

GOURMET

SE RESTAURER

LE RESTAURANT
12H00 À 14H30 ET DE 19H00 À 22H30

LE PETIT DÉJEUNER

AU RESTAURANT
5H30 À 9H30 LA SEMAINE
5H30 À 10H30 LE WEEK END ET
JOURS FÉRIÉES

PLAT DU MARCHÉ

16 €

MENU EXPRESS

17 €
(hors boissons)
PLAT DU MARCHÉ
+
CAFÉ OU THÉ

MENU GOURMET BAR

23 €
(hors boissons)
PLAT DU MARCHÉ
OU
BURGERS SHOP AU CHOIX
OU
LES ENVIES FRAICHEUR AU CHOIX
+
CAFÉ OU THÉ GOURMAND



ET POUR LES KIDS,
DEMANDEZ NOUS LE KIDSMENU !

POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS
BOISSON INCLUSE

9,5 €

ENTRÉE EN MATIÈRE



TIAN DE LÉGUMES AU PISTOU Thym frais, tuile de parmesan	7
ASPERGES A L'ITALIENNE Speck fumé au bois de hêtre	11
TATIN DE TOMATE TIÈDE Roquette et chèvre frais	9
CARPACCIO DE BŒUF DU LIMOUSIN Marinade huile d'olive, citron, basilic	12
TOMATE CŒUR DE BŒUF ET MOZZARELLA BURRATA Pétales de sel fumé	10

LES ENVIES FRAICHEUR

LA CAESAR Salade mesclun, pétales de parmesan, poulet, bacon, œuf poché, gressin, sauce Caesar	17
LA NIÇOISE BIEN RANGÉE Oeuf dur, tomate, thon, radis, cébette, poivrons, mesclun, oignons, anchois, olive noire, huile d'olive	16
LA MAXI FROMAGE Mesclun, roquefort, cabécou sur toast, parmesan, lard chaud, copeaux de comté, vinaigrette de framboise	18
L'ITALIENNE Penette, thon, fève, speck fumé, roquette, tomates cerises, olive verte, vinaigrette au pesto	16



HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKÉ BOWLS

Quinoa gourmand bio, mesclun, lentille verte bio, avocat, concombre, tomate, fèves de soja, germes de betteraves, alfalfa, sauce soja aux agrumes

POKÉ BOWL FALAFELS	14
POKÉ BOWL POULET MARINÉ	15
POKÉ BOWL CREVETTES SAUTÉES	16
POKÉ BOWL SAUMON GRAYLAX	18



PLAISIR DU CRU

FRITES DE POMME DE TERRE, MESCLUN, RIZ THAI	
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ Câpre, cornichon, oignon, tabasco, persil haché, mayonnaise, moutarde, ketchup, Worcestershire sauce	17
TARTARE DE DAURADE ET ST JACQUES Avocat et épices	19
TARTARE DE THON DOUCEMENT ACIDULÉ huile d'olive, citron	18

BURGERS SHOP

FRITES DE POMME DE TERRE, MESCLUN	
NOT SO CLASSIQUE Haché de bœuf limousin, cheddar, lomo séché, tomate, oignon rouge, sauce moutarde et miel	17
BURGER DU CAP Haché de bœuf limousin, poitrine fumée, parmesan, comté, galette de pomme de terre, germe de soja, sauce poivre	18
BURGER AU SAUMON Saumon rôti, alfalfa, galette de pomme de terre, tomate, pickel d'oignon, sauce citron	18

PAR ICI LA SUITE

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LEURS GARNITURES,
SI VOUS SOUHAITEZ EN CHANGER, N'HÉSITEZ PAS !

ESPADON POÛLÉ Beurre d'anchois, risotto crémeux	22
ENCORNET SAUTÉ AU PISTOU Fregola sarda	17
PAVÉ DE THON CUIT SUR GALET Aubergine, parmesan et fleur de bourrache	20
CÔTE DE COCHON XL Churros de pomme de terre	19
AIGUILLETTE DE CANARD À L'AIGRE DOUX Bâtonnets de polenta	18
ENTRECÔTE 320G* Pommes grenaille à l'ail violet	25

PASTA & EGGS

LINGUINE À LA VOLAILE Émincé de poulet et chorizo doux ibérique	16
WOK DE NOUILLES ASIATIQUES ET CREVETTES SAUTÉES Soja, coriandre	17
RAVIOLIS NIÇOIS À LA DAUBE DE BŒUF jus clair et piment d'espelette	15
OMELETTE À VOTRE GOÛT Nature, jambon, fromage, chorizo doux Ibérique, champignons, fines herbes	14

ET AVEC ÇA...

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

POÛLÉE DE LÉGUMES AU PISTOU SALADE MESCLUN	
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	
FRITES DE POMME DE TERRE FRITES DE PATATE DOUCE	
PURÉE DE POMME DE TERRE au beurre de baratte	
CHURROS DE POMME DE TERRE RISOTTO À LA CRÈME	
RIZ THAI	

TENTATION SUCRÉE



CRÈME CARAMEL XXL Vanille bourbon	7
TARTE AU CITRON REVISITÉ Zeste de citron confit	8
FRAISES AU SUCRE ROUX Glace nougat	8
TIRAMISU A L'AMARETTO Cacao amer	9
FROMAGE BLANC AU MIEL Crumble d'abricot et menthe fraîche	6
DOUCEUR AUX DEUX CHOCOLATS Mascarpone et bailey's, craquant au chocolat blanc	7
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Mignardises	8
SÉLECTION DE FROMAGES AOP Salade mesclun	12



POUR LEVER SON VERRE

LES VINS BLANCS AOP	15cl	37,5cl	75cl
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE Clos des Orfeilles		28	
CHABLIS Gloire de Chablis Moreau et Fils	9	28	44
POUILLY-FUISSÉ Aegerter		49	
CÔTES DE PROVENCE Château la Gordonne Vérité du Terroir	6	25	
BORDEAUX La Bélière Baron Philippe de Rothschild	5	19	
LES VINS ROSÉS AOP/IGP	15cl	50cl	75cl
IGP OC SYRAH GRENACHE Zodiac E.Cazes Biodynamie		28	
CÔTEAUX VARIOIS EN PROVENCE Château de l'Escarelle		33	
CÔTES DE PROVENCE Ultimate Provence		42	
CÔTES DE PROVENCE M de Minuty	8,5	25	35
CÔTES DE PROVENCE Château la Gordonne Vérité du Terroir	5,5	23	
LES VINS ROUGES AOP	15cl	37,5cl	75cl
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES Plan de Dieu, Domaine du Vallon	6	21	28
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES Ego, Domaine Cazes Biodynamie		39	
BROUILLY Aegerter		37	
ST NICOLAS DE BOURGUEIL Les Petits Grains, Frédéric Mabileau		33	
HAUT-MÉDOC Château d'Arcins Cru Bourgeois	8	42	
CÔTES DE PROVENCE M de Minuty	8,5	35	
CÔTES DE PROVENCE Château la Gordonne Vérité du Terroir	6	25	
BORDEAUX La Bélière Baron Philippe de Rothschild	5	19	

SOIF ! LARMES DE CROCODILE

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
EVIAN		3,5	4,5
BADOIT		3,5	4,5
PERRIER	4		
SODAS			4,5
COCA-COLA / LIGHT / ZÉRO, OASIS TROPICAL, FANTA ORANGE, SPRITE (33cl)			
ORANGINA, SCHWEPPES INDIAN TONIC, SCHWEPPES AGRUM, RED BULL (25cl)			
FUZE TEA PÊCHE (25cl)			
FINLEY GINGER ALE (25cl)			
NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI			4,5
JUS DE TOMATE, ORANGE OU POMME (25cl)			
NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE, ANANAS, FRAISE, ABRICOT (25cl)			
APÉRIKIDS L'apéro des presque grands !			5
JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ (20cl)			5,1
UN ZESTE DE FRAÎCHEUR			6,5
LIMONADE MAISON (25cl)			
THÉ GLACÉ MAISON (25cl)			
FRESH HERBAL (25cl) citron, concombre, thym, eau gazeuse			

POUR TRINQUER

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
TSARINE Premium Brut	8,5		45
LAURENT PERRIER La Cuvée Brut	12	35	58
LAURENT PERRIER Brut Millésimé 2008			82
APÉRITIFS			
RICARD (2cl)			4,5
PASTIS 51 (2cl)			4,5
MARTINI BIANCO OU ROSSO (6cl)			5
CAMPARI (6cl)			5
PORTO ROUGE GRAHAM'S			6
FINE TAWNY (6cl)			
VINS D'APÉRITIFS			
ST RAPHAËL AMBRÉ (6cl)			6
LILLET TONIC (15cl)			8
KIR AU BOURGOGNE BLANC (12,5cl) avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise			9
BIÈRE PRESSION	15cl	25cl	50cl
HEINEKEN	3,5	4,5	7,5
AFFLIGEM	3,8	5,2	8,5
BIÈRES BOUTEILLES			
CINEY BLONDE douce & équilibrée (33cl)			5,5
HAPKIN BLONDE riche & de caractère (33cl)			6
LAGUNITAS IPA amère aux notes d'agrumes (35,5cl)			6
GRIMBERGEN BLANCHE agrumes & notes d'épices (33cl)			5
GRIMBERGEN AMBRÉE amère & sucrée (33cl)			5
MORT SUBITE KRIEK cerise associée à l'acidulé du lambic (33cl)			6
DESPERADOS arômes de tequila & d'agrumes (33cl)			5
HEINEKEN O.O (33cl)			4,5
CIDRE			
CIDRE "SASSY" (33cl) de Normandie			5