CARTE

Formule du midi
Plat du jour + dessert du jour
du mardi au vendredi
18€

Pour vos divers évènements
(repas d'entreprise, anniversaire...)
nous proposons des menus personnalisés à partir de 25€

se désaltérer

Pression Heineken *25cl*	4,5€
Pression Heineken *50cl*	9€
Pietra *33cl*	5,5€
Verre de vin *rosé, blanc ou rouge*	5,5€
Verre de vin sélection *rosé, blanc ou rouge*	7€
Pastis 51, Ricard	4,5€
Whisky JB	7€
Whisky supérieur	11€
Martini blanc ou rouge	6€
Coupe de champagne	10€
Piscine de champagne	11€
Piscine de Prosecco	7€
Kir cassis ou pêche	7€
Kir royal	10€
Perrier *33cl*	4,5€
Coca, Coca zéro *33cl*	4,5€
Fuze tea *33cl*	4,5€
Orangina *33cl*	4,5€
Limonade *33cl*	4,5€
Sirops : *menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, pêche, PAC*	3€
Jus de fruits : *orange, fraise, pomme, tomate*	5€
Orezza 1L eau minérale ou pétillante	7,5€

Pizzas au feu de bois

sauf le mardi soir

Moitié / Moitié	18€
Anchois	18€
Fromage	19€
Mozzarella / Basilic frais	21€
Royale tomate ou crème	21€
Truffe, roquette sur crème	23€
Figatelli brousse	21€
Mozzarella, roquette, parmesan	22€
Supplément burrata	5,5€

Envie de fraîcheur

La César au poulet, salade, tomates cerises, copeaux de parmesan, oeuf dur, croutons, sauce césar	19,5€
La César au saumon snacké, tomates cerises, copeaux de parmesan, oeuf dur, croutons, sauce césar	21,5€
La Burrata 125g, salade, tomates, basilic frais	19€
La Grecque, sucrine, feta, tomates, concombre, olives noires, oignons rouges	19€
La Chèvre chaud, toats de chèvre, miel, chips de bacon, salade, tomates cerises, croutons, copeaux de parmesan	19,5€

pour débuter

Moules gratinées	17€
Assiette de **panisses** sauce tartare	15€
Planche de **charcuterie artisanale**	18€
Nems au poulet, sucrine et menthe fraîche	19€
Camembert au four, salade verte et pommes de terre - *supplément charcuterie 6€*	21€
Brie de Meaux truffé et sucrine	17€
Grosse **salade à l'ail** : Mesclun, tomates cerises, croutons, parmesan	10€

pour continuer

Entrecôte au feu de bois, sauce au poivre ou sauce gorgonzola, frites fraîches	29,5€
Tartare de boeuf 180g, frites fraîches, salade	26,5€
Cheese burger maison, steak de boeuf, sucrine, oignons caramélisés, sauce cheddar, frites fraîches	27€
Escalope de veau, frites fraîches et sauce aux champignons	28€
Tagliata de boeuf, salade, tomates, champignons, copeaux de parmesan, crème basalmique	29€
Pâtes à l'effiloché de veau dans son jus de cuisson	27€
Pâtes aux boulettes de boeuf maison	25€
Magret de canard IGP français au feu de bois, pommes de terre grenailles et sauce au choix	31€
Pavé de saumon, poëlée de légumes, pommes de terre et sauce tartare	28€
Tartare de saumon/avocat, frites fraîches et salade	29€
Supplément garniture au choix : légumes, frites ou sucrine	5€
Supplément sauce gongorzola, au poivre ou aux champignons	2€

pour finir en douceur

Fiadone maison au brocciu et citron	9,5€
Crème caramel maison	9,5€
Gaufre sucre ou Nocciolata	9,5€
Profiterole maison avec chocolat chaud	10,5€
Salade de fruits rouges et chantilly	10€
Baba au rhum, fruits rouges et chantilly	10€
Café ou thé gourmand	11,5€
Digestif gourmand au choix : *Don Papa ou Get27 ou Limoncello*	15€
Coupe de glace artisanale *3 boules au choix : chocolat, vanille, café, fraise, framboise, citron*	9€
Moelleux au chocolat maison et sa boule vanille	10€
Dessert du jour uniquement le midi du mardi au vendredi	5€

Pour les minots
13 €
Sirop au choix
Poulet Frites
ou
Pâtes en sauce
Pot de glace au choix :
Nutella ou vanille

Prix nets / Service compris

CARTE *des vins*

Tous nos vins sont en vente à emporter à prix caviste, nous consulter.

Igp Méditerranée
Vignobles Marrenon

Les Grains Chardonnay	Blanc	75 cl	21€
Les Grains Merlot	Rouge	75 cl	21€
Les Grains Gris de Grenache	Rosé	75 cl	21€

Côtes de Provence AOP
Maîtres Vignerons de St Tropez

Amour de Provence	Rosé, Rouge	75 cl	27€
	Blanc de blancs	50 cl	20€

Cassis

Fontcreuse AOP bio	Rosé, Blanc	75 cl	39€
Fontcreuse IGP Mussuguet bio	Rouge	75 cl	36€

Bandol AOC

Château de Font Vive	Rosé, Rouge	75 cl	38€
	Rosé, Rouge	50 cl	28€

Palette AOC

Château Henri Bonnaud Bio	Blanc, Rouge	75 cl	49€

Châteauneuf du Pape AOC

Les Cèdres Maison Jaboulet	Rouge	75 cl	58€

Pommard AOC

Château de Pommard 2023	Rouge	75 cl	95€

Corse / Sartène AOC

Domaine Fiumicicoli Bio	Rosé, Blanc, Rouge	75 cl	39€

Côtes du Rhône AOC
Paul Jaboulet

Parallèle 45 Bio	Rouge	75 cl	34€
Saint Joseph Grand Pompée	Rouge	75 cl	49€

Bourgogne Aoc

Petit Chablis Vibrant	Blanc	75 cl	38€

Champagnes

Moët & Chandon	Brut	75 cl	95€
Baron de Rothschild	Brut cuvée concordia	75 cl	59€
		37,5cl	39€

Champagne du moment :
nous consulter

Prix nets / Service compris