

LE RELAIS DU MT VENTOUX - Aurel



Le village - T. 09 86 38 67 90 www.le-relais-du-mont-ventoux.com et sur

Tarifs : 12 € / 26 €

Ouvert de mars à novembre 7/7.

Spécialités : cuisine maison, repas sportifs, végétariens, salade et petite restauration, formule à composer et plats à emporter.

Observations : Terrasse sous pergola.

LES LAVANDINS - St Christol d'Albion

Route d'Apt - T. 04 90 75 09 18 www.leslavandins.com

Tarifs : 14€/ 26 € / 32 €. Menu enfant 12 € (plat + dessert)

Ouvert d'avril à octobre 7j/7

Spécialités : cuisine traditionnelle et de terroir à base de produits frais et de Pays.

Observations : terrasse, grande salle intérieure, accueil groupes jusqu'à 120 pers. (Séminaire, occasions).

LE BISTROT DE ST TRINIT



Le village - T. 04 90 64 04 90 Retrouvez nous sur

Tarif : 15€ / 25€.

Ouvert 7j/7 de mai à septembre inclus sauf lundi soir et mardi soir ; 6j/7 d'octobre à avril le midi + vendredi soir et samedi soir (fermé le jeudi). Fermeture annuel en mars.

Spécialités : cuisine locale et traditionnelle (salades repas, burgers, viandes et poissons, aïoli le vendredi). Bar à cocktails / vins de France.

Observations : terrasse ombragée et véranda. Accueil groupes. Réservation conseillée Soirées à thèmes, expos.

Restaurants,

snacks,

fermes auberges

OFFICE DE TOURISME
INTERCOMMUNAL



OTI Ventoux Sud

OT de Sault

Tel. 04 90 64 01 21. Ouvert toute l'année.

sault@ventoux-sud.com

Bureaux d'Informations Touristiques

Villes-sur-Auzon

Tel. 04 90 40 49 82. Ouvert toute l'année.

villes-sur-auzon@ventoux-sud.com

Mormoiron

Tel. 06 76 07 39 27. Ouvert toute l'année.

mormoiron@ventoux-sud.com

Monieux

Tel. 04 90 64 14 14. Ouvert toute l'année.

monieux@ventoux-sud.com



www.ventoux-sud.com

LE REGAIN - Sault



Route de St Trinit - T. 04 90 64 01 41 www.valdesault.com

Tarifs : 30€ / 99€

Ouvert du 27 avril au 7 octobre. Services midi et soir tous les jours.

Spécialités : truffe, petit épeautre, champignons.

Observations : terrasse ombragée

LE LOUVRE - Sault



Place du marché - T. 04 90 64 08 88 www.louvre-provence.com

Formule du jour : 12€ (le midi en semaine).

Menus : 18.50€ / 24.50€ / 37.50€.

Ouvert du 15 mars au 15 décembre. Fermé le dimanche soir et lundi.

Spécialités : produits frais et locaux, cuisine de terroir.

Observations : Terrasse ombragée sur place piétonne ou salle avec cheminée. CV et CB acceptées. Accueil de groupe.

LE PROVENCAL - Sault

Rue Porte des Aires - T. 04 90 64 09 09

www.restaurant-le-provencal-sault.fr

Formule du midi : 13.50€ / 15.50€.

Menus : 18€ / 22€ / 25€.

Ouvert toute l'année sauf en mars. Fermé lundi soir et mardi en BS, 7j/7 juillet-août.

Spécialités : cuisine du terroir et de saison. Carte de vins élaborée.

Observations : terrasse ombragée. CB non acceptées. Accueil de groupe. Réservation conseillée.

O PICHOUN - Sault



Avenue de la promenade - T. 04.90.64.15.93 www.opichoun.com et

Tarifs : 9,50€ / 24€

Ouvert 7j/7 du 9 mars à octobre services midis et soirs. Restauration non stop de 11h à 21h30 en juillet/août.

En novembre et décembre services à midi 7j/7 sauf le jeudi.

Spécialités : cuisine régionale "maison", terrasse, jardin avec vue.

Observations : CV- CB- TR acceptés. Accueil groupes.

FERME AUBERGE LA MAGUETTE - Sault



St Jean de Sault - T. 04 90 64 02 60 ou 06 62 30 42 39 et sur

Tarif : 29€ tout compris, 12€ pour les enfants jusqu'à 12ans.

Ouvert toute l'année les samedis et dimanches midi. Egalement les vendredis soirs de juin à septembre. Autres possibilités pour groupe.

Spécialités : menu à base de produits de la ferme

Observations : réservation obligatoire. CB acceptées. Boutique de vente directe.

SNACK LE FOUR PROVENCAL - Sault

Avenue de la Résistance - T. 06 08 69 61 06

Tarifs : 7 € / 11 €


Ouvert toute l'année. 7j/7 d'avril à août. Début juin-15 août : 9h-21h30 non-stop. Avril-mai : service de 9h30 à 14h30 et de 18h à 21h.

Hors saison : fermé le jeudi, lundi soir et mardi soir.

Spécialités : pizzas au feu de bois, salades, sandwichs, panini, frites, kebab, hamburger, boissons, glaces et granita.

Observations : terrasse couverte, calme. Espèces et CB acceptés (à partir de 10€).

BRASSERIE DU BAR DES SPORTS - Sault

Rue porte des Aires – T. 06 74 44 11 77 et sur 


Tarif : 8 €/ 16 €

Ouvert de fin avril à fin septembre du mardi au dimanche, 7j/7 de juin à août. Service de 12h à 15h30.

Spécialités : salades, pêtes, hamburgers, croque-monsieur, entrecôte...

Observations : tabac, carterie, timbres, confiserie et boissons à emporter. CB acceptées.

LE PETIT JARDIN - Sault

Rue Grande T. 04 86 71 46 90 www.lpj-cafe-resto.com et 

Tarif : 9 € / 30 €

Ouvert de mai à octobre 7j/7 (sauf en octobre)

Spécialités : Cuisine de produits frais et locaux. Salon de thé.

Observations : jardin ombragé et fleuri, CB acceptées, centre village.

LES P'TITS BONHEURS - Villes sur Auzon

41 Avenue Jean Jaurès T. 04 90 61 87 70 www.ptitsbonheurs.fr

Tarif : 11.50€ / 28€

Ouvert de mars à décembre. Fermeture hebdomadaire : mercredi.

Spécialités : Cuisine de terroir à base de produits frais et locaux.

Observations : terrasse ombragée.

L'ETAPE - Les Omergues

Le village T. 04 92 62 06 21 www.etape-provence.com

Tarif : 15 € / 21 €


Ouvert de mi-février à mi-janvier.

Spécialités : Cuisine de terroir à base de produits locaux.

Observations : terrasse ombragée.

L'Ô DES SOURCES - Montbrun les bains



T. 04 75 27 11 09 www.o-des-sources.com et sur 

Tarifs : 15,50€ / 24€ / 29€ / 36€. Menu enfant : 10€ / 18€.

Ouvert de mi-mars à mi-novembre. 7j/7 du 14 juillet au 15 août. Fermeture hebdomadaire les lundis sauf jours fériés et demande de groupe.

Spécialités : cuisine traditionnelle revisitée. Bar à vins. Caviste professionnel avec plus de 170 références.

Observations : Dans un parc de 4ha, vue panoramique sur le Mt Ventoux et le village de Montbrun les Bains. Accueil de groupes (80 personnes ou plus).

Labels et abréviations

CV : Chèque Vacance



Facebook



Bienvenue à la ferme

BS : Basse Saison

CB : Carte Bancaire



Bistrot de Pays



Accueil vélo Ventoux

WE : Week end

TR : Ticket restaurant



Fait maison



Maitre restaurateur



Logis de France