

A partager : Petite 10,00€ / Grande 18,00€

Planche Mix frit (assortiment de beignets frits)

Planche de charcuterie

Planche de fromages

Les Entrées

Cromesquis poulet maison et mayonnaise épicée	10,00€
Gravelax de saumon betterave, aneth, Philadelphia et blinis	12,00€
Burrata, tomate givrée, basilic, huile d'olive et grissini	11,00€
Starter tartare de saumon/avocat	12,00€
Starter tataki de thon, marinade fruit de la passion	15,00€
Houmous pois chiches/avocat, pain pita, herbes fraîches	10,00€

Les Pâtes

Linguine, fruits de mer, crème d'ail et persil	21,00€
Linguine, tomates cerises, basilic et burrata	20,00€
Wok poulet (Nouilles chinoises, légumes croquants, sésame)	18,00€
Wok bœuf (Nouilles chinoises, légumes croquants, sésame)	18,00€
Wok crevettes (Nouilles chinoises, légumes croquants, sésame)	18,00€
Supplément paire de Nems poulet	3,50€

Les Incontournables

	Salade ou Frites et Salade
Croque Monsieur (Jambon, béchamel et emmental)	14,00€ / 17,00€
Croque Madame (Jambon, béchamel, emmental et œuf au plat)	15,00€ / 18,00€
Croque poulet (Poulet, béchamel, champignons et œuf au plat)	15,00€ / 18,00€
Croque chèvre (Chèvre, ratatouille)	14,00€ / 17,00€
Assiette club	18,00€
Salade, poulet croustillant, bacon, avocat, œuf au plat, toasts et sauce curry OU barbecue	
Supplément frites	4,00€
Supplément œuf plat	1,80€

Les Viandes

Tartare de bœuf préparé par le chef avec frites et salade	18,00€
Carpaccio de bœuf basilic, parmesan, roquette et smatch potatoes	20,00€
Confit de canard maison (confisage 20 h) avec pommes de terre salardaises	21,00€
Brochette de poulet (haut de cuisse) à l'asiatique, salade et smatch potatoes.	21,00€
Bavette en roulade, tomates séchées, basilic et purée	23,00€
Côtes d'agneau aux épices, semoule orientale et fruits secs	25,00€
Côte de boeuf grillée 500grs (sauce et accompagnement au choix)	32,00€

Les Poissons

Tartare de saumon/avocat, frites et salade.....	19,00€
Tataki de thon à l'asiatique, pickels, herbes fraîches et riz crémeux	25,00€
Saumon, marinade aux agrumes, purée et poireaux braisés	23,00€
Dos de cabillaud, sauce vierge, fenouil et purée	24,00€
Gambas flambées au pastis crémé, edamame et riz crémeux	25,00€
Fish and chips, sauce tartare et salade	18,00€

Les Accompagnements

Frites OU salade OU galette de pommes de terre	4,00€
Pommes de terre salardaises OU Smatch potatoes OU Riz crémeux OU	
Purée OU Poireaux braisés OU Courgettes poelées	5,00€
<u>Sauce</u> : Barbecue, Béarnaise, Tartare, Curry, Burger, Moutarde à l'ancienne, Poivre, Confit d'oignons, Roquefort.	1,50€

Tout changement supportera un supplément. Merci.

Nous travaillons avec des produits frais et de qualité. Il est possible que des produits viennent à manquer.
Nous vous remercions de votre compréhension.

Les salades *19,00€*

César

salade, légumes rappés croquants, parmesan, oeuf dur, croûtons, filet de poulet ou poulet frit, sauce césar

Fraîcheur

salade, légumes rappés croquants, avocat, saumon fumé, crevettes, radis et crème aux herbes

Burratina

salade, légumes rappés croquants, burrata, jambon cru, grissini et tomates cerises

Trilogie

Tomates de couleur et burrata

Chicken

salade, légumes rappés croquants, avocat, maïs, poulet frit, oignons frits et sauce teriyaki

Bobun poulet

Nouilles de riz, légumes rappés croquants, radis, coriandre, menthe, cacahuètes et poulet mariné thaï

Bobun bœuf

Nouilles de riz, légumes rappés croquants, radis, coriandre, menthe, cacahuètes et bœuf mariné thaï

Bobun saumon

Nouilles de riz, légumes rappés croquants, radis, coriandre, menthe, cacahuètes et saumon mariné thaï

Supplément paire de Nems poulet3,50€

Supplément frites4,00€

Les Burgers 19,00€

Avec Pain Bio et accompagnés de frites et salade.

Chaque Burger peut être fait avec un steak de légumes, demandez nous.

Classique

Steak haché, salade, tomate, oignons caramélisés, cheddar, sauce burger

Saumon thaï

Steak de saumon thaï, salade, tomate, concombre, avocat, sauce teriyaki et mayonnaise

Chicken

Poulet pané, salade, coleslaw, concombre, cheddar, sauce barbecue

Bagel

Saumon fumé, salade, concombre, oignons frits, Philadelphia, sauce teriyaki

Le Big Burger 21,00€

Steak haché, salade, tomate, oignons caramélisés, galette de pommes de terre, bacon, cheddar, sauce burger

Le Brioché 21,00€

Tranches de brioche, steak haché, bacon, salade, tomate, oignons caramélisés, cheddar, sauce burger

Avocado Burger 21,00€

(Burger sans pain)

Tartare de crevettes cuites, concombre, oignon rouge, avocat, sauce cocktail accompagné de smatch, potatoes et salade

Tout changement supportera un supplément. Merci.

Les Tartines 17,00€

Accompagnées de salade

Estivale

Burrata, jambon cru, melon avec miel pimenté

Végé

Houmous pois chiches/avocat, légumes grillés, basilic

Océane

Pain suédois, Philadelphia ,saumon fumé, avocat, oignons frits, sauce teriyaki

Italienne

Fromage frais, concombre, parmesan, fraises et roquette

Supplément frites 4,00€

Les menus enfants

Bambino (jusqu'à 12 ans) 14.00€

1 boisson : Vittel et sirop, Fuzetea pêche, jus de fruits (25cl), Tropic, Coca-Cola (33cl)

• Steak haché **OU** Jambon **OU** 2 œufs au plat avec des frites **OU** Galette de pommes de terre **OU** riz **OU** légumes

• 1 crêpe au Nutella **OU** 1 boule de glace (selon la saison)

Junior (jusqu'à 12 ans) 16.00€

1 boisson : Vittel et sirop, Fuzetea pêche, jus de fruits (25cl), Tropic, Coca-Cola (33cl)

• Poulet croustillant **OU** Fish and chips **OU** Burger (steak haché, salade, tomate, cheddar, sauce burger) avec frites **OU** riz **OU** légumes

• 1 crêpe au Nutella **OU** 1 boule de glace (selon la saison)

Carte des Boissons

Apéritif

Vin blanc cassis ou vin rouge cassis (14cl)	5,00€
Ou mure, pêche, framboise, griotte	
Sangria vin rouge (25cl)	6,50€
Suze, Porto, Martini blanc, Martini rouge, Américano (5cl)	5,80€
Coupe de champagne « Louis constant » (14cl)	11,00€
Apérol Spritz	10,50€
Apérol, eau pétillante, prosecco, tranche d'orange et glaçons	
Coupe royal, champagne Louis Constant et crème.....	12,50€
Cassis, mure, pêche, framboise ou griotte	
Bouteille de champagne Louis Constant (75cl).....	59,00€

Eaux

Vittel (25cl)	3,80€
Perrier (33cl).....	4,00€
Evian, San pellegrino (50cl)	5,80€
Evian, San pellegrino (1l)	7,20€
Sirop en supplément	0,50€
Citron, grenadine, fraise, pêche, menthe, cerise cassis	

Jus de fruits et sodas

Orange ou citron pressé (25cl)	5,80€
Jus de fruit en bouteille (25cl) abricot, ananas, pomme, ACE, fruits et fraise, orange, pamplemousse, raisin, tomate.....	4,80€
Coca-cola, coca-cola zéro, Tropic (33cl)	5,00€
Sprite, Fuzetea pêche, Schweppes tonic ou agrumes (25cl)	5,00€

Bières et cidres

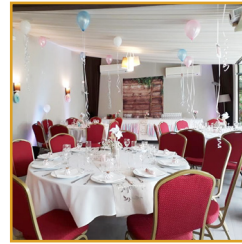
Heineken, cidre brut (25cl)	5,00€
Cidre brut (75cl)	12,00€
Pression	
25cl	4,90€
33cl	6,20€
50cl	9,50€

Supplément Picon..... 0,80€

Supplément sirop0,50€

Carte des vins

Vin Rouge	Verre 14cl	37,5cl	75cl
<u>Chateau de Roquebrune</u> (Lucien Lurton et fils) AOP Lalande Pomerol équilibré, long et plaisant	9,80€		37,00€
<u>Les longes</u> (Ackerman De Neuville) AOP Saumur-Champigny souple, équilibré	6,50€		25,00€
<u>Caprices d'Antoine</u> (Ogier) AOP Côtes du Rhône ample, fruité, agréable	5,80€		23,00€
<u>Petite Perrière Pinot noir</u> Ample et généreux	6,80€		25,50€
<u>Vacqueyras</u> AOP Côtes du Rhône fruité au tanin souple	8,80€		36,00€
<u>Château Charron</u> ABC Bordeaux, fruité aux tanins délicats	5,00€	14,00€	19,50€
Vin Blanc	Verre 14cl	37,5cl	75cl
<u>La Chablisienne</u> AOC Bourgogne frais, mordant	9,80€		39,00€
<u>Petite Perrière Sauvignon</u> VISIG vin de France pur, authentique	5,50€		21,00€
<u>Les Amours de la reine</u> Castel / AOP Jurançon moelleux, intense	7,00€		28,00€
<u>Riesling Kuentz-Bas</u> AAC vin d'Alsace sec et aromatique	6,80€	19,90€	27,00€
<u>Chevreny Pascal Bellier</u> ACC Val de Loire, minéral, légèrement acidulé	6,50€		24,50€
Vin Rosé	Verre 14cl	37,5cl	75cl
<u>Grain de sable</u> BIO Jeanjean subtil, intense, frais IGP sable de Camargue	6,00€		21,00€
<u>Masterel Grande Réserve</u> Vignoble Ravel-Chateau Montaud AOP Côtes de Provence fruité, léger	5,00€	14,00€	20,00€
<u>Valadas</u> (Côtes de Provence) AOP Les Arcs sur Argens, fruité, puissant	7,00€	17,00€	28,00€



Les Desserts

- Nos pâtisseries maison
- Nos crêpes et nos gaufres maison
- Nos suggestions du moment)
- Crème de Yaourt glacé nature 3,80€
avec coulis 4,80€

