

# LA MARGELLE

Menu de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 22h00

**La suggestion du chef** ..... 24 €

**Le poisson** ..... 22 €

Selon les arrivages, accompagnements selon le marché du jour.

**Les salades** ..... 17,50 €

**La chèvre du mont Ventoux**

Sur un pain d'ici et rôti au miel de lavande, figues fraîches et cœur de bœuf

**L'italienne**

Roquette, cœur de bœuf, mozzarella di bufala, melon, avocat, pesto et balsamique

**La veggio**

Tartare de légumes frais aux graines

**Le coup de cœur du chef** ..... 38 €

**Le miroir M**

Le carpaccio Charolais à la truffe d'été, huile d'olive et copeaux de parmesan

**Les viandes cuites au brasero**

Accompagnements selon le marché du jour.

**Le bœuf**

La côte (environ 700gr) à la fleur de sel, salade et truffe d'été ..... 35 €

La côte maturée (600gr), racée et poêlée de pleurotes ..... 59 €

La côte Tomahawk, sur réservation uniquement ..... 50 €/le kg

**Le burger maison** ..... 24 €

180gr de bœuf Charolais au cantal et au lard grillé

**L'agneau du Ventoux** ..... 25 €

L'épaule confite aux oignons et au vin rouge

**Le porc fermier** ..... 22 €

Le carré à la couenne du mont Ventoux

**Assortiment de fromages** ..... 9 €

Sélection des meilleurs affinages régionaux

**Les desserts maison**

**Sur une île** ..... 7 €

Flottante au caramel beurre salé

**Le chocolat**

Entremet truffé, meringue, fraîcheur vanille et tuile croustillante ..... 7 €

Mousse onctueuse au Toblerone ..... 7 €

**La fraisyterolle by M** ..... 9 €

Choux maison et son sorbet fraise bio, coulis de chocolat et chantilly 1.3.7.8

**Le café gourmand d'Annie** ..... 9 €

Découvrez également notre carte de glaces et sorbets

**Menu pitchoun jusqu'à 10 ans**

Un sirop, le plat du chef au braséro, deux boules de glace ..... 12 €

## 🌀 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.

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

## 🌀 Planches à partager 🌀

<b>Planche apéritive charcutière</b> .....	21 €/pour 2 pers.
Charcuteries du pays et ses condiments	
<b>Planche apéritive fromagère</b> .....	22 €/pour 2 pers.
Fromages affinés régionaux	
<b>La M, planche mixte</b> .....	25 €/pour 2 pers.
<b>Le miroir truffé</b> .....	38 €/pour 2 pers.
Déclinaison de charcuteries Ardéchoise à la truffe, brie truffé et antipasti	

## 🌀 Tea time de 14h30 à 17h30 🌀

<b>Crêpes</b>	
Sucres, roux façon cassonade, sucre glace .....	3,50 €
Citron façon suzette .....	4 €
Chocolat fondu maison .....	4,50 €
La M, boule de glace au choix, amandes effilées, chantilly .....	7 €
<b>Fraisysterolles by M</b> .....	9 €
Choux maison et son sorbet fraise bio, coulis de chocolat et chantilly 1.3.7.8	
<b>Pâtisserie maison du jour du chef</b> .....	4,50 €
<b>Parfums de glaces et sorbets BIO</b> 3.7 .....	2,50 € la boule
Chocolat, café, vanille, crème de marron, yaourt brassé, caramel beurre salé, abricot, melon, fraise, citron vert, ananas	

### 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

<b>Confidence Côtes du Rhône 2020</b> 75cl .....	20 €
Domaine Fond Croze	
<b>Shyrus Côtes du Rhône Villages Vaison-la Romaine 2020</b> 75cl .....	27 €
Domaine Fond Croze	
<b>Mozaic Côtes du Rhône Villages Vaison-la Romaine 2019</b> 75cl .....	27 €
Domaine Fond Croze	
<b>Cairanne cru des Côtes du Rhône 2019</b> 75cl .....	34 €
Domaine Fond Croze	
<b>Rasteau cru des Côtes du Rhône 2019</b> 75cl .....	34 €
Domaine Fond Croze	
<b>Lux AOC Ventoux 2017</b> 75cl .....	39 €
Domaine Via Caritatis	
<b>Côtes du Rhône 2020</b> 75cl .....	20 €
Domaine La Fond De Notre Dame	
<b>AOC Gigondas Le Bois 2020</b> 75cl .....	52 €
Domaine Fond de Notre Dame	
<b>Sablet Côtes du Rhône 2020</b> 75cl .....	23 €
Domaine Fond de Notre Dame	
<b>AOC Lirac 2020</b> 75cl .....	25 €
Domaine Fond de Notre Dame	
<b>Côtes du Rhône 2021</b> 75cl .....	24 €
Domaine Beurenard	

### Nos exceptions

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

### Les blancs

<b>Confidence Côtes du Rhône 2021</b> 75cl .....	21 €
Domaine Fond Croze	
<b>Châteauneuf du Pape 2021</b> 75cl .....	79 €
Domaine Beurenard	
<b>Chardonnay 2021</b> 75cl .....	27 €
Domaine Via Caritatis	
<b>Vox AOC Ventoux 2021</b> 75cl .....	24 €
Domaine Via Caritatis	
<b>Studio Miraval 2021</b> 75cl .....	23 €

### Les rosés

<b>5 sens Côtes du Rhône 2021</b> 75cl .....	22 €
Domaine Fond Croze	
<b>Lux AOC Ventoux 2021</b> 75cl .....	35 €
Domaine Via Caritatis	
<b>Studio Miraval 2021</b> 75cl .....	28 €
<b>Minuty Côtes de Provence</b> 75cl .....	29 €
<b>Côtes du Rhône 2021</b> 75cl .....	21 €
Domaine La Fond De Notre Dame	
<b>5 sens Magnum 2020</b> 150cl .....	38 €
Domaine Fond Croze	
<b>Minuty Côtes de Provence Magnum</b> 150cl .....	59 €

### Les vins au verre

<b>Rouge Côte du Rhône</b> .....	5 €/verre
Domaine Fond Croze	
<b>Blanc confidence</b> .....	5 €/verre
Domaine Fond Croze	
<b>Blanc Chardonnay</b> .....	5 €/verre
Domaine Via Caritatis	
<b>Rosé IGP Méditerranée</b> .....	5 €/verre
Domaine Fond Croze	

### Les champagnes

<b>Tribaut Schloesser</b> .....	72 €
<b>Rémi Leroy</b> .....	98 €
<b>Bollinger cuvée spéciale</b> .....	140 €
<b>Coupe Tribaut Schloesser</b> .....	9,50 €

## Apéritifs

Pastis 51, Ricard ou Mara 2cl	3€
Tomate, mauresque, perroquet, soleil 2cl	4€
Muscat Beaugues-de-Venise 8cl	5€
Vin doux Rasteau 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€

## Alcools divers

Cognac Le Roch VSOP 4cl	9€
Calvados Château Du Breuil 4cl	11€
Grand Marnier Cuvée Centenaire 4cl	12€
Gin Gibson 4cl	5€
Gin Citadelle 4cl	6€
Gin Mirabeau 4cl	10€
Cointreau 4cl	10€

## 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	
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 signature	8,50€

### Les mocktails 8,50€

Mojito Sucre, citron, menthe, eau gazeuse	
Silki daikiri Citron, sucre, fruits	
Tropical Mangue, cranberry, citron	
Pina Ananas, coco, citron	
Mocktail signature	7,50€

## 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€

## Bières pression

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

Supplément	
Sirop	1€
Picon	2€

## 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€
Lipton ice tea pêche 25cl	3,50€
Charles Papillon 25cl	6,50€
Abricot, pêche, framboise, poire williams, tomate, orange ou pomme	
Limonade phenix 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€
Décaféiné	2€
Double café	3€
Thé et infusion	3,50€
Chocolat chaud	4€
Irish coffee	7€

## Eaux

Eau pétillante microfiltrée 75cl	2€
Perrier 25cl	2,50€
Perrier fines bulles 25cl	2,50€



# LA MARGELLE

🌀 Brunch dimanche de 11h00 à 15h00 🌀

**Brunch en 4 actes** ..... 45 €

**Brunchy en 3 actes 1+3+4 ou 1+2+4** ..... 37 €

**Brunch'ouille en 2 actes 1+4** ..... 29 €

## Acte 1

Cocktail de bienvenue

Légumes marinés au thym-citron

Tartelette courgette et chèvre du mont Ventoux

Terrine provençale du chef

Tataki de thon aux agrumes

Caviar d'aubergine sur toast

Pomme de terre farci et coulis au pistou

## Entr'acte

Sorbet citron vert et marc de Champagne

## Acte 2

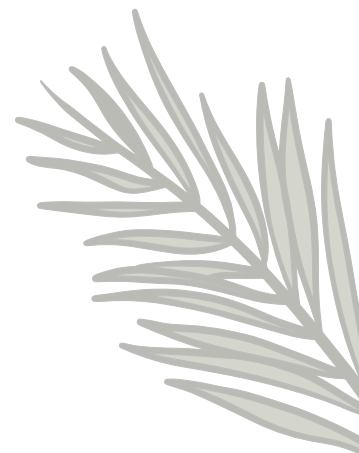
Joue de bœuf mijotée au braséro et pommes fondantes

## Acte 3

La Farandole de desserts maison

## Acte 4

Boisson chaude, thé du monde ou café



## Brunch des pitchouns de 8 à 12 ans

**Le brunch** ..... 20 €

Jus de fruit

Assortiment Acte 1 Comm'les grands !

Porc saisi au braséro, frites maison et salade verte à l'huile d'olive

Profiteroles maison ou 2 boules de glace au choix (Chocolat, café, vanille, crème de marron, yaourt brassé, caramel beurre salé, abricot, melon, fraise, citron vert, ananas)