

# A Partager Pour 2

## PLANCHE APÉRO

Fromage	18€
Comté/Brie/Chèvre/Roquefort	
Charcuterie	19€
Jambon cru/Jambon blanc/Rosette/Chorizo	
Mix Charcuterie et Fromage	22€



## ENTRÉES

Beignet de fleur de courgette	13€
Sauce Tartare	
Tomate Burrata Pesto	14€
Ceviche de Daurade	15€
Aux agrumes orange pamplemousse mangue et grenades tuile parmesan.	



## SALADES

Salade Niçoise	18€
Thon, anchois, œuf, tomates, légumes croquants, olives	
Salade César	19€
Salade romaine, poulet croustillant, bacon grillé, œuf, croûtons, tomates cerises et parmesan. Sauce César maison servie à part.	



# Plat Terre / Mer et Végétarien

## PLAT TERRE

- Burger Cheese ————— 19€  
Steak, cheddar, salade, tomate, oignon, pain brioché.
- Burger Poulet ————— 20€  
Poulet, cheddar, salade, tomate, oignon, pain brioché.
- Burger du Chef ————— 23€  
Steak, raclette, lard, salade, tomate, oignon, pain brioché.
- Tartare Bœuf (frais préparé à la minute) — 21€  
Assaisonné maison, câpres, cornichons, oignon et persil,  
servi avec jaune d'œuf et finition fleur de sel.
- Émincé de Poulet aux  
champignons et à la crème ————— 21€
- Entrecôte 300g ————— 33€



4€  
Accompagnement  
au  
choix

Frites fraîches  
Ratatouille  
Riz  
Salade

## PLAT MER



- Moule Marinière ————— 18€
- Moule Crème ————— 19€
- Moule Roquefort ————— 20€
- Tartare Saumon ————— 20€  
Mangue, chimichurri, citron, sauce tataki
- Risotto crémeux, gambas, parmesan ————— 24€
- Poulpe à la plancha sauce tomate persillade — 25€
- Filet de Daurade Royal ————— 26€  
Daurade à la plancha, beurre blanc citron-orange.

## PLAT VÉGÉTARIEN

- Aubergine houmous sauce oignon ————— 18€
- Risotto champignons girolles ————— 21€
- Champignons sautés à la persillade, parmesan



# Pinsa et Pâtes

## PINSA (PIZZA À PÂTE ÉPAISSE)

Reine	16€
Jambon champignons base sauce tomate	
Romana	17€
Burrata & basilic base sauce tomate	
Pepperoni	17€
Chorizo poivron base sauce tomate	
Chèvre miel	18€
4 Fromage base crème	19€
Chèvre/Roquefort/Compté/Brie	



## PÂTES

Rigatoni carbonara crème	18€
Rigatoni burrata sauce tomate	19€

## DESSERT



## MENU ENFANTS -12ans 14€

Steak  
ou  
Poulet croustillant  
ou



Pâtes sauce tomate ou  
beurre

Accompagnement au choix

1 sirop

1 boule de glace



Tarte aux pommes avec boule de glace	8€
Tiramisu (caramel / chocolat / fruit rouge)	9€
Moelleux au chocolat avec crumble cacao	
boule de glace vanille	10€
Assiette fromages	10€
Café gourmand	12€

## Boules de Glaces

2 Boules 4€    3 Boules 5€    4 Boules 6€

### Saveurs

Vanille / Chocolat / Fraise / Caramel  
Café / Rhum raisin / Noix de coco  
Citron / Framboise / Mangue

### Supplément

Chantilly 2€  
Coulis 1€

Chocolat/Caramel  
/Fruit Rouge

# Boissons

## SOFT



Evian (50cl)	3€
Evian (1L)	5€
Perrier (50cl)	3€
Perrier (1L)	5€
Sirup (25cl)	2.5€
Diabolo (25cl)	3€
Granini (25cl)	5€
Iced Matcha Tea Latte	6€
Iced Chai Tea Latte	6€



## SODA

Coca-Cola (33cl)	4€
Coca-Cola Zero (33cl)	4€
Orangina (25cl)	4€
Oasis (33cl)	4€
Sprite (25cl)	4€
Schweppes Tonic (25cl)	4€
Schweppes Agrumes (25cl)	4€
Lipton (33cl)	4€
Red Bull (25cl)	5€



## BOISSONS CHAUDES

Expresso	2€
Double Expresso	4€
Décaféiné	2€
Café allongé	3€
Café Noisette	3€
Café Crème	4€
Chocolat	4€
Café liegeois	5€
Cappuccino	5€
Macchiato	6€
Chocolat liegeois	6€
Thé & Infusion <b>BIO</b>	4€
Matcha Tea Latte	6€
Chai Tea Latte	6€



## BIERES

Pression	25CL	50CL	1L
Heineken	4€	7€	13€
Affligem	5€	9€	16€

### Bouteille 33CL

Hoegaarden	6€
Desperados	7€
Corona	7€
Pietra	7€

## DIGESTIFS 5CL

Limoncello	7€
Calvados	9€
Cognac Hennessy VS	11€

## APÉRITIFS

Ricard 3CL	4€	51 Pastis 3CL	4€
Martini Bianco 6CL	6€	Martini Rosso 6CL	6€
Campari 6CL	6€	Suze 6CL	6€

## LIQUEURS 5CL

Malibu Coco	6€	Saint Germain	8€
Jägermeister	6€	Bailey's	8€
Manzana	6€	Passoa	8€
Get 27	7€	Cointreau	8€
Get 31	7€	Grand Marnier	9€



## SPIRITUEUX 4CL

### Whisky

Ballantine's	7€
Jack Daniel's	8€
Jack Fire	8€
Jack Honey	8€
Chivas	11€

### Vodka

Eristoff	6€
Absolut	7€
Grey Goose	11€

### Rhum

Havana 3 ans	7€
Havana ambré	7€
3 Rivières blanc	7€
Don Papa	11€
Bumbu	11€

### Gin

Bombay Original	8€
Bombay Sapphire	9€

### Tequila

San José	8€
----------	----

Accompagnement soft +2€

# Boissons

## COCKTAILS



**Mojito (Royal +4€)** — 10€  
(Variantes + 1€)

Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

**Ti'Punch** — 10€  
Rhum, sirop de canne, citron vert

**Cuba libre** — 10€  
Rhum, jus de citron, coca-cola

**Piña Colada** — 11€  
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco

**Planters Punch** — 13€  
Campari, Rhum blanc, Rhum ambré, jus d'orange, jus d'ananas

**Caïpirinha** — 10€  
Cachaça, sucre decanne, citron vert

**Jägerbomb** — 10€  
Jägermeister, red bull

**Aperol Spritz** — 11€  
Apérol, Prosecco, eau gazeuse

**Campari Spritz** — 11€  
Campari, Prosecco, eau gazeuse

**Saint Germain Spritz** — 15€  
Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse

**Hugo Spritz** — 11€  
Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse

**Limoncello Spritz** — 11€  
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse

**Expresso Martini** — 12€  
Vodka, liqueur de café, expresso, sirop de sucre de canne

**Porn Star Martini** — 12€  
Vodka, Passoa, liqueur de passion, sirop de vanille, purée de la passion, prosecco

**Sex on the Beach** — 11€  
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, Cranberry

**Blue Lagoon** — 13€  
Vodka, Curaçao bleu, Jus de citron, eau gazeuse

**Cosmopolitan** — 12€  
Vodka, Triple sec, cranberry, Jus de citron vert

**Margarita** — 12€  
Tequila, Triple Sec, jus de citron vert

**Tequila Sunrise** — 11€  
Tequila, jus d'orange, grenadine

**Americano** — 11€  
Martini Rosso, Campari, eau gazeuse

## MOCKTAILS

**Virgin Mojito** — 8€  
(Variantes + 1€)

Sucre de canne, Citron vert, Menthe fraîche, Eau gazeuse

**Virgin Colada** — 8€  
Jus d'ananas, Crème de coco

**Virgin Pornstar** — 8€  
Sirop de vanille, jus de la passion, limonade

**Virgin Lord** — 8€  
Crème de passion, jus de citron, eau gazeuse

**Virgin Sunrise** — 6€  
Jus d'orange, grenadine

**Virgin on the Beach** — 8€  
Crème de pêche, Jus d'orange, Cranberry

## VINS



### ROUGE

**Plans Nobles** — 5€ 15CL 50CL 75CL 25€

**Pinot noir**  
Chaleureux aux arômes de fruits rouges et pêche grillé vanillé et noix de coco

**Jean Claude Boisset** 13€ 62€  
Hautes Cotes de Nuit AOP  
100% Pinot noir

**Tasquier** — 8€ 21€ 28€  
AOP Côtes de Provence  
Syrah, Cinsault et Carignan

**Minuty Prestige** — 42€  
AOP Côtes de Provence  
Syrah, Grenache et Mourvèdre

### ROSÉ

**Coté Mer** — 5€ 15CL 50CL 75CL

IGP Méditerranée

**Château Paradis** — 17€ 24€  
AOP Coteaux d'Aix en Provence  
Grenache noir, Cabernet sauvignon, Carignan

**Tasquier** — 8€ 21€ 28€  
AOP Côtes de Provence  
Grenache, Cinsault, Syrah et Carignan

**Minuty Prestige** — 42€  
AOP Côtes de Provence  
Grenache, Tibouren et Cinsault

### BLANC

**Plan Nobles** — 5€ 15CL 50CL 75CL 25€

**Chardonnay**  
Chaleureux aux arômes de fruits rouges et pêche grillé vanillé et noix de coco

**Domaine Les Héritières** — 43€  
AOP Chablis  
Chardonnay

**Tasquier** — 8€ 21€ 28€  
AOP Côtes de Provence  
Rolle

**Minuty Prestige** — 42€  
AOP Côtes de Provence  
Rolle et Clairette

## CHAMPAGNES



**Moët & Chandon Brut** — 75€

40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier et 20% Chardonnay

**Loriot Brut** — 55€

Chardonnay, Meunier et Pinot Noir

COUPE

12€