



C A R T E R E S T O - T E R R A S S E

O U V E R T 7 / 7 S E R V I C E C O N T I N U L E W E E K - E N D

P I Z Z A A U F E U D E B O I S

LES INCONTOURNABLES

MARGHERITA tomate, mozzarella, basilic 12€

REGINA tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais 14€

VÉGGIE aubergines grillées, tomates confites, champignons, crème d'artichaud 14€

TONNO tomate, mozzarella, thon, oignons confits, olives 14,50€

PICANTE tomate, chorizo piquant, mozzarella 15€

ORIENTALE tomate, merguez, mozzarella, oignons, poivrons, olives, origan 15€

4 FORMAGGI mozzarella, gorgonzola, chèvre, Parmigiano 15€

LOMBARDE tomate, mozzarella, copeaux de Parmigiano, jambon cru, roquette 16€

INDIENNE crème fraîche, poulet, curry, cumin, poivrons, oignons 16€

TARTUFO crème à la truffe, champignons frais, copeaux de Parmigiano 16,50€

*Supplément 2€

PLAT DU JOUR
La suggestion du
Chef

LARME DU TIGRE 19€
Onglet de boeuf mariné aux épices, légumes
grillés & sucrine

ASSIETTE DE LEGUMES GRILLES
petite 6€ ou grande 12€

M E U L E D E P A R M I G I A N O R E G I A N O

NOTRE SPECIALITE

Conchiglioni, 14€
crème Parmigiano Regiano
& légumes grillés

Conchiglioni à l'Arrabbiata 15€
& billes de mozzarella

Conchiglioni à la truffe 16€
& crème de truffe, champignons

*Supplément Guanciale 2€

C R O Q U E S G O U R M A N D S

SERVI AVEC SALADE

Légumes grillés 11€
& marinés, pesto, Cheddar

Crème de chèvre 13€
au miel de romarin, noix

Crème de truffe, champignon, 14€
Parmigiano Regiano, jambon de
Paris

S A L A D E S

LA BURRATA (125gr) 11€
tomates «collections» & pesto

CARPACCIO 13€
Boeuf & pommes grenailles, roquette,
câpres, tomates confites, copeaux de
parmesan

L'ITALIENNE 14€
Jambon Mangalica, mesclun, billes de mo-
zzarella, melon, olives & tomates cerises

TARTARE 14€
Saumon d'Ecosse aux agrumes
& mesclun

P O K E B O W L

LA TENDANCE

LE VEGAN 13€
Riz vinaigré, mangue, avocat, Edamame,
concombre, carottes, radis, oignons cris-
py, gingembre mariné, sauce soja sucrée

LE SAUMON 15€
Saumon d'Ecosse mariné au soja,
graines de sésame, riz vinaigré, mangue,
avocat, Edamame, concombre, radis, ca-
rottes, oignons crispy, gingembre mariné,
sauce soja sucrée

P L A N C H E S

CHARCUTERIE IBERIQUE 15€
Jambon Mangalica, Chorizo Ibé-
rique, fuet, saucisse Perche,
cornichons

FROMAGE 15€
Brie, Chèvre, Gorgonzola, Comté,
noix torréfiées

D E S S E R T S

MAISON

Panna cotta aux fruits rouges 5€

Moelleux au chocolat Valrhona 7€
& boule de glace coco

Croque' Brioche 7€
banane Nutella & boule de glace
vanille



CARTE BOISSONS - TERRASSE

O U V E R T 7 / 7 S E R V I C E C O N T I N U L E W E E K - E N D

VINS ROSES

12.5cl / 50cl / 75cl

La Gravette Lou *BIO	4€	15€
Esprit de Gassier - Côtes de Provence 2020		26€
M de MINUTY - Côtes de Provence		34€
Pas du Moine - Côte de Provence Cru Ste Victoire 2020 *BIO		34€
Esprit de Gassier MAGNUM 150cl - Côtes de Provence 2020		50€
Esprit de Gassier JEROBOAM 300cl - Côtes de Provence 2020		120€

VINS BLANCS

La Gravette Lou *BIO	4€	15€
La Chevalière - Chardonnay IGP pays d'Oc 2020		24€
Canon du Maréchal 2020 *BIO		25€

VINS ROUGES

La Gravette Lou *BIO	4€	15€
La Chevalière - Pinot noir IGO d'Oc		24€
Côte du Rhône Ogier 2019 *BIO		24€
Ego Côte du Roussillon 2019 *BIO		26€

CHAMPAGNES & PETILLANTS

Champagne Saint Gall 1er cru	
La coupe (12,5cl)	9€
Prosecco (12,5cl)	7€
Bouteille 75 cl	
Veuve Olivier	60€
Mumm Brut	70€
Ruinart	90€

APERITIFS

Aperol (6cl)	4€
Campari (6cl)	4€
Pastis 51 (2cl)	4€
Manzana (6cl)	5€
Cinzano bianco / rosso (6cl)	5€
Kir (12cl)	5€
Kir Royal (12cl)	10€

COCKTAILS

TI PUNCH (5cl) 6€
Rhum agricole, citron vert, sucre de canne

SPRITZ (20cl) 8€
Aperol, Prosecco, Perrier

CAÏPIRINHA (10cl) 8€
Cachaça, citron vert, sucre de canne

MOJITO (20cl) 10€
Havana 3, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, perrier

PLANTEUR (20cl) 10€
Rhum agricole, ananas, passion, orange, cannelle

VOILE ROUGE (20cl) 10€
Gin, purée de framboise, sirop passion, cranberry, citron vert

SEX ON THE SEINE (20cl) 10€
Vodka, sirop de melon, cranberry, passion, citron vert

MARGARITA (12cl) 10€
Tequila, Cointreau, citron vert

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO (20cl) 7€
Jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade

MOUSSAILLON (20cl) 7€
Limonade, purée de framboise, sirop passion, cranberry, citron vert

BIÈRES

PRESSIONS 25cl / 50cl

Panaché / Moncaco	4€ / 7€
Meteor Blonde	4€ / 7€
Meteor Blanche	5€ / 8€
IPA Blonde	5€ / 8€

BIÈRE BOUTEILLE 33cl
Corona 6€

ALCOOLS

Verre (4cl) avec soft au choix 10€
Bouteille (70cl) avec soft au choix (2) 120€
Sup Red bull verre 2€ / bouteille 8€

Vodka Wyborowa
Whisky Ballantines Finest
Gin Seagram's
Rhum Havana Club 3ans
Get 27

ALCOOLS SUP

Verre de (4cl) avec soft au choix 12€
Bouteille (70cl) avec soft au choix (2) 160€
Sup Red bull verre 2€ / bouteille 8€

Tequila Olmeca Blanco
Havana Club 7ans
Jack Daniel's
Gin Hendricks
Vodka

Shot Maison (4cl)	4€
Jagermeister (4cl)	5€
Jagerbomb (10cl)	7€

SOFT DRINKS

SODAS (33cl) 4€
Orangina, Fuzetea, Coca cola,
Coca Zero,
Limonade 3€
Red Bull 5€

JUS & NECTARS CARAÏBOS (25cl) 4€
pomme / ananas / orange
passion / cranberry

E A U X

San Pellegrino 50cl	4€
San Pellegrino 1L	6€
Evian 50cl	4€
Evian 1 L	6€

Supplément sirop 1€

BOISSONS CHAUDES

Café / Déca *BIO 2,50€
pur arabica Malongo

Double café *BIO	4€
Café crème	4€
Capuccino	5€

Thé Malongo *BIO 5€
Vert Gunpowder

Infusion Malongo *BIO 5€
Verveine / Tilleul

➔ Paiement CB minimum 5€



Pas de réservations en terrasse - Espaces privatisables possibles - contact Cloé ☎ 06 62 13 53 46



*BIO appellation d'origine contrôlée

