



## Menu O 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 O 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 O 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 O 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 FARCISS AUX COUILLAGES CONCHIGLIONI FARCISS AUX COUILLAGES, 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 7%, 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 €

## Uniguement 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 O Papilles



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

## 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 PAPEI IGP VENTOUX BIO	24 €
DOMAINE DE LA FERME SAINT PIERRE, CUVÉE ROI FAINÉANT AOC VENTOUX BIO	30 €
DOMAINE CHAPELLE NOTRE DAME D'AUBUME AOC BEAUMES DE VENISE	30 €
DOMAINE LA PERRIÈRE AOC CHINON	32 €

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

## 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 RÔTIÉ 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 FARCISS AUX COQUILLAGES	25 €
FAUX FILET DE BOEUF D'AUBRAC DE LA FERME DE SOLANGE, 250GRS	33 €
LES PETITS FARCISS VÉGÉTARIENS	14 €
EPAULE D'AGNEAU DE PROVENCE CONFITE	19 €

# Menu O 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

# O 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

