

Nos Cocktails



- Planteur, Piña Colada, Mojito 20cl..... **8,00€**
- Sans alcool Virgin Colada, Virgin Mojito 20cl..... **7,00€**
- Ti punch, Rhum arrangé 4cl..... **5,00€**

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, Martini rouge, 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€**
- Glenlivet, Chivas 12 ans d'âge 4cl..... **8,00€**
- Jack Daniel's 4cl..... **8,00€**

Nos Jus & Sodas

- Jus de tomate 20cl..... **3,50€**
- Jus de fruits 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, pac..... **2,00€**
- Eau plate ou gazeuse..... 50cl **3,50€** 1L **6,00€**

Nos Bières

- Stella Artois Pression..... 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€**
- Steen Brugge Bouteille 25cl Bière blanche..... **4,50€**

Nos Boissons chaudes

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

Nos Vins



Fontaine du clos IGP Vaucluse Sarrians

Certitude (rouge) Estival (rosé) Petits grains (blanc) 75cl **17.00€**

Ventoux BIO AOP Domaine de Solence Mazan

Les 3 Pères (rouge) 15cl **5.00€** 50cl **16.00€** 75cl **22.00€**

Bois des Amants (rosé)..... 15cl **5.00€** 50cl **16.00€** 75cl **22.00€**

Leonides (blanc) 15cl **5.00€** 50cl **16.00€** 75cl **22.00€**

Lubéron Domaine de la Garelle AOP

Cuvée Solstice (rouge, rosé, blanc) 15cl **5.00€** 50cl **19.00€** 75cl **26.00€**

Château La Canorgue BIO AOP (rosé) 50cl **24.00€** 75cl **30.00€**

Cru classé Côtes de Provence AOP

Château Roubine Cuvée Premium (rosé) 50cl **26.00€** 75cl **36.00€**

Gigondas BIO AOP Château La Croix des Pins

Les Dessus des Dentelles (rouge) 75cl **38.00€**

Vacqueyras AOP

Domaine des Armouriers - Signature (rouge) 50cl **21.00€** 75cl **32.00€**

Côtes du Rhône Villages Visan BIO AOP

Domaine La Florane À fleur de Pampre (rouge, rosé, blanc) 50cl **16.00€** 75cl **22.00€**

Châteauneuf du pape BIO AOP

La Bastide Saint Dominique - Couthezon (rouge)..... 50cl **30.00€** 75cl **49.00€**

Champagne Brut

Domaine Marie Demets.....37,5cl **25.00€** 75cl **39.50€**

Nos Digestifs

Irish Coffee..... **8.00€**

Vieux Rhum 4cl..... **7.00€**

Get 27 4cl, Cognac 4cl **7.00€**

Poire 4cl, Limoncello 4cl..... **7.00€**

Armagnac 4cl, Calvados 4cl **7.00€**

Jack Daniel's 4cl..... **8.00€**

Glenlivet, Chivas 12 ans d'âge 4cl **8.00€**

LES RÉGIONAUX

Garlaban 4cl..... **7.00€**

Vieux Marc de Châteauneuf

du Pape hors d'âge 4cl **8.00€**

Nos grandes Salades



- **Salade italienne** **17.00€**
Salade verte, jambon ibérique, mozzarella di Bufala, pignons de pain, copeaux de parmesan, tomates fraîches, croûtons maison, olives noires.
- **Salade gourmande** **19.00€**
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
Tarifs indiqués sur la page "Nos plats à la carte"

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

Un babyfoot est à disposition des petits et des grands.

Nos Menus



Menu à 27.00€
Entrée + Plat + Dessert

Menu à 23.00€
Entrée + Plat


Menu à 23.00€
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€


Soupe au Pistou et ses toasts à l'ail

Tartare d'espadon mangue/passion 

Taboulé au quinoa Bio  

Entrée du jour, consultez l'ardoise

Plats

Poisson du jour à la plancha 

Truite Meunière ou Amandes +1,50€ 

Onglet de bœuf 180g sauce au choix : Roquefort , poivre, forestière

Émincé de magret de canard sauce groseille 

Mille-feuilles d'aubergine à la fête  

Rable de lapin chasseur

Paleron de bœuf à la provençale

Suprême de poulet pané

Suggestion du jour, consulter l'ardoise

Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment de légumes frais 

Desserts

Plateau de fromages affinés

Tarte ou dessert du jour

Panna cotta coulis au choix (chocolat, mangue, fruits rouges) 

Mochi (crème glacée enrobée d'une pâte de riz gluant) 

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, café,

menthe copeaux de chocolat, caramel fleur de sel, tutti frutti, fraise, cassis, pistache,








citron vert, passion, mangue, noix de coco, rhum-raisins.

Supplément alcool (Vodka, rhum ambré, Get 27) +3.00€

Prix Nets - Service compris - Tous nos plats sont préparés minute à base de produits frais, un minimum d'attente est donc nécessaire. Merci de votre compréhension.

Nos Plats à la carte



- Foie gras de canard mi cuit maison et sa confiture de figues **19.50€**
- Souris d'agneau confite à l'huile d'olive  **22.00€**
- Pieds paquets à la Provençale **18.00€**
- Spaghetti en sauce pesto, bolognaise ou roquefort **13.00€**
- Truite meunière ou amande +1.50€  **17.00€**
- Poisson du jour à la plancha  **17.00€**
- Onglet de bœuf 180gr sauce au choix : Roquefort , poivre, forestière **18.00€**
- Émincé de magret de canard sauce groseille  **19.00€**
- Paleron de bœuf à la provençale **18.00€**
- Rable de lapin chasseur **18.00€**
- Mille-feuilles d'aubergine à la féta   **18.00€**
- 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€**
- Mochi (crème glacée enrobée d'une pâte de riz gluant) **7.00€**
- Café gourmand **9.00€**
- Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois ou Dame blanche **7.00€**
- Glace ou sorbet **7.00€**
vanille de Madagascar, chocolat noir, café, menthe copeaux de chocolat, pistache,
caramel fleur de sel, tutti frutti, fraise, cassis, citron vert, passion, mangue,
rhum-raisins, noix de coco.
- Supplément alcool Vodka, rhum ambré, limoncello, Get 27 **3.00€**

Prix Nets - Service compris - Sur demande une liste des allergènes est à votre disposition

Plat sans gluten 

 Plat végétarien

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

*Chers clients, ici :
on épluche
on émulsionne
on taille nos légumes
on poche
on déglace
on blanchit
on saisit
on poêle
on vide nos poissons
on écaille
on dresse*

Bref ici on cuisine.

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.

Nous mettons à votre disposition
des chargeurs mobiles pour
votre téléphone (iPhone et
Android)

Notre passerelle
pour manger sur l'eau.
Un babyfoot est à votre disposition.



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



Tel : 04 90 20 32 56 / 07 81 63 84 40 / mail : lavannemarel@hotmail.com
site internet : www.lavannemarel.com