



Menu 0 Papilles

<https://lacarte.menu>

10 Place des Chataignes | Avignon, 84000, Avignon, France

+33186995715,+33953611191,+33890210599 - <http://www.opapilles.fr>



Le restaurant de Avignon propose **117** différents **plats et boissons** sur [la carte](#) pour un prix moyen de 23 €.

Des produits frais, des circuits courts et un engagement écodynamique caractérisent notre éthique. Au restaurant O'Papilles Avignon, nous valorisons le terroir ainsi que la tradition culinaire à travers l'art du bon goût à la Française. Notre passion nous pousse à dénicher des pépites pour émerveiller les papilles de nos clients, tout en restant respectueux de la nature et des producteurs. Notre logo, représentant la nature, l'enracinement et la singularité, reflète parfaitement nos valeurs.

Menu 0 Papilles



Boissons Non Alcoolisées

THÉ GLACÉ

Rouleaux De Sushi

SUSHIS

Pâtes

RAVIOLI

Végétarien

ASPERGES AU PARMESAN

Gnocchi

GNOCCHIS

Toast

GRILLER

Accompagnements

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Boissons

BOISSONS

Riz

RISOTTO

Entrées & Salades

ANTIPASTI

Poisson

SAUMON FUMÉ

Plats De Bœuf

FILET MIGNON

Antipasti - Entrées

CARPACCIO

De La Grillade

GRILLADES MIXTES

Indien

ROTI

Café

LATTÉ

Plat

L'ENCALAT DU LARZAC RÔTI, COMME UN CAMEMBERT AU LAIT DE BREBIS
L'ENCALAT AOP RÔTI PIQUÉ À L'AIL
ARROSÉ AU VIN BLANC ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRES CONFITES ET ÉCHALOTES

Les Blancs

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC

48 €

French

FOIE GRAS

Apéro !

OEUF PARFAIT

14 €

Nos Assiettes À Partager (À Titre Indicatif, En

Menu 0 Papilles



Fonction Des Arrivages Du Marché)

L'ASSIETTE DU FROMAGER

Rose (75cl)

TAVEL AOC 24 €

Vallée Du Rhône (75 Cl) - Les Vins Rouges

CROZES HERMITAGE AOC 36 €

Blanc - Vins (75Cl)

CHABLIS 47 €

Rouge (Bouteille)

SAINT JOSEPH AOP 36 €

Les hours d 'oeuvres

LE PATÉ DE CAMPAGNE 14 €

Nos Vins Rouges - Vallée Du Rhône

CÔTE RÔTIE AOP 65 €

Les Vins Rouge (50Cl)

DOMAINE MAÎTRE CURNIER AOP
VACQUEYRAS 26 €

Les Vins Rosé (75Cl)

DOMAINE DE LA MASSANE AOC
VENTOUX BIO 27 €

Menu Enfant < 9 Ans

ASSIETTE À COMPOSER AVEC LE
CHEF, UN SIROP, UNE BOULE DE
GLACE 10 €

Salades

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

SALADE CÉSAR

Fruits De Mer

POULPE ET ORZO

CALAMARS

Apéritif

LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR
VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR
ASSAISONNÉ D'UNE HUILE D'ARABICA,
CRÈME CRUE, FINE LAMELLE DE
TOPINAMBOUR ET SARRASIN TORRÉFIÉ

TARTARE

Boissons Gazeuses

JUS

LIMONADE

Vin

BOUTEILLE DE VIN

VIN BLANC

Boissons Chaudes

THÉ

CAFÉ

Menu 0 Papilles



Entrée Au Choix

LE PÂTÉ DE CAMPAGNE LE PÂTÉ DE CAMPAGNE FAIT MAISON, PICKLES DE GRAINS DE MOUTARDE, SÉLECTION DE JEUNE POUSSE ET MIROIR DE VIN ROUGE

CARPACCIO DE SAINT JACQUES BRETONNE CARPACCIO DE SAINT JACQUES, POUTARGUE TERRESTRE, TARTARE ET CONDIMENTS AGRUMES, POIVRE TIMUT ET HERBES FRAÎCHES

Plat Au Choix

LA CUISSE DE CANARD CONFITE CUISSE DE CANARD IGP DU PÉRIGORD « MAISON ESPINET » CONFITE PAR NOS SOINS, JUS RÉDUIT ET LÉGUMES D'ANTAN

LES CONCHIGLIONI FARCIS AUX COQUILLAGES CONCHIGLIONI FARCIS AUX COQUILLAGES, CITRON CONFIT, HERBES, SAUCE VELOUTÉ À L'ENCRE DE SEICHE ET PARMESAN

La Selection De Bieres Du Coin 33Cl

BIERE DE MIRAMAS SULAUZES IPA OU BLANCHE 7 €

BIÈRE DU LUBÉRON BIO BLONDE 7 €

Les Vins Blanc (50Cl)

DOMAINE ATTILON IGP VIN D'ARLES 19 €

DOMAINE MAS SAINT BERTHE IGP BAUX DE PROVENCE 20 €

Fromage Ou Dessert Au Choix

L' ASSORTIMENT DE FROMAGE LOCAL VACHE, BREBIS, CHÈVRE

LE CHEESECAKE AUX AGRUMES
CHEESECAKE AUX AGRUMES,
SUPRÊME ET SORBET ORANGE

LE FONDANT CHOCOLAT ET MARRONS
ARDÈCHOIS FONDANT CHOCOLAT 72%,
MARRONS D'ARDÈCHE ACCOMPAGNÉ
D'UNE CRÈME ANGLAISE BRÛLÉE

La Sélection De Bières Du Coin (33 Cl)

BIÈRE D'AVIGNON BIO 6 €

BIÈRE CAMARGUAISE, LA BIÈRE
DES GARDIANS 6 €

BIÈRE DU VENTOUX BIO DE
CARPENTRAS 7 €

Uniquement Le Midi (Sauf Dimanche)

LA BRUSCHETTA DU JOUR 10 €

GNOCCHIS ARTISANAUX AU
POULET FUMÉ CRÉMÉ 12 €

EMINCÉ DE BOEUF SAUTÉ AUX
OIGNONS ET PÂTES UDON 15 €

Les Desserts

PAVLOVA À LA CRÈME PASSION ET
FRUITS ROUGES

MACARON FAÇON RELIGIEUSE

LE CHEESECAKE AUX AGRUMES 10 €

LE FONDANT CHOCOLAT ET
MARRONS D'ARDÈCHE 10 €

Les Vins Blancs (75 Cl)

DOMAINE DE LA ROYÈRE AOC
LUBERON BIO 24 €

DOMAINE LA BASTIDE JOURDAN
AOC CÔTES DU RHÔNE BIO 25 €

Menu 0 Papilles



DOMAINE ATTILON IGP VIN D'ARLES BIO	28 €
SANCERRE AOC GRANDE RÉSERVE	40 €

DOMAINE DU BON REMÈDE, SECRET DE VINCENT AOP VENTOUX	33 €
GRAND CRU DU BEAUJOLAIS AOC MORGON	35 €

Catégorie De Restaurant

DESSERT

VÉGÉTARIEN

FRANÇAIS

VÉGÉTALIEN

Dessert

ASSORTIMENT DE FROMAGE INDIVIDUEL	14 €
ASSORTIMENT DE FROMAGE À PARTAGER	17 €
LA POIRE POCHÉE	9 €
LA POIRE POCHÉE POIRE POCHÉE À L'HYPOCRAS ROUGE ET CRUMBLE AU CACAO AMÈRE	
SORBET	
SALADE DE FRUITS	

Les Vins Rouge (75Cl)

DOMAINE DE LA MASSANE, CUVÉE EMPREINTE AOP VENTOUX BIO	22 €
DOMAINE DE LA FERME SAINT PIERRE, CUVÉE PAPEÏ IGP VENTOUX BIO	24 €
DOMAINE DE LA FERME SAINT PIERRE, CUVÉE ROI FAINÉANT AOC VENTOUX BIO	30 €
DOMAINE CHAPPELLE NOTRE DAME D'AUBUME AOC BEAUMES DE VENISE	30 €
DOMAINE LA PERRIÈRE AOC CHINON	32 €

Les Entrées

LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR	13 €
CARPACCIO DE SAINT JACQUES BRETONNES	15 €
GASPACHO FRAPPÉ	12 €
CEVICHÉ DE SANDRE	15 €
VELOUTÉ DE CAROTTES DESSABLÉES AU CUMIN ET CABÉCOU	9 €
SALADE CAESAR REVISITÉE EN ROULEAUX DE PRINTEMPS	12 €
MAGRET DE CANARD EN DEUX FAÇONS	14 €
PALETTE DE POISSONS FUMÉS ET MARINÉS	14 €
FIGUE RÔTIE AU MIEL	

Les plats

LES CRUCIFÈRES, ASSIETTE VÉGÉTALE UTILISANT DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE CHOUX	17 €
L'ENCALAT DU LARZAC RÔTI, COMME UN CAMEMBERT AU LAIT DE BREBIS	20 €
LA CUISSE DE CANARD CONFITE	25 €
LES CONCHIGLIONI FARCIS AUX COQUILLAGES	25 €
FAUX FILET DE BOEUF D'AUBRAC DE LA FERME DE SOLANGE, 250GRS	33 €
LES PETITS FARCIS VÉGÉTARIENS	14 €
EPAULE D'AGNEAU DE PROVENCE CONFITE	19 €

Menu 0 Papilles



BLANQUETTE DE LOTTE DE BRETAGNE AU SAFRAN	23 €
FILET D'ESTURGEON FRANÇAIS À LA FLEUR DE CAVIAR	28 €
FILET DE BOEUF AUX HERBES	21 €

Ces Types De Plats Sont Servis



- SALADE
- POISSON
- VIANDE

DESSERTS

- AGNEAU
- SOUPE
- HAMBURGER
- PÂTES
- POULET
- AMUSE BOUCHES
- PANINIS
- TURQUIE
- GLACE

PAIN

Ingrédients Utilisés



- FROMAGE
- LÉGUMES
- MENTHE

- LÉGUMES
- VIANDE DE PORC
- CAROTTES
- CHOCOLAT
- THON
- CHAMPIGNONS
- CANARD
- SAUMON
- COQUILLES SAINT-JACQUES
- FRUIT DE MER
- CREVETTES
- BŒUF
- COURGETTES
- PARMESAN

0 Papilles

10 Place des Chataignes |
Avignon, 84000, Avignon, France

Heures d'ouverture:
Lundi 12:00-14:00
Mardi 12:00-14:00
Mercredi 12:00-14:00
Jeudi 12:00-14:00
Vendredi 12:00-14:00
Samedi 12:00-14:00
Dimanche 12:00-14:00

Fait avec [Carte](#)

