublon IGP Alpilles	32
2016	Estoublon Grenache Vin de France	34
2018	Domaine d'Estoublon IGP Alpilles	36
2020	Valdition IGP Alpilles	36
2019	Mas de la Dame, Coin caché IGP Alpilles	65
2014	Domaine Hauvette, Dolia IGP Alpilles	95
2019	Domaine Trevallon IGP Alpilles	190

Provence 75cl

2018	Château Vannières AOP Bandol	45
2019	Château Simone AOP Palette	90

150cl

2020	Domaines Ott, Clos Mireille AOP Côtes-de-Provence	135
------	--	-----

Languedoc 75cl

2019	Mas Daumas Cassac AOP Languedoc	85
------	------------------------------------	----

Rhône 75cl

2020	La Garrigue d'Aureillac, P. Chabrier AOP Duché d'Uzès	28
2019	Domaine de la Solitude AOP Côtes-du-Rhône	35
2017	Vieux Télégraphe, famille Brunier AOP Châteauneuf-du-Pape	150
2021	Clos de Papes, Paul Avril AOP Châteauneuf-du-Pape	150
2019	Domaine de la Solitude AOP Châteauneuf-du-Pape	70
2019	Condrieu, La Petite Côte, Yves Cuilleron AOP Condrieu	60
2018	La Galopine, Maison Delas AOP Condrieu	120
2014	Domaine Fayolle, Les Dionnières AOP Hermitage	90
2019	Domaine des Tourettes, Maison Delas AOP Hermitage	150
2020	Domaine Laurent Courbis AOP Saint-Joseph	60

Loire 75cl

2020	De Ladoucette AOP Pouilly fumé	55
2020	Sancerre, Comte Lafond AOP Sancerre	45

Bourgogne 75cl

2020	Chablis 1er Cru Les Vaillons, J. Drouhin AOP Chablis	70
2018	Meursault 1er Cru Charmes, J. Drouhin AOP Chablis	125

VINS ROUGES

<i>Alpilles</i>		75cl
2018	Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	34
2019	Mas de la Dame, Coin caché AOP Les Baux-de-Provence	70
2013	Château Romanin AOP Les Baux-de-Provence	70
2016	Domaine Hauvette, Cornaline AOP Les Baux-de-Provence	75
2014	Domaine de Trevallon, E. Durbach AOP Les Baux-de-Provence	355
2015	Domaine de Trevallon, E. Durbach AOP Les Baux-de-Provence	380
<i>Provence</i>		75cl
2016	Château La Tour de l'Évêque AOP Côtes-de-Provence	45
2018	Domaine de Terrebrune AOP Bandol	110
2015	Domaine de Terrebrune AOP Bandol	180
2019	Domaine Tempier AOP Bandol	100
2019	Château Simone AOP Palette	95
<i>Languedoc</i>		75cl
2018	Mas Daumas Gassac IGP Pays d'Hérault	120
2018	Grange des Pères VDP de l'Hérault	595
<i>Rhône</i>		75cl
2019	Réserve, Famille Perrin AOP Côtes-du-Rhône	24
2020	Domaine de Fondreche AOP Ventoux	40
2019	La Gille, Famille Perrin AOP Gigondas	75
2019	Domaine Laurent Courbis AOP Saint-Joseph	65
2019	Domaine Pierre Gaillard, Clos de Cuminaille AOP Saint-Joseph	65
2018	Clos des Grives, Domaine Combiér AOP Croze-Hermitage	90
2017	Clos des Grives, Domaine Combiér AOP Croze-Hermitage	95
2018	Domaine de la Barroche, Julien Barrot AOP Châteauneuf-du-Pape	85
2018	Château Mont-Redon, Famille Abeille Fabre AOP Châteauneuf-du-Pape	120
2019	Clos des Papes, Paul Avril AOP Châteauneuf-du-Pape	160
2019	Les Vallons de la Solitude, Famille Lançon AOP Châteauneuf du Pape	75
2006	Château de Beaucastel, Famille Perrin AOP Châteauneuf du Pape	255
2007	Château de Beaucastel, Famille Perrin AOP Châteauneuf du Pape	240
2004	Château de Beaucastel, Famille Perrin AOP Châteauneuf du Pape	270
2018	Hommage à J. Perrin, Château de Beaucastel AOP Châteauneuf du Pape	440
2016	Domaine des Tourettes, Maison Delas AOP Hermitage	95

2013	Domaine Fayolle, Les Dionnières AOP Hermitage	115
2018	Château Mont-Lys AOP Côte-Rôtie	105
<i>Rhône</i>		150cl
2015	Domaine Chabrier, Grande Réserve Vin de France	135
<i>Bourgogne</i>		75cl
2018	Vosnes-Romanée, J. Drouhin AOP Vosnes-Romanée	95
2017	Pommard Chanlins Bas 1er Cru, J. Drouhin AOP Pommard	105
2017	Beaune Clos des Mouches 1er Cru, J. Drouhin AOP Beaune	145

SOFTS

Gimber, the perfect serve	5
Moukopic blanc Château d'Estoublon 12cl	4
Schweppes	5
Sélection de jus de fruit 20cl	8
Sirup Monin 20cl	3
Pac à l'eau 25cl	3
Café frappé 25cl	5
Thé glacé maison 25cl	5
Limonade 33cl	5
Coca, Coca Zéro 33cl	5
Orangina 25cl	5
Seven Up 33cl	5

EAUX

Aqua-Panna 75cl	7
San Pellegrino 75cl	7
Perrier 33cl	5
Chateldon 75cl	8

CAFÉS

Expresso	3
Double expresso, Cappuccino, Latte	4
Chocolat chaud maison	6

INFUSIONS / THÉS LADURÉE

Infusion <i>Verveine, Camomille, Pretty Summer, Minuit en Provence</i>	5
Thé vert <i>Senchayamato (Japon), Jasmin (Chine)</i>	5
Thé noir <i>Earl Grey, Darjeeling</i>	5
Thé rooibos <i>Wild Panther</i>	5