

## LA CARTE

*Carte imaginée par Wim Van Gorp - Imagined by Wim Van Gorp*

### LES ENTRÉES - STARTERS

Gaspacho de concombre, melon blanc, crevettes pochées et passion <i>Gaspacho of cucumber, melon, poached shrimp and passion fruit</i>	18
✓ Salade de tomates anciennes, vinaigrette aux fruits rouges et avocat <i>Tomatoes salad, red fruit dressing, avocado</i>	16
Fraîcheur d'artichauts poivrades, encornets, avocat, vinaigrette citron vert <i>Baby artichoke, squid, avocado and lime dressing</i>	24
Brûle-main de moules de Bouchot, palourdes, persil plat, échalotes, poivre Sarawak <i>Brûle-main of mussels, clams, parsley, shallots and Sarawak pepper</i>	22
Ceviche de daurade, marinade citron vert - gingembre - citronnelle <i>Ceviche of sea bream with lime - ginger - lemongrass marinade</i>	28
Œuf bio parfait, truffe d'été, salade frisée <i>Cooked organic egg, truffle, salad</i>	24

### LES PLATS - MAIN COURSE

✓ Escalope de carotte à la milanaise, condiment paprika fumé <i>Carrot schnitzel like a milanese, smoked paprika</i>	24
Suprême de poulet fermier rôti, condiment safran - olive <i>Roast chicken with saffron and olive seasoning</i>	27
Dos de cabillaud cuit au four, sauce vierge <i>Oven baked cod, olive oil</i>	28
Filet de canette des Dombes aux épices, condiment fruits rouges <i>Roasted duck fillet, spices, red fruit condiment</i>	29
Bouillabaisse d'Estoublon - pêche de roche désarêtée, bouillon parfumé à la menthe, fenugrec et citronnelle <i>Estoublon Bouillabaisse - Boneless Rockfish, mint-flavored broth, fenugreek and lemongrass</i>	36
Bar de ligne à la plancha, émulsion de menthe, citron vert <i>Sea bass a la plancha, mint emulsion, lime</i>	36
Agneau de Fontvieille rôti, condiment thym, citron, tomate <i>Roasted local lamb, thym flavour, lemon, tomatoes</i>	32
Rognons de veau grillés, condiment miso - gingembre <i>Grilled veal kidneys miso ginger flavors</i>	28
Pavé d'espadon mi-cuit, sauce tomate acidulée <i>Half-cooked swordfish steak with tangy tomato sauce</i>	32

*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.*

*All our mains are served with side dishes to share for the entire table: mashed potatoes, kitchen garden vegetables, and salad mesclun*

## MENUS

### MENU DÉJEUNER - LUNCH MENU

Servi au déjeuner en semaine, hors jours fériés - *served for lunch Monday to Friday, except bank holidays*

Menu établi selon les suggestions du jour du Chef - *Depending on daily Chef's special*

Entrée - Plat ou Plat - Dessert - <i>Starter - Main course or Main course - Dessert</i>	32
Entrée - Plat - Dessert - <i>Starter - Main Course - Dessert</i>	38

### MENU DÉCOUVERTE - GOURMET MENU

Pour l'ensemble de la table - *for the whole table*

En cinq services, selon le marché - <i>Five steps, depending on market</i>	95
Découverte des vins du Château d'Estoublon - <i>Estoublon wine flight</i>	20

### MENU ENFANT - KIDS MENU

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

*Tomatoes salad - Poultry or white fish, mashed potatoes  
Ice cream - Syrup up to 10 years old*

### LES DESSERTS

Mousse au chocolat Grand Cru d'Estoublon - <i>Chocolate mousse</i>	12
Les trois chèvres de Camille Maureau - <i>Herbes de Provence, Huile d'Olive d'Estoublon, pistache, miel</i> <i>Three goat cheese - Provençal herbs, Estoublon's Olive Oil, pistachio, honey</i>	14

### NOS TARTES

Citron vert Basilic - <i>Basil and lime</i>	8
Abricot - lavande - <i>Apricot - lavender</i>	9
Pêche des Alpilles pochées à la verveine - <i>Peaches from the Alpilles poached with verbena</i>	9
Framboise - pistaches torréfiées - <i>Raspberry and roasted pistachios</i>	10
Fruits rouges - <i>Red fruits</i>	10
A la folie <i>toutes les tartes de la carte - all the pies on the menu</i>	42

### GLACES ET SORBETS - ICE CREAM AND SORBETS

1 boule - <i>1 scoop</i>	3	2 boules - <i>2 scoops</i>	6	3 boules - <i>3 scoops</i>	9
--------------------------	---	----------------------------	---	----------------------------	---

Les légumes travaillés par notre Chef proviennent des récoltes journalières du potager du Domaine - Our vegetables are harvested every morning in our kitchen garden

Tous nos produits sont issus de nos partenaires locaux. - All our products come from our local partners.

Fait maison - Home made ✓ Plat végétarien - Vegetarian option

*Bourgogne*

75cl

2018	Vosnes-Romanée, J. Drouhin AOP Vosnes-Romanée	95
2019	Pommard Chanlins Bas 1er Cru, J. Drouhin AOP Pommard	105
2018	Nuits-Saint-Georges 1er Cru, J. Drouhin AOP Nuits-Saint-Georges	115
2019	Beaune Clos des Mouches 1er Cru, J. Drouhin AOP Beaune	145



## CHAMPAGNES

12cl 75cl






Deutz Brut Classic	16	85
Deutz Rosé	18	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 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
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

## VINS BLANCS

<i>Alpilles</i>		75cl
2015	Domaine d'Estoublon IGP Alpilles	32
2016	Estoublon Grenache Vin de France	34
2018	Domaine d'Estoublon IGP Alpilles	36
2019	Mas de la Dame, Coin caché IGP Alpilles	65
2015	Domaine Hauvette, Dolia IGP Alpilles	95
2019	Domaine Trevallon IGP Alpilles	190
<i>Provence</i>		75cl
2020	Château Simone AOP Palette	90
		150cl
2020	Domaines Ott, Clos Mireille AOP Côtes-de-Provence	135
<i>Languedoc</i>		75cl
2020	Mas Daumas Cassac IGP Pays d'Hérault	85
<i>Rhône</i>		75cl
2020	La Garrigue d'Aureillac, P. Chabrier AOP Duché d'Uzès	28
2019	Domaine de la Solitude AOP Côtes-du-Rhône	35
2021	Clos de Papes, Paul Avril AOP Châteauneuf-du-Pape	150
2021	Château Mont-Redon AOP Châteauneuf-du-Pape	100
2020	Condrieu, La Petite Côte, Yves Cuilleron AOP Condrieu	60
2018	La Galopine, Maison Delas AOP Condrieu	120
2019	Domaine des Tourettes, Maison Delas AOP Hermitage	150
2020	Domaine Laurent Courbis AOP Saint-Joseph	60
2021	Saint-Joseph, Lyseras, Yves Cuilleron AOP Saint-Joseph	60
<i>Loire</i>		75cl
2020	De Ladoucette AOP Pouilly fumé	55
2021	Sancerre, Comte Lafont AOP Sancerre	45
<i>Bourgogne</i>		75cl
2020	Chablis 1er Cru Les Vaillons, J. Drouhin AOP Chablis	70

## 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
2016	Château Vannières AOP Bandol	45
2019	Château Simone AOP Palette	90
<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
2020	Domaine Laurent Courbis AOP Saint-Joseph	65
2020	Saint-Joseph, Les pierres sèches, Yves Cuilleron AOP Saint-Joseph	60
2019	Domaine Pierre Gaillard, Clos de Cuminaille AOP Saint-Joseph	65
2018	Clos des Grives, Domaine Combiér AOP Croze-Hermitage	95
2019	Clos des Grives, Domaine Combiér AOP Croze-Hermitage	95
2018	Domaine de la Barroche, Julien Barrot AOP Châteauneuf-du-Pape	85
2019	Clos des Papes, Paul Avril AOP Châteauneuf-du-Pape	160
2019	Les Vallons de la Solitude, Famille Lançon AOP Châteauneuf du Pape	75
2009	Château de Beaucastel, Famille Perrin AOP Châteauneuf du Pape	240
2007	Château de Beaucastel, Famille Perrin AOP Châteauneuf du Pape	255
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

## VINS DU DOMAINE AU VERRE

### VINS ROSÉS

	12cl
2021 Roseblood d'Estoublon	7
2020 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	8

### VINS BLANCS

	12cl
2015 Domaine d'Estoublon IGP Alpilles	7
2016 Grenache Vin de France	7
2018 Domaine d'Estoublon IGP Alpilles	8

### VINS ROUGES

	12cl
2018 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	7



## BOISSONS CHAUDES

### *Les Cafés*

Expresso, Ristretto, Noisette, Allongé	3
Double expresso, Cappuccino, Crème	4
Café frappé, Latte frappé	5
Chocolat maison, Latte Machiatto	6

### *Les Thés, Ladurée*

Green Vibe Thé vert, citron, églantier, gingembre, thym, coriandre	5
Eugénie Thé noir, fruits rouges	5
La Majesté Thé noir, fleur d'oranger, arôme vanille, arôme miel	5
Paris in Love Thé noir, caroube, caramel, crème	5
Camélia Thé blanc, genièvre, rose, lüchi, fraise, pétales de rose	5

### *Les Thés, Café Richard*

Thé vert, Thé vert menthe, Jasmin, Ceylan, Earl Grey, Darjeeling	5
--	---

### *Les Infusions, Café Richard*

Verveine, Camomille, Tilleul	5
------------------------------	---

## BIÈRES

6cl

La Wim, la Bière des Chefs <i>33cl</i>	7
Hoegaarden Blanche <i>33cl</i>	7

## SOFTS

Sirop à l'eau <i>Pac, grenadine, fraise, Pac, menthe, orgeat, pêche</i>	3
Schweppes tonic	5
Limonade <i>33cl</i>	5
Coca, Coca Zéro <i>20cl</i>	5
Orangina <i>25cl</i>	5
Granini <i>Tomate, pomme, orange, fraise, pêche, ananas, ace 20cl</i>	6

## ANISÉS

3cl

Casanis / Ricard / Pastis 51 - <i>France</i>	4
Le Pastis de Saint-Tropez - <i>France</i>	6
Ouzo Tirnavou - <i>Grèce</i>	6
Pastis Henri Bardouin - <i>France</i>	6



## APÉRITIFS

6cl

Martini Rosso, Bianco	8
Suze	8
Campari	8
Lillet Blanc	8
Muscat - Beauges-de-Venise 2020 <i>10cl</i>	12
Kir cassis, mûre, pêche, framboise <i>14cl</i>	8
Kir Royal <i>14cl</i>	16

## PORTO

6cl

Porto Rouge, Sandeman	10
Porto Blanc, Sandeman	10
Porto Rouge, Ramos Pinto LBV	15





## COCKTAIL SIGNATURE



**La vie en Roseblood**  
*Roseblood d'Estoublon,  
liqueur de mandarine Manguin,  
tonic, ginger, citron pressé 16cl*

14

## COCKTAILS

12

### Gusto

*Vodka, jus de citron jaune, sirop de gomme, tomates cerises, vinaigre balsamique blanc, poivre noir, vaporisation d'huile d'olive au basilic du Domaine*

### Pornstar Martini

*Vodka, sirop de vanille, liqueur et purée de passion, champagne*

### Amaretto sour

*Amaretto, jus de citron pressé, sucre de canne, blanc d'œuf*

### Moscow Mule

*Vodka, ginger beer, jus de citron pressé*

### Piña Colada

*Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas, sucre de canne*

### Expresso Martini

*Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne*

### Mojito the Original

*Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron pressé, eau pétillante*

## LIQUEURS

4cl

Bailey's	9
Chambord	9
Cointreau	9
Limoncello	9
Maison Manguin - farigoule, lavande, mandarine	9
Chartreuse verte	9
Get 27	9
Khalua	9
La Camarguaise	9
Saint Germain	9
Fernet-Branca	9
Amaretto	9

## EAUX DE VIE

Poire artisanale - Maison Manguin	9
Grappa	9
Maison Vedrenne - mirabelle ou framboise	14



À retrouver à la boutique d'Estoublon

## COGNACS

Hennessy XO	25
Rémy Martin XO	30

## ARMAGNACS

Bas-Armagnac VSOP - Baron de Sigognac	15
Bas-Armagnac, 15ans d'âge - Baron de Sigognac	20

## CALVADOS

Christian Drouin	10
------------------	----

## RHUMS

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

## CACHAÇA

Cachaça Leblon	11
----------------	----

## COCKTAILS CRÉATION

14

Picholine  
*Gin'oil, martini blanc, liqueur de lavande Manguin, citron pressé, sirop de violette, blanc d'œuf*



Douce heure  
*Rhum brun, chartreuse verte, citron pressé, purée de framboise, jus d'aloë vera*

Sage et sauvage  
*Gin, liqueur de Saint-Germain, citron pressé, concombre, poivre, ginger ale*

La Bleue  
*Tequila d'agave bleue, cointreau, citron pressé, sirop d'agave*

Curieuse banalité  
*Pastis, purée de coco, citron pressé, menthe fraîche, ginger beer*

Cocktail à la demande 14

## MOCKTAILS

Gimber, the perfect serve 5  
*Gimber, eau de pétillante*



Pineapple Smash 8  
*Ananas, basilic frais, citron pressé, eau pétillante*

Bahia 8  
*Banane fraîche, purée de passion, citron pressé, vanille*

## PÉTILLANT SANS ALCOOL

12cl

Moukipic d'Estoublon jus de raisin pétillant 4



À retrouver à la boutique d'Estoublon

## BAR À GIN

4cl

### *Choisissez votre gin préféré*

12

Citadelle, Hendrick's, Oli'Gin maison Manguin,

Bombay Sapphire, Bulldog

### *Votre tonic*

Schweppes

Classic, Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic Hibiscus, Pink Pepper

### *Votre garniture*

Citron vert, citron jaune, concombre, badiane, baies roses, romarin, gingembre

## SPRITZ

12

Apérol, *eau pétillante, prosecco*

Campari, *eau pétillante, prosecco*

Lillet blanc, *eau pétillante, prosecco*

Suze, *eau pétillante, prosecco*

Saint-Germain, *eau pétillante, prosecco*

## TEQUILAS

4cl

José Cuervo Gold Especial

11

Don Julio Blanco

14

Patrón Silver

14

## VODKAS

4cl

Absolut, Suède

10

Le Philtre 

12

Belvédère, Pologne

14

Greygoose, France

16

## WHISKIES

### *Blend*

Ballantine's timest

12

Chivas 12 ans

15

Chivas 25 ans

25

### *Pur Malt*

Glenfiddich 12 ans

11

Aberlour 10 ans

14

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*

Nikka

12

Suntory Tory

15



À retrouver à la boutique d'Estoublon