

LA MARGELLE

Apéritif à partager

| | |
|---|------|
| Planche de charcuteries ibériques pour 2 personnes (+5 par personne supp.) | 24 € |
| Planche mixte de charcuteries ibériques et fromages pour 2 personnes (+5 par personne supp.) | 28 € |

Côté Cuisine

| | |
|--|------|
| Camembert truffé et rôti au feu de bois, planche de chiffonnade de jambon ibérique | 26 € |
| Tartare de Bœuf à la provençale accompagné de frites et salade tomates séchées, capres, tomme de brebis du Ventoux | 26 € |
| Carpaccio de bœuf fumé maison aux herbes de garrigues, truffes blanches, marinade de 3 huiles à l'ancienne - assaisonnement provençal. Accompagné de frites et salade | 28 € |
| Poke Bowl de Lisa - voir ardoise | 18 € |
| Salade Pernoise - nem de chèvre chaud pernois aux figues fraîches, melon | 18 € |
| Salade des Sorgues - truite fumée maison aux ceps de Vignes, légumes frais au pistou | 18 € |

Au Brasero

Côté terre

| | |
|--|------|
| Côte de Bœuf - environ 1kg (3 sauces au choix) | 90 € |
| Entrecôte - environ 350gr (3 sauces au choix) | 28 € |
| T Bone de Veau - environ 500gr (3 sauces au choix) | 39 € |
| Côtes d'Agneau du Thors braisées (3 sauces au choix) | 27 € |
| Ribs de Porc du Ventoux marinés | 27 € |

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites fraîches, de confinade de légumes du moment et d'une salade campagnarde

Côté mer

| | |
|--|------|
| Gambananas - gambas braisées et flambées au rhum servi dans un demi-ananas dont la chair a été braisée au feu de bois, riz camarguais à l'arlésienne, sauce aigre douce au combawa | 36 € |
| Truite entière des Sorgues, riz camarguais à l'arlésienne | 26 € |
| Pirogue de saumon mariné - brochette juste cuite à la braise servi en papillote riz camarguais à l'arlésienne, sauce aux herbes fraîches | 28 € |
| Duo de seiches marinées braisées en persillade, rouille maison riz camarguais à l'arlésienne | 24 € |

LA MARGELLE

∞ Desserts ∞

| | |
|---|-----|
| Pavlova glacé aux fruits de saison Meringue maison, crème mascarpone, boule de glace fruit frais | 9€ |
| Cookie gourmand mi-cuit et sa boule vanille Cookie maison pépite choco, caramel beurre salé, nougatine noisette | 9€ |
| Verrine passion mangue Crumble, chantilly mascarpone, crémeux passion et fruits frais | 9€ |
| Café gourmand d'Annie | 10€ |

∞ Menu enfants ∞

Midi et soir jusqu'à 10 ans

| | |
|---|-----|
| Plat du Chef (steak haché maison, frites fraîches) | 15€ |
| Mousse au chocolat ou 1 boule de glace Un sirop au choix | |

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais
et de saison, nous privilégions les circuits courts.

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

| | |
|--|-----|
| Mojito Rhum, sucre, citron, menthe, eau gazeuse | 9€ |
| Mojito passion Rhum, sucre, citron, menthe, fruits | 10€ |
| Mojito basilic Rhum, sucre, basilic, citron vert | 10€ |
| Negroni Gin, martini, campari | 10€ |
| Moscow Mule Vodka, Citron, Ginger Beer | 10€ |
| Margarita Triple sec, tequila, citron | 10€ |
| Lagon Bleu Vodka, liqueur de Curaçao bleu, citron | 10€ |
| Pinacolada Rhum, ananas, coco | 10€ |
| Gin tonic Gin, tonic | 10€ |
| Aperol spritz Prosecco, apérol, eau gazeuse | 10€ |
| Spritz St-Germain Liqueur St-Germain Prosecco | 11€ |
| Expresso Martini Liqueur de café, Vodka, sucre, expresso | 11€ |
| PornStar Martini Fruit de la passion, Vodka vanille, champagne | 12€ |
| Le Ventoux (création) Gin, abricot, lavande | 10€ |
| Gin Tonic Lavande (création) Gin, tonic, sirop de lavande | 10€ |
| Le Dark Margelle (création) Vodka noire, grenadine, Martini blanc Schweppes agrume | 11€ |

Bières pression

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Déjantée, bière Pernoise | 4€/33cl ou 7€/50cl |
| Blonde, blanche ou triple | |
| Supplément | |
| Sirop | 1€ |
| Picon | 2€ |

🌀 Mocktails sans alcool 🌀

| | |
|-------------------------------|----|
| Virgin Mojito | 7€ |
| Virgin Mojito Passion | 7€ |
| Virgin Ventoux | 8€ |
| Virgin Tropical passion | 8€ |
| Virgin Pinacolada | 8€ |

🌀 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€ |