

GOURMET

RESTAURANT

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

LES ENVIES FRAICHEUR

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



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	17
Câpre, cornichon, oignon, tabasco, persil haché, mayonnaise, moutarde, ketchup, Worcestershire sauce	
TARTARE DE DAURADE ET ST JACQUES	19
Avocat et épices	
TARTARE DE THON DOUCEMENT ACIDULÉ	18
huile d'olive, citron	
BURGERS SHOP	
FRITES DE POMME DE TERRE, MESCLUN	
NOT SO CLASSIQUE	17
Haché de bœuf limousin, cheddar, lomo séché, tomate, oignon rouge, sauce moutarde et miel	
BURGER DU CAP	18
Haché de bœuf limousin, poitrine fumée, parmesan, comté, galette de pomme de terre, germe de soja, sauce poivre	
BURGER AU SAUMON	18
Saumon rôti, alfalfa, galette de pomme de terre, tomate, pickel d'oignon, sauce citron	

PAR ICI LA SUITE

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LEURS GARNITURES, SI VOUS SOUHAITEZ EN CHANGER, N'HÉSITÉZ PAS !	
ESPADON POÊLÉ	22
Beurre d'anchois, risotto crémeux	
ENCORNET SAUTÉ AU PISTOU	17
Fregola sarda	
PAVÉ DE THON CUIT SUR GALET	20
Aubergine, parmesan et fleur de bourrache	
CÔTE DE COCHON XL	19
Churros de pomme de terre	
AIGUILLETTE DE CANARD À L'AIGRE DOUX	18
Bâtonnets de polenta	
ENTRECÔTE 320G*	25
Pommes grenaille à l'ail violet	

PASTA & EGGS

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

ET AVEC ÇA...

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

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



POUR LEVER SON VERRE

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

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