

Nos Cocktails



- Planteur, Piña Colada, Mojito **8,00€**
- sans alcool Virgin Colada, Virgin Mojito **7,00€**

Nos Apéritifs

- Kir de la Vanne Marel 12cl méthode champenoise à la liqueur de lavande **5,00€**
- Incontournable coupe de Champagne Marie Demet 12cl **8,00€**
- Ricard, 51 **3,50€**
- Kir cassis au vin blanc, divers parfums 12cl **3,50€**
- Muscat Beaumes de Venise 6cl **5,00€**
- Martini rouge, rosé, blanc 6cl **5,00€**
- Bitter San Pellegrino (sans alcool) 20cl **3,50€**
- Campari, Suze, Porto rouge, blanc 6cl **5,00€**
- Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Rhum 4cl Supplément soda ou jus +1,00€ **7,00€**
- Whisky supérieur 10 ans et 12 ans d'âge 4cl **8,00€**
- Rhum très vieux hors d'âge 4cl **10,00€**

Nos Jus & Sodas

- Jus de tomate 20cl **3,50€**
- Jus de fruits artisanaux bio 25cl selon arrivage **4,00€**
- Jus pressé d'orange, pamplemousse, citron **5,00€**
- Coca-cola 33cl, Orangina 25cl, Ice Tea 25cl, Schweppes tonic 25cl **3,50€**
- Schweppes agrumes 25cl, Limonade 33cl, Diabolo 33cl, Perrier 33cl **3,50€**
- Sirop grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat, barbe à papa, funblue, pac **2,00€**
- Eau plate ou gazeuse 50cl **3,50€** 1L **6,00€**

Nos Bières

- La Cigale Pression Brassée en Avignon 25cl **3,50€** 50cl **6,00€**
- Liefmans Pression Au gout surprenant de fruits rouges 25cl **4,00€** 50cl **6,50€**
- Pietra Bouteille 33cl Bière Corse **4,50€**
- Duvel Bouteille 33cl Bière Belge **4,50€**
- Pelforth Bouteille 33cl Bière brune **4,50€**
- Leffe Bouteille 33cl Bière Belge **4,50€**
- La Cigarette Bouteille 33cl Bière blanche au thym de Provence **4,50€**

Nos Boissons chaudes

- Café **2,00€**
- Décaféiné **2,00€**
- Noisette **2,00€**
- Café crème, double **3,50€**
- Thé, infusion **3,50€**
- Cappuccino (café, chantilly) **4,00€**

Nos grandes Salades



- **Salade italienne** **16.00€**
Salade verte, jambon ibérique, mozzarella di Bufala, pignons de pain, copeaux de parmesan, tomates fraîches, croûtons maison, olives noires.
- **Salade gourmande** **18.00€**
Salade verte, toasts de foie gras, pignons de pin, magret fumé, tomates fraîches, croûtons maison, olives noires.
- **Suggestion du jour, consulter l'ardoise**



Spécialités du Chef

Foie gras de canard mi-cuit maison
Poisson du jour à la plancha
Souris d'agneau confite
Pieds paquets à la provençale

Menu Enfant

10.00€

Thon frais grillé à la plancha **ou** Spaghetti bolognaise **ou** Steak haché frites
+
Coffret de glace vanille/chocolat
+
Sirop au choix

Menu à 25.50€
Entrée + Plat + Dessert

Menu à 23.00€
Entrée + Plat

Menu à 21.00€
Plat + Dessert

Entrées

Planchette de charcuterie artisanale ibérique (Lomo, jambon cru, chorizo)
Foie gras de canard mi-cuit maison et sa confiture de figues +3.00€
Quenelle de chèvre frais de Mazan à la menthe
Tataki de thon sauce sésame et son tartare mangue/papaye/avocat
Soupe au Pistou et ses toasts à l'ail

Plats

Poisson du jour à la plancha
Petits calamars en persillade à la plancha
Truite Meunière ou Amandes +1.50€
Filet mignon de porc au caramel
Brochette d'agneau à la plancha
Escalope de poulet basse température farcie au basilic
Onglet de bœuf 180g sauce au choix : Roquefort, poivre, forestière
Émincé de magret de canard sauce groseille
Suggestion du jour, consulter l'ardoise

Desserts

Plateau de fromages affinés
Dessert du jour
Panna cotta coulis au choix (chocolat, mangue, fruits rouges)
Molotoff (gâteau façon île flottante)
Croustillant au chocolat
Flan au caramel maison
Café ou thé gourmand +2.00€
Caramel, Café ou Chocolat Liegeois ou Dame blanche
Glace ou sorbet
vanille de Madagascar, chocolat noir, chocolat blanc, café,
menthe copeaux de chocolat, caramel fleur de sel, tutti frutti, fraise, cassis, pistache,
citron vert, passion, mangue, noix de coco, rhum-raïsans, limoncello.
Supplément alcool (Vodka, rhum ambré, limoncello, Get 27) +3.00€

Nos Vins



Fontaine du clos IGP Vaucluse Sarrians

Certitude (rouge) Estival (rosé) Petits grains (blanc) 75cl **16⁰⁰€**

Ventoux BIO AOP Domaine de Solence Mazan

Les 3 Pères (rouge)..... 15cl **4⁰⁰€** 50cl **15⁰⁰€** 75cl **21⁰⁰€**

Bois des Amants (rosé)..... 15cl **4⁰⁰€** 50cl **15⁰⁰€** 75cl **21⁰⁰€**

Leonides (blanc)..... 15cl **4⁰⁰€** 50cl **15⁰⁰€** 75cl **21⁰⁰€**

Lubéron Domaine de la Garelle AOP

Cuvée Solstice (rouge, rosé, blanc)..... 15cl **4⁰⁰€** 50cl **18⁰⁰€** 75cl **25⁰⁰€**

Château La Canorgue BIO AOP (rosé)..... 50cl **24⁰⁰€** 75cl **30⁰⁰€**

Cru classé Côtes de Provence AOP

Château Roubine Cuvée Premium (rosé)..... 50cl **25⁰⁰€** 75cl **35⁰⁰€**

Gigondas BIO AOP Château La Croix des Pins

Les Dessus des Dentelles (rouge) 75cl **36⁰⁰€**

Vacqueyras AOP

Domaine des Armouriers - Signature (rouge) 50cl **20⁰⁰€** 75cl **31⁰⁰€**

Côtes du Rhône Villages Visan BIO AOP

Domaine La Florane À fleur de Pampre (rouge, rosé, blanc) .. 50cl **15⁰⁰€** 75cl **21⁰⁰€**

Châteauneuf du pape BIO AOP

La Bastide Saint Dominique - Couthezon (rouge) 50cl **29⁰⁰€** 75cl **48⁰⁰€**

Champagne Brut

Domaine Marie Demets 37,5cl **24⁰⁰€** 75cl **39⁰⁰€**

Nos Digestifs

Irish Coffee, Vieux Rhum 4cl ..	7⁰⁰€	LES RÉGIONAUX	
Get 27 4cl, Grappa 4cl	7⁰⁰€	Elixir du Mont Ventoux 4cl	7⁰⁰€
Poire 4cl, Limoncello 4cl	7⁰⁰€	Garlaban 4cl	7⁰⁰€
Cognac 4cl, Chartreuse 4cl	7⁰⁰€	Vieux Marc de Châteauneuf	
Armagnac 4cl, Calvados 4cl	7⁰⁰€	du Pape hors d'âge 4cl	7⁰⁰€

Nos Plats à la carte



- Foie gras de canard mi cuit maison 19.00€
et sa confiture de figues.
- Souris d'agneau confite 22.00€
à l'huile d'olive.
- Pieds paquets 18.00€
à la Provençale.
- Spaghetti en sauce 12.50€
pesto, bolognaise ou roquefort.
- Truite meunière ou amande +1.50€ 16.00€
- Poisson du jour à la plancha 16.00€
- Onglet de bœuf 180gr sauce au choix : Roquefort, poivre, forestière 17.00€
- Émincé de magret de canard sauce groseille 18.00€
- Petits calamars en persillade à la plancha 18.00€
- Filet mignon de porc au caramel 16.00€
- Brochette d'agneau à la plancha 19.00€
- Escalope de poulet basse température farcie au basilic 17.00€
- Suggestion du jour, consulter l'ardoise 16.00€

Nos Desserts maison ou plateau de fromages affinés

- Plateau de fromages affinés 7.00€
- Dessert du jour 7.00€
- Panna cotta coulis au choix chocolat, mangue, fruits rouges 7.00€
- Molotoff (gâteau façon île flottante) 7.00€
- Flan au caramel maison 7.00€
- Croustillant au chocolat 7.00€
- Café gourmand 8.00€
- Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois ou Dame blanche 7.00€
- Glace ou sorbet 7.00€
vanille de Madagascar, chocolat noir, chocolat blanc, café, menthe copeaux de chocolat,
pistache, caramel fleur de sel, tutti frutti, fraise, cassis, citron vert,
passion, mangue, rhum-raisins, noix de coco, limoncello.
- Supplément alcool Vodka, rhum ambré, limoncello, Get27 3.00€

Ouvert en continue de 12h à 21h30 du 1er avril au 30 septembre

Notre restaurant est heureux de vous accueillir dans notre ambiance esprit guinguette pour la saison estivale. Du 1er avril au 30 septembre de 12h à 21h30 en continue. Bienvenue.



Passerelle sur la Sorgue ouverture si le beau temps le permet.
Un babyfoot est à votre disposition



L'hiver, venez profiter d'un repas au coin du feu.

Pensez à visiter notre site internet www.lavannemarel.com



Tel : 04 90 20 32 56 / 07 81 63 84 40

Mail : lavannemarel@hotmail.com