



La Fête c'est avant tout une histoire de famille ayant vu trois générations de Christiansen se succéder depuis 1969.

Depuis 2020 La Fête est également une histoire d'amitié. Pierro a réalisé les travaux et nous offre un nouveau lieu au sein duquel vous retrouverez la famille Christiansen mère et fille, Chef Ben en cuisine et une équipe de choc en salle orchestrée par Philippe.

A l'honneur, une cuisine de saison, et l'envie de vous faire vivre un moment de partage.

Nous prenons plaisir à mettre en avant nos talentueux producteurs, artisans et commerçants locaux.

Poulet : Origine France

Agneau et bœuf : Origine France

Porc : Porc du Ventoux

Poisson et fruits de mer : Loup bio du Frioul

Produits végans : Happyvore

Jus de fruits bio : Michel Devetzoglou à Sainte Jalle

Huile d'olive de table AOP Nyons: Famille Eichenberger à Piegon

Poivre : Voatsiperifery de Madagascar

Nappes : Invariance à Vaison la Romaine

Fait faire !

NOS ENTREES

LA TOMATE pesto aux amandes, burratina – 17€

LES ESCARGOTS des Baronnie en croquilles par 6 – 12€
par 12 – 22€

LA SALADE DE SAUMON aux herbes, assortiments de jeunes pousses, tomates cerises, cébettes et suprêmes d'agrumes – 18€

LA SALADE DE CHEVRE chaud en feuille de brique, chips de jambon cru – 18€

LA PLANCHE DE SAUMON AUX HERBES et ses toasts, crème citronnée – 22 €

NOS GRILLADES

LA COTE DE PORC du Ventoux, 350g - 25€

LA PIECE DU BOUCHER

LA COTE DE BŒUF POUR 2 – 80€

LES COTELETTES D'AGNEAU – 3 pcs, 25€

LE LOUP DU FRIOUL ENTIER tout juste pêché - 29€

LES SAUCISSES – végétales, 3 pcs 18€

Nos grillades sont servies avec des pommes de terre grenailles et mesclun + une sauce maison de votre choix :

Beurre maître d'hôtel, sauce au bleu, chimichurri ou aïoli

Cèpes + 2€

A PARTAGER (ou pas !)

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGES – 21€

LES DIPS DE LEGUMES et aïoli – 8€

TAPENADE de la famille Eichenberger 90g – 10€

LE CAPRICE D'OLIVE de la Famille Eichenberger 90g, pâte d'olives et d'abricots – 9,50€

LE HOUMOUS AUX TRUFFES de la maison Plantin – 12€

LE DELICE D'ARTICHAUT A LA TRUFFE de la maison Plantin – 12€

LE DELICE DE TOMATE ET CAROTTE A LA TRUFFE de la maison Plantin – 11€

LE DELICE D'AUBERGINE A LA TRUFFE de la maison plantin – 11,50€

LA PLANCHE DE SAUMON AUX HERBES et ses toasts – 22 €

Encore Faim !

NOS PLATS

LA DAUBE du grand père, agneau d'Ardèche à la tapenade et au vin blanc et ses linguines - 24€

LES LINGUINES

- Sauce tomate, olives vertes et noires, capres, copeaux de parmesan, avec ou sans anchois – 22€
- Pesto aux amandes et pétales de parmesan – 18€

LE TARTARE du moment, pommes de terre grenailles et mesclun 250g

COQUELET ENTIER pommes de terre grenailles et mesclun 500g – 26€

NOS MENUS POUR LES PETITS

J'AI PAS FAIM Pâtes, sauce tomate maison, parmesan, sirop et boule de glace - 14€

J'AIME PAS Saucisse végétale, pâtes ou pommes grenailles au choix, sirop et boule de glace - 14€

C'EST QUOI CA ? Filet de cabillaud pané, pâtes ou pommes grenailles au choix, sirop et boule de glace - 14€

NOS DESSERTS

Demandez-nous l'ardoise des desserts du jour !

LES GLACES ARTISANALES TERRA DELICES - Fraise, vanille, chocolat, pêche, citron-basilic, caramel crème salée, abricot

1 boule - 3,5€

2 boules – 5€

3 boules - 7€

Supplément chantilly maison - 0,5€

Fait Soif !

LES JUS DE FRUITS BIO

Abricot, pomme-coing, pêche, poire - 4€

LES SIROPS MONIN

Violette, rose, Fraise des bois, menthe, citron, grenadine, orgeat, lavande, melon - 3€

LES SODAS 33CL

Coca Cola, Coca Zero, Fuzetea peche, Limonade, Perrier, Schweppes tonic, Ginger Beer Fever Tree, Orangina - 4€

THE GLACE MAISON DU JOUR - 4€

CAFES & THES

Espresso - 2,5€
Double espresso - 3,6€
Thés & Infusions - 3€
Café au lait & cappuccino - 3,6 €
Chocolat chaud - 3,6€

LES EAUX

San Benedetto plate 75cl - 6€
San Benedetto - 6€

LES BIERES BOUTEILLES

Bivouak Blanche, SainteJalle - 5,5€
Bivouak Blonde, Sainte Jalle - 5,5€
Bivouak Ambrée, Sainte Jalle - 5,5 €
Bivouak Triple, Sainte Jalle - 7€
Bivouak Neipa (pêche), Sainte Jalle - 7€

APERITIFS & SPIRITEUX 4CL

Pastis Ricard - 4€
Pastis bio Lachanenche - 5,5€
Gin Bombay Sapphire - 7€
Gin Hendricks - 8€
Rhum Bacardi spiced - 7€
Rhum Diplomatico Planas - 8€
Vodka Belvedere - 8€
Whiskey Glenmorangie 10 ans - 8€
Whiskey Bulleit Bourbon - 8€

DIGESTIFS & LIQUEURS

Farigoule (thym), distillerie Fari à Vaison - 8€
Menthe du marché distillerie Fari à Vaison - 8€
Verveine distillerie Fari à Vaison - 8€
Cognac Hennessy Very Special - 8€
Poire William - 8€
Limoncello - 7€
Elixir du Ventoux - 8€
Don Papa - 8€

Les Dijos de Tonton

**Rhum arrangés, Vodka « Je ne sais quoi »
ou shooter surprise**

2 cl - 3€

4 cl - 5 €

Les Cocktails

THE MOJITO



Comme un mojito mais avec un twist :

Le Provençal - 10€

Bacardi spiced, basilic du jardin, citron jaune et piment d'Espelette, sucre de canne et Perrier

L'Asiatique - 10€

Gin, gingembre, coriandre, sucre de canne et Ginger beer

Le Classique - 10€

Bacardi spiced, menthe du jardin, sucre de canne et Perrier

Le Royal - 12€

Bacardi spiced, menthe du jardin, sucre de canne et vin pétillant

Le Mojito de Philou - 12€

Comme un classique, des fruits rouges en plus et une pointe de gingembre

Le Sans Alcool - 7€

LES KIRS

Crème de cassis, mûre, framboise, pêche

Avec du vin blanc - 6,5€

Avec bulles - 8,5€

LES SPRITZ

Le Classique - 9 €

Avec Aperol et Perrier

Le Melon - 9 €

Rhum, sirop de melon, Perrier

La Lavande - 9 €

Gin, sirop de lavande, Perrier



La Cave



LE VIN DU COUSIN

Domaine Mas du Jas,
IGP Méditerranée 2022

Blanc ou rouge – 29€

LES BULLES

 Scarabulle rosé, Domaine des Escaravailles, 75cl – 26€

Champagne Brut, Charles de Nozian Brut, 75cl – 49€

Champagne Brut, Piper, 75cl – 60€

LES BLANCS

 Liberté Blanc 2021, Fontaine du Clos, IGP Vaucluse -19€

La Ponce 2021, Les Escaravailles, AOP Côtes du Rhone 75cl - 28€

Les Safres de mon Enfance 2022, Mas de l'Oncle Ernest, AOP Ventoux 75cl - 24€

Nature, Château Cohola sans sulfite ajouté, 2021 – 30€

Harmonie Ô Viognier 2022, Domaine Julien de l'Embisque, AOP Côtes du Rhône 75cl - 34€

Confidence 2021, Domaine Fond Croze, AOP Cote du Rhône Village – 24€

Genet Joli, Mas de l'Oncle Ernest, AOP Ventoux – 31,50€

LES ROSES

 Liberté Rosé 2022, Fontaine du Clos, IGP Vaucluse -19€

Ephémère 2021, Mas de l'Oncle Ernest, AOP Ventoux - 22€

Rosée Estivale 2022, Domaine Julien de l'Embisque, AOP Côtes du Rhône 75cl - 24€

Les Antimagines 2022, Les Escaravailles, AOP Côtes du Rhone – 22€

LES ROUGES

 Domaine Mas du Jas, IGP Méditerranée 2022

Blanc ou rouge - 29€

Liberté Rouge 2022, Fontaine du Clos, IGP Vaucluse -19€

Reflets de l'âme Rouge 2019/2020, Vacqueyras Domaine Fontaine du Clos – 31€

Cuvée Fruit, Château Cohola 2021/2022 – 27€

OFF Sans sulfite, Domaine Fond Croze 2022 – 28€

Suze-la-Rousse 2019, Domaine Julien de l'Embisque, AOP Côtes du Rhône Village 75cl - 28€

Châteauneuf du Pape, Château Cohola - 72€

Rasteau 2020, Domaine Fond Croze 75cl – 32€

Les vieux ceps 2019, Domaine Fond Croze, Côtes du Rhône Village 75cl– 26€

Les Hautes Granges 2020, Domaine des Escaravailles, Côtes du Rhône Village – 40,50€

Tous nos vins sont disponibles à emporter avec 50% de réduction