

LA MARGELLE

Menu du marché

De 12h00 à 13h30 du jeudi au samedi inclus

Entrée et Plat, ou Plat et Dessert 21 €

Menu complet 25 €

Menu Carte

De 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h30

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 38 €

Menu complet 45 €

Entrées

Velouté de légumes oubliés, chips de jambon cru truffé 13 €

Cassiolette de champignons de saison, œuf poché 14 €

Crème brûlée au foie gras maison, pain de maïs et figue fraîche 15 €

Tarte fine aux noix de st-jacques, poivre de timut et jus de crustacés 15 €

Plats

Entrecôte Black Angus, écrasée de pommes de terre à la truffe
et poêlée de légumes du marché 32 €

Supplément si dans le menu + 6 €

Médailillon de lotte poêlé, risotto d'épeautre du Ventoux, émulsion au beurre de Romarin 24 €

Pigeon de Sarriens rôti, sauce périgourdine, tagliatelles aux 3 couleurs 26 €

Gambas flambées, épeautre safrané et émulsion au yuzu 24 €

Fromages

Brie truffé maison et buisson de salade aux pignons torréfiés 9,5 €

Les desserts

Nougat glacé maison 9 €

Duo Choco 8 €

En mousse onctueuse au Toblerone, tuile amande et façon finger

Tarte aux fruits de Saison 8 €

Le café gourmand d'Annie 10 €

Glaces et sorbets BIO 3.7 la boule 2,5 €

Chocolat, café, vanille, crème de marron, yaourt brassé,
caramel beurre salé, abricot, melon, fraise, citron vert, ananas

Suggestions

La suggestion du chef 24 €

Le poisson 24 €

Selon les arrivages, accompagnements selon le marché du jour.

LA MARGELLE

Menu enfants

Jusqu'à 10 ans - De 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h00

Terrine maison	12,5€
Plat du Chef	
Mousse au chocolat ou 1 boule de glace	
Un sirop, au choix	

Apéritif à partager

Planche de charcuteries locales	21€/pour 2 pers.
Planche Mixte charcuterie et fromages locaux	25€/pour 2 pers.
Mont d'or fondu au four	25€/pour 3/4 pers.

Brasero privatisé sur réservation

Privatisez votre Brasero pour 4 à 6 personnes, midi ou soir.
Passez un moment VIP en famille ou entre amis en toute intimité.

Assortiment terre	39€/pers.
3 viandes et accompagnements selon le marché du jour.	
Assortiment mer	39€/pers.
Selon arrivages ou marinés et accompagnements selon le marché du jour.	

Liste des allergènes

1 Céréales contenant du gluten – 2 Crustacés et produits à base de crustacés – 3 Œufs et produits à base d'œufs – 4 Poissons et produits à base de poissons – 5 Arachides et produits à base d'arachides. – 6 Soja et produits à base de soja – 7 Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) – 8 Fruits à coque – 9 Céleri et produits à base de céleri. – 10 Moutarde et produits à base de moutarde. – 11 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame. – 12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant. – 13 Lupin et produits à base de lupin – 14 Mollusques et produits à base de mollusques

Carte des vins

Les rouges

Confidence Côtes du Rhône 2020 75cl	23 €
Domaine Fond Croze	
Shyrus Côtes du Rhône Villages Vaison-la Romaine 2020 75cl	28 €
Domaine Fond Croze	
Mozaic Côtes du Rhône Villages Vaison-la Romaine 2019 75cl	28 €
Domaine Fond Croze	
Cairanne cru des Côtes du Rhône 2019 75cl	35 €
Domaine Fond Croze	
Rasteau cru des Côtes du Rhône 2019 75cl	35 €
Domaine Fond Croze	
Lux AOC Ventoux 2017 75cl	34 €
Domaine Via Caritatis	
Côtes du Rhône 2020 75cl	21 €
Domaine La Fond De Notre Dame	
AOC Gigondas Le Bois 2020 75cl	52 €
Domaine Fond de Notre Dame	
Sablet Côtes du Rhône 2020 75cl	26 €
Domaine Fond de Notre Dame	
AOC Lirac 2020 75cl	26 €
Domaine Fond de Notre Dame	
Côtes du Rhône 2021 75cl	25 €
Domaine Beurenard	

Nos exceptions

Châteauneuf du Pape 2019 75cl	80 €
Domaine Beurenard	
Châteauneuf du Pape Gran Partita 2013 75cl	130 €
Domaine Beurenard	
Confidence Magnum 2019 150cl	40 €
Domaine Fond Croze	
Châteauneuf du Pape Boisrenard Magnum 2013 150cl	200 €
Domaine Beurenard	
Châteauneuf du Pape Boisrenard Jeroboam 2010 300cl	500 €
Domaine Beurenard	

Les blancs

Châteauneuf du Pape 2021 75cl	82 €
Domaine Beurenard	
Chardonnay 2021 75cl	27 €
Domaine Via Caritatis	
Vox AOC Ventoux 2021 75cl	24 €
Domaine Via Caritatis	
Studio Miraval 2021 75cl	29 €

Les rosés

5 sens Côtes du Rhône 2021 75cl	23 €
Domaine Fond Croze	
Lux AOC Ventoux 2021 75cl	36 €
Domaine Via Caritatis	
Studio Miraval 2021 75cl	29 €
Minuty Côtes de Provence 75cl	32 €
Côtes du Rhône 2021 75cl	22 €
Domaine La Fond De Notre Dame	
5 sens Magnum 2020 150cl	38 €
Domaine Fond Croze	
Minuty Côtes de Provence Magnum 150cl	59 €

Les vins au verre

Rouge Côte du Rhône	5 €/verre
Domaine Fond Croze	
Blanc Viognier	5 €/verre
Blanc Chardonnay	5 €/verre
Rosé IGP Méditerranée	5 €/verre
Domaine Fond Croze	

Les champagnes

Tribaut Schloesser	72 €
Rémi Leroy	98 €
Bollinger cuvée spéciale	140 €
Coupe Tribaut Schloesser	9,5 €

Apéritifs

Pastis 51, Ricard, Mara ou Bleu 2cl	3€
Tomate, mauresque, perroquet, soleil 2cl	4€
Muscat Beaumes-de-Venise 8cl	5€
Vin doux Maury Mas Amiel 8cl	7€
Suze 5cl	5€
Porto: blanc, rouge 6cl	5€
Martini: rosso, bianco 6cl	5€
Lillet: rouge, rosé, blanc 8cl	7€
Kir maison: mûre, cassis, framboise 12cl	6€
Kir royal Champagne: mûre, cassis, framboise 12cl	11€
Royal Chambord Champagne 12cl	13€

Digestifs

Jet 27 4cl	4€
Limoncello 4cl	4€
Vodka Smirnoff 4cl	5€
Vodka Romanov 4cl	7€
Elixir Du Mont Ventoux, depuis 1835 4cl	4€
Marie Brizard 4cl	4€
Eau de vie 4cl	4€
Prunelle sauvage, framboise sauvage, vielle mirabelle	

Alcools divers

Cognac Le Roch VSOP 4cl	9€
Calvados Château Du Breuil 4cl	11€
Grand Marnier Cuvée Centenaire 4cl	9€
Gin Gibson 4cl	5€
Gin Citadelle 4cl	6€
Gin Mirabeau 4cl	6€
Cointreau 4cl	6€

Whiskys

Japonais Nobushi Single Grain 4cl	13€
Scotland Barelegs Single Malt 4cl	10€
Grant's 4cl	7€
Blend Tourbé Peat Sake 4cl	8€

Rhums

Relicario République Dominicaine 4cl	8€
Santisima Trinidad Cuba 7 ans 4cl	9€
Rhum blanc 3 Rivières 4cl	5€
Rhum ambré 3 Rivières 4cl	5€

Cocktails

Les cocktails 9,50€

Mojito Rhum, sucre, citron, menthe, eau gazeuse	
Mojito passion Rhum, sucre, citron, menthe, fruits	
Margarita Triple sec, tequila, citron	
Pinacolada Rhum, ananas, coco	
Aperol spritz Prosecco, apérol, eau gazeuse	
Manhattan Whisky, vermouth	
Gin tonic Gin, tonic	
Gin tonic provençal Gin, tonic, concombre, romarin	
Dry martini Gin, vermouth	
Blue lagoon Vodka, citron, curaçao	
Americano Campari, martini, eau gazeuse	
Hurricane Rhum, citron, fruit de la passion, cranberry	
Cosmopolitan Vodka, triple sec, citron, cranberry	
Negroni Gin, martini, campari	
Vodka sour Vodka, citron, sirop de canne	
Daikiri Rhum, citron, sirop de canne	
Le café TEO Vodka, espresso, sucre de canne	

Cocktail du moment

Moscow Mule	8,50€
Vodka, Citron, Ginger Beer	

Bières pression

Déjantée, bière Pernoise 4€/33cl ou 7€/50cl
Blonde, blanche ou triple

Supplément	
Sirop	1€
Picon	2€

🌀 Mocktails 🌀

Les mocktails 8,50€

Virgin Mojito Sucre, citron, menthe, eau gazeuse

Virgin Daikiri Citron, sucre, fruits

Virgin Tropical Mangue, cranberry, citron

Virgin Pina Ananas, coco, citron

Tonic Provençal Tonic, concombre, romarin

Spritz Sirop de Spritz, soda

🌀 Softs 🌀

Coca Cola 33cl 4€

Coca Cola cherry 33cl 4€

Coca Cola zéro 33cl 4€

Schweppes agrumes 25cl 3,50€

Schweppes lemon 25cl 3,50€

Schweppes tonic 25cl 3,50€

Oasis tropical 25cl 3,50€

Orangina 25cl 3,50€

Fuze Tea 25cl 3,50€

Lipton ice tea pêche 25cl 3,50€

Charles Papillon 25cl 6,50€

Abricot, pêche, framboise, poire williams, tomate, orange ou pomme

Limonade Phénix 25cl 3,50€

Pago 20cl 3€

Ananas, tomate, abricot, orange pressé, ace

Sirops 2,50€

PAC citron 3€

🌀 Boissons chaudes 🌀

Café expresso ou allongé 2,5€

Décaféiné 2,5€

Double café 3,5€

Thé et infusion 3,5€

Chocolat chaud 4€

Irish coffee 7€

🌀 Eaux 🌀

Eau pétillante microfiltrée 75cl 2€

Perrier 25cl 2,5€

Perrier fines bulles 25cl 2,5€

Perrier fines bulles 75cl 7€