

# au fil de l'eau

## LES PIZZAS

Notre pâte est fabriquée sur place et pétrie par nos soins.  
Nos pizzas peuvent être garnies de crème ou de tomate.

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Aubergine</b> <small>Vegetarien</small><br>Tomate, emmental, mozzarella, aubergines, ail, persil, origan et olives | <b>15,00</b> |
| <b>Bergère</b><br>Crème, emmental, fromage de chèvre, mozzarella, figues, miel, jambon cru, origan et olives          | <b>15,50</b> |
| <b>Calzone (chausson garni &amp; gratiné)</b>   | <b>15,50</b> |
| Tomate, emmental, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf, origan et olives  |              |
| <b>Chorizo</b>  | <b>14,50</b> |
| Tomate, emmental, mozzarella, chorizo, origan et olives   |              |
| <b>Debo</b>   | <b>14,50</b> |
| Tomate, emmental, jambon, mozzarella, champignons frais, origan et olives   |              |
| <b>Diablo</b>   | <b>16,00</b> |
| Tomate, viande hachée, jambon, chorizo, œuf, emmental, mozzarella, origan et olives                                   |              |
| <b>Laura</b> <small>Vegetarien</small>  | <b>14,50</b> |
| Crème, emmental, mozzarella, chèvre, miel, origan et olives   |              |
| <b>Gorgonzola &amp; Chorizo</b>   | <b>15,50</b> |
| Tomate, emmental, mozzarella, gorgonzola, chorizo, origan et olives   |              |
| <b>Marguerite</b> <small>Vegetarien</small>   | <b>13,00</b> |
| Tomate, emmental, mozzarella, origan et olives  |              |
| <b>Napolitaine</b>  | <b>14,50</b> |
| Tomate, emmental, mozzarella, anchois, origan et olives   |              |
| <b>Nemo</b>   | <b>18,00</b> |
| Tomate, emmental, mozzarella, crevettes, Saint Jacques, ail, persil, basilic, origan et olives                        |              |
| <b>Fraîcheur</b>  | <b>18,00</b> |
| Emmental, mozza, salade, jambon cru et boule de mozzarella, pistou  |              |
| <b>Paysanne</b>   | <b>15,00</b> |
| Crème, emmental, mozzarella, oignons, lardons, champignons, origan et olives  |              |
| <b>Pizzalette</b>   | <b>17,00</b> |
| Crème, emmental, mozzarella, pomme de terre, oignons, Reblochon, lardons, jambon cru, origan et olives                |              |
| <b>Robin</b>  | <b>14,00</b> |
| Tomate, emmental, mozzarella, jambon, origan et olives  |              |
| <b>Végétarienne</b> <small>Vegetarien</small>   | <b>14,50</b> |
| Tomate, emmental, mozzarella, artichauts, poivrons, oignons, origan et olives   |              |
| <b>4 saisons</b>  | <b>14,50</b> |
| Tomate, emmental, mozzarella, jambon, artichauts, origan et olives  |              |
| <b>4 fromages</b> <small>Vegetarien</small>   | <b>15,50</b> |
| Tomate, emmental, mozzarella, chèvre, Reblochon, origan et olives   |              |
| <b>Saumon</b>   | <b>17,00</b> |
| Crème, emmental, mozzarella, saumon, olives   |              |

### PIZZAS « NUMBER ONE »

**LA SPÉCIALE** Vegetarien ..... **18,00**  
Crème, emmental, mozzarella, Reblochon, chèvre, truffe blanche d'été « Tuber Aestivum »

**CÈPES ET TRUFFE** Vegetarien ..... **18,00**  
Crème, emmental, mozzarella, cèpes, truffe blanche d'été « Tuber Aestivum »

## LES SALADES

|  |
|--|
| <b>Salade de chèvre ou Reblochon chaud</b> ..... <b>18,00</b><br>Salade verte, tomates, jambon cru, toast de chèvre ou Reblochon gratiné |
| <b>Salade au poulet pané</b> ..... <b>18,00</b><br>Salade verte, tomates, filets de poulet panés, copeaux de fromage Italien             |
| <b>Salade du Luberon</b> ..... <b>18,00</b><br>Salade, melon, jambon cru   |
| <b>Salade Océanne</b> ..... <b>22,00</b><br>Saint Jacques, crevettes, mangues, avocats, saumon fumé                                      |
| <b>Tartare de Saumon</b> ..... <b>18,00</b><br>Frites, salade verte, tomates et tartare de saumon  |

Toutes nos salades sont servies avec vinaigrette balsamique, huile d'olive et ail

## VIANDE FROIDE

servie avec ses frites et salade verte

|  |
|--|
| <b>Tartare de bœuf</b> 200 g (non préparé) ..... <b>18,00</b><br>Supplément truffes ..... <b>4,00</b>  |
| <b>Tartare de bœuf à l'italienne</b> 200 g ..... <b>20,00</b><br>Pistou, tomates confites, câpres, copeaux de fromage Italien                        |
| <b>Carpaccio de bœuf en assiette</b> ..... <b>17,00</b><br>Huile d'olive, citron, copeaux de fromage Italien<br>Supplément truffes ..... <b>4,00</b> |

### HAMBURGER MAISON • 19,00

Viande de bœuf, oignons confits, tomates, et au choix Reblochon, chèvre ou cheddar servis avec des frites et salade verte



English Menu

← scan here

## VIANDES GRILLÉES/CUISINÉES

servie avec ses frites et salade verte

|   |
|---|
| <b>Entrecôte grillée (300gr)</b> ..... <b>24,00</b>   |
| <b>Andouillette AAAAA</b> ..... <b>22,00</b>  |
| <b>Souris d'agneau, confite au four</b> ..... <b>24,00</b>  |
| <b>Magret de canard (400gr)</b> ..... <b>24,00</b><br>Ferme du Pountoun, sauce au miel / Selon arrivage |

## SPÉCIALITÉS DE FONDUES

|   |
|---|
| <b>CAMEMBERT</b> ..... <b>20,00</b><br>Camembert entier fondu, charcuterie, salade verte et pommes de terre sautées |
| <b>Supplément truffes</b> ..... <b>5,00</b>   |

## RAVIOLIS & PÂTES

|  |
|--|
| <b>Pâtes à la Carbonara</b> ..... <b>16,00</b><br>Lardons et crème « maison »  |
| <b>Pâtes au pistou</b> <small>Vegetarien</small> ..... <b>16,00</b><br>Ail, parmesan, basilic et huile d'olive               |
| <b>Gnocchis au gorgonzola</b> ..... <b>17,00</b><br><b>et jambon cru</b>   |
| <b>Raviolis aux cèpes et truffes</b> <small>Vegetarien</small> ..... <b>20,00</b><br>Sauce cèpes et truffes (Tuber Aestivum) |

## GAMBAS EN PERSILLADE

sauce tomate cuisinée,  
flambées au Pastis,  
servies avec des pâtes  
26,00

## PAVÉ DE SAUMON

et sa sauce soja, miel et sésame  
servi avec des pâtes au pistou  
24,00

## LES COUPES DE GLACE

|   |
|---|
| <b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> ..... <b>9,00</b><br>1 boule vanille, 2 boules café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly |
| <b>DAME BLANCHE</b> ..... <b>9,00</b><br>3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly  |
| <b>ROYALE POIRE</b> ..... <b>10,00</b><br>2 boules poire et alcool de poire   |
| <b>COLONEL</b> ..... <b>10,00</b><br>2 boules citron et vodka   |

## VIN EN PICHET

Vin du pays de Vaucluse, rouge, blanc et rosé  
50 cl. 12.00

## VIN EN BOUTEILLE

|  |                      |                         |
|--|----------------------|-------------------------|
| AOP VENTOUX — Vignoble Chasson                         |                      |                         |
| <b>Château Blanc « Un Autre Regard »</b>               | Rouge, rosé et blanc | 50 cl 16.00 75 cl 25.00 |
| AOP LUBERON — Cave du Luberon                          |                      |                         |
| <b>« Alidon »</b> Rouge ou rosé                        | 50 cl 15.00          | 75 cl 24.00             |
| IGP Méditerranée                                       |                      |                         |
| <b>Domaine de Léos « Augusta » - BIO</b> Blanc ou Rosé |                      | 75 cl 31.00             |

## LA BRASSERIE

San Pellegrino (pétilante) ou Évian (plate)  
50 cl. 4.00 /// 100 cl. 6.00

|  |         |            |
|--|---------|------------|
| Spritz Apérol / Spritz limoncello / Mojito / Gin Tonic / 12,5 cl                 | .....   | 9,00       |
| Pastis (Ricard ou 51)  | 2 cl    | ..... 3,00 |
| Martini, Porto,  | 4 cl    | ..... 4,50 |
| Suze, Beauges-de-Venise...   |         |            |
| Jack Daniel's  | 4 cl    | ..... 9,00 |
| Rhum: Diplomatico, Don Papa  |         |            |
| William Lawson's, Captain Morgan   | 4 cl    | ..... 6,00 |
| Jagerbomb, Jagermeister, Baccardi, Vodka   |         |            |
| Stella Artois pression   | 25 cl   | ..... 3,50 |
| Lefte pression   | 25 cl   | ..... 4,50 |
| Tourtel (sans alcool)  | 27,5 cl | ..... 4,50 |
| Desperados   | 33 cl   | ..... 4,50 |
| Kir vin blanc (Cassis, Pêche ou Mûre)  | 12 cl   | ..... 4,00 |
| Vin de Pays (Rouge, rosé ou blanc)   | 12 cl   | ..... 4,00 |
| Get 27 ou 31 & Digestifs   | 4 cl    | ..... 8,00 |
| Limoncello   | 4 cl    | ..... 8,00 |
| Sirop  | 25 cl   | ..... 2,50 |
| Grenadine, fraise, menthe, fun blue (menthe bleue), citron, PAC, pêche et orgeat |         |            |
| Diabolo (limonade + sirop)   | 33 cl   | ..... 4,50 |
| Jus de fruits & Nectar Pago  | 25 cl   | ..... 3,50 |
| Ananas, abricot, pomme, orange, tomate, fraise                                   |         |            |
| Orangina, Thé glacé  | 25 cl   | ..... 4,00 |
| Coca-Cola, Coca zéro,  | 33 cl   | ..... 4,00 |
| Limonade, Perrier, Schweppes tonic ou agrumes                                    |         |            |
| Red Bull 25 cl   |         | 4,00       |
| Café salle   |         | ..... 2,00 |
| Thé, Cappuccino, café au lait  |         | ..... 3,50 |

## LES DOUCEURS

Coupe 1 boule **3,00** 2 boules **5,00** 3 boules **7,00**  
Supplément chantilly ou sauce ..... **0,50**

### PARFUMS CRÈMES GLACÉES

Café • Vanille • Chocolat • Pistache • Caramel • Rhum-raisin

### PARFUMS SORBETS

Fraise • Citron • Poire

## LES DESSERTS

|   |       |              |
|---|-------|--------------|
| Assiette de fromages                    | ..... | <b>9,00</b>  |
| Profiteroles et son coulis de chocolat  | ..... | <b>9,00</b>  |
| Tarte Tatin chaude                      | ..... | <b>9,00</b>  |
| Moelleux au chocolat                    | ..... | <b>9,00</b>  |
| Babas au limoncello                     | ..... | <b>9,00</b>  |
| Café gourmand (1 Café et 3 mignardises) | ..... | <b>10,00</b> |

Nous n'acceptons plus les chèques • **Nous ne servons pas 1 plat pour 2 personnes, supplément assiette vide 8.00**

Prix en euros, toutes taxes comprises • Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est à disposition sur votre demande • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

# au fil de l'eau

## THE PIZZAS

Our dough is made on site and kneaded by us.  
Our pizzas can be topped with cream or tomato.

**Eggplant** . . . 15.00 Tomato, emmental, mozzarella, eggplant, garlic, parsley, oregano and olives

**Shepherdess** . . . 15.50 Cream, emmental, goat cheese, mozzarella, figs, honey, raw ham, oregano and olives

**Calzone (filled & gratin turnover)** . . . 15.50 Tomato, emmental, mozzarella, ham, fresh mushrooms, egg, oregano and olives

**Chorizo** . . . 14.50 Tomato, emmental, mozzarella, chorizo, oregano and olives

**Debo** . . . 14.50 Tomato, emmental, ham, mozzarella, fresh mushrooms, oregano and olives

**Diablo** . . . 16.00 Tomato, minced meat, ham, chorizo, egg, emmental, mozzarella, oregano and olives

**Laura** . . . 14.50 Crème, emmental, mozzarella, goat cheese, honey, oregano and olives

**Gorgonzola & Chorizo** . . . 15.50 Tomato, emmental, mozzarella, gorgonzola, chorizo, oregano and olives

**Marguerite** . . . 13.00 Tomato, emmental, mozzarella, oregano and olives

**Neapolitan** . . . 14.50 Tomato, emmental, mozzarella, anchovies, oregano and olives

**Nemo** . . . 18.00 Tomato, emmental, mozzarella, shrimp, scallops, garlic, parsley, basil, oregano and olives

**Freshness** . . . 18.00 Emmental, mozzarella, salad, raw ham and ball of Peasant mozzarella. . . pesto

15.00 Cream, emmental, mozzarella, onions, bacon, mushrooms, oregano and olives

**Pizzaflette** . . . 17.00 Cream, emmental, mozzarella, potatoes, onions, Reblochon, bacon, raw ham, oregano and olives

**Robin** . . . 14.00 Tomato, emmental, mozzarella, ham, oregano and olives

**Vegetarian** . . . 14.50 Tomato, emmental, mozzarella, artichokes, peppers, onions, oregano and olives

**4 seasons** . . . 14.50 Tomato, emmental, mozzarella, ham, artichokes, oregano and olives

**4 cheeses** . . . 15.50 Tomato, emmental, mozzarella, goat cheese, Reblochon, oregano and olives

**Salmon** . . . 17.00 Cream, emmental, mozzarella, salmon, olives

### "NUMBER ONE" PIZZAS

**THE SPECIAL** . . . 18.00

Cream, emmental, mozzarella, Reblochon, goat cheese, white summer truffle "Tuber Aestivum"

**CEPS AND TRUFFLES** . . . 18.00

Cream, emmental, mozzarella, porcini mushrooms, white summer truffle "Tuber Aestivum"

## THE SALADS

**Goat cheese salad or hot Reblochon** . . . 18.00

Green salad, tomatoes, raw ham, goat cheese toast or Reblochon gratin

**Breaded chicken salad** . . . 18.00

Green salad, tomatoes, breaded chicken fillets, Italian cheese shavings

**Luberon salad** . . . 18.00

Salad, melon, raw ham

**Ocean salad** . . . 22.00

Scallops, shrimps, mangoes, avocados, smoked salmon

**Salmon tartare** . . . 18.00

Fries, green salad, tomatoes and salmon tartare

All our salads are served  
with balsamic vinaigrette, olive oil and garlic

## COLD MEAT

served with fries and green salad

**Beef tartare 200 g (unprepared)** . . . 18.00

Truffle supplement . . . 4.00

**Italian beef tartare 200 g** . . . 20.00

Pistou, candied tomatoes, capers, Italian cheese shavings

**Beef carpaccio on a plate** . . . 17.00

Olive oil, lemon, Italian cheese shavings

Truffle supplement . . . 4.00

### HOMEMADE HAMBURGER • 19.00

Beef, candied onions, tomatoes,  
and your choice of Reblochon, goat's cheese or cheddar  
served with fries and green salad



English  
Menu

scan here

## GRILLED/COOKED MEATS

served with fries and green salad

**Grilled entrecôte (300gr)** . . . 24.00

**Andouillette AAAAA** . . . 22.00

**Lamb shank, baked in the oven** . . . 24.00

**Duck breast (400gr)** . . . 24.00

Ferme du Pountoun, honey sauce / Depending on availability

## FONDUE SPECIALTIES

**CAMEMBERT** . . . 20.00

Whole melted Camembert, cold meats,  
green salad and fried potatoes

**Truffle supplement** . . . 5.00

## RAVIOLIS & PASTA

**Pasta carbonara** . . . 16.00

Bacon and "homemade" cream

**Pistou pasta** . . . 16.00

Garlic, parmesan, basil and olive oil

**Gorgonzola gnocchi and raw ham** . . . 17.00

**Ravioli with porcini mushrooms and truffles** . . . 20.00

Porcini mushroom and truffle sauce (Tuber Aestivum)

## PRAWNS IN PERSILLADE

cooked tomato sauce,

outbreaks in Pastis,

served with pasta

26.00

## SALMON SLAB

and its soy sauce, honey and sesame

served with pesto pasta

24.00

## ICE CUPS

**Liégeois Coffee or Chocolate** . . . 9.00

1 scoop of vanilla, 2 scoops of coffee or chocolate, coffee or chocolate  
sauce, whipped cream

**White Lady** . . . 9.00

3 vanilla balls, chocolate sauce and whipped cream

**Royal Pear** . . . 10.00

2 pear balls and pear alcohol

**Colonel** . . . 10.00

2 lemon and vodka scoops

## JUG WINE

Wine from the Vaucluse region, red, white and rosé  
50 cl. 12.00

## BOTTLED WINE

AOP VENTOUX — Chasson Vineyard

**Château Blanc "Another Look"**

Red, rosé and white 50 cl 16.00 75 cl 25.00

AOP LUBERON — Cave du Luberon

**"Alidon" Red or rosé IGP** 50 cl 15.00 75 cl 24.00

Méditerranée

**Domaine de Léos "Augusta" - ORGANIC White or Rosé** 75 cl 31.00

## BREWERY

San Pellegrino (sparkling) or Évian (still)

50 cl. 4.00 /// 100 cl. 6.00

Spritz Aperol / Spritz limoncello / Mojito / Gin Tonic / 12.5 cl. . . . . 9.00

Pastis (Ricard or 51) 2 cl. . . . . 3.00

Martini, Porto, 4cl. . . . . 4.50

Suze, Beaumes-de-Venise. . . . .

Jack Daniel's 4cl. . . . . 9.00

Rum: Diplomatico, Don Papa

William Lawson's, Captain Morgan 4 cl. . . . . 6.00

Jagerbomb, Jagermeister, Baccardi, Vodka

Stella Artois draft 25cl. . . . . 3.50

Lefe draft 25 cl. . . . . 4.50

Tourtel (without alcohol) 27.5 cl. . . . . 4.50

Desperados 33 cl. . . . . 4.50

Kir white wine (Blackcurrant, Peach or Blackberry) 12 cl. . . . . 4.00

Vin de Pays (Red, rosé or white) 12 cl. . . . . 4.00

Get 27 or 31 & Digestifs 4cl. . . . . 8.00

Limoncello 4 cl. . . . . 8.00

25cl. . . . . 2.50

Grenadine syrup, strawberry, mint, fun blue (blue mint), lemon, PAC, peach and orgeat

Diabolo (lemonade + syrup) 33 cl. . . . . 4.50

Pago fruit juice & Nectar 25 cl. . . . . 3.50

Pineapple, apricot, apple, orange, tomato, strawberry

Orangina, Iced tea 25 cl. . . . . 4.00

Coca-Cola, Coca zero, 33 cl. . . . . 4.00

Lemonade, Perrier, Schweppes tonic or citrus fruits

Red Bull 25 cl 4.00

Coffee . . . . . 2.00

room Tea, Cappuccino, coffee . . . . . 3.50

with milk LES DOUCEURS

Cup 1 ball 3.00 2 balls 5.00 3 balls 7.00

Additional whipped cream or sauce. . . . . 0.50

ICE CREAM FLAVORS

Coffee • Vanilla • Chocolate • Pistachio • Caramel • Rum-raisin

SORBETS PERFUMES

Strawberry • Lemon • Pear

## THE DESSERTS

**Cheese plate** . . . . . 9.00

Profiteroles and chocolate coulis. . . . . 9.00

Hot Tarte Tatin. . . . . 9.00

Chocolate cake . . . . . 9.00

Babas with limoncello. . . . . 9.00

Gourmet coffee (1 coffee and 3 sweets). . . . . 10.00

We no longer accept checks • We do not serve 1 dish for 2 people, empty plate supplement 8.00

Prices in euros, all taxes included • Our recipes may contain major allergens (EU regulation no. 1169/2011), the list of which is available on your request • Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation