



# 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 12,50€

**REGINA** tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais 15€

**RUCOLA** tomate, roquette, légumes grillés, tomates cerises, billes de mozzarella latte 15€

**PICANTE** tomate, chorizo piquant, mozzarella 16€

**TONNO** tomate, mozzarella, thon, oignons confits, olives 16€

**INDIANA** poulet, curry, crème fraîche, cumin, poivrons, oignons, amandes effilées 16€

**4 FORMAGGI** mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan Reggiano 17€

**LOMBARDO** tomate, mozzarella, parmesan Reggiano, jambon Iberico, roquette 17€

**MILANO** gorgonzola, poire, crème de noix, noix torréfiées 17€

**TARTUFO** crème à la truffe, champignons frais, copeaux de parmesan Reggiano 17€

**FRUTTI DI MAR** cocktail de fruits de mer, crème fraîche 18€

\*Supplément 2€ / Burrata 3€

## P L A T S

**LE PLAT DU JOUR** (du lundi au vendredi) La suggestion du Chef

**ASSIETTE DE LEGUMES DU SOLEIL GRILLES & GRAINES**  
petite 6€ ou grande 12€

**BROCHETTE DE POULET 18€**  
**MARINE A L'ORIENTALE**  
à la plancha & riz

**ONGLET DE BOEUF 19€**  
mariné à la plancha, sauce aigre-douce & pommes sautées maison

**LINGUINI AUX GAMBAS 21€**  
Gambas, légumes grillés & tomates cerises, ail, basilic

## S A L A D E S

**LA BURRATA** (125gr) 13€  
Tomates «collections» & pesto

**CARPACCIO 15€**  
Boeuf & pommes sautées maison, roquette, câpres, tomates confites, copeaux de parmesan Reggiano

**L'IBERICO 16€**  
Mesclun, billes de mozzarella latte, melon, jambon Mangalica, olives & tomates confites

**POULET CURRY 16€**  
Mâche, tomates cerises, concombre, poulet mariné au curry & amandes effilées

**TARTARE AUX AGRUMES 16€**  
Saumon d'Ecosse Bio, mesclun, pommes sautées maison

## P L A N C H E S

**CHARCUTERIES IBERIQUES 16€**  
Jambon Mangalica, Chorizo, coppa, saucisse Perche, cornichons

**FROMAGES AOP 16€**  
Camembert, Chèvre, Morbier, Comté & noix torréfiées

## L E S C R O Q U E S

De 15h à 19h sauf le W.E.

**CROQUE MADAME 9€**  
toast, jambon, comté, mozzarella & œuf

**CROQUE LEGUMES 9€**  
toast, tomates confites, mozzarella, légumes du soleil grillés, comté

**FORMULE CROQUE 12€**  
croque au choix  
+ 1 boisson au choix  
(soft / verre de vin / demi blonde)

## D E S S E R T S

MAISON

Moelleux au chocolat 7€  
Valrhona  
& boule de glace vanille

Tiramisu 7,50€

Fraise Melba 8,50€

Glaces artisanales  
(voir carte)

## M E N U E N F A N T

14€

Pizza Margherita  
ou  
Linguini à la tomate  
& parmesan

-----  
batonnet de glace  
ou  
moelleux au chocolat

-----  
sirop ou jus



# 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 * <i>BIO</i>	4€	15€
Epure		22€
Esprit de Gassier - Côtes de Provence 2020		26€
M de MINUTY - Côtes de Provence		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 * <i>BIO</i>	4€	15€
La Chevalière - Chardonnay IGP pays d'Oc 2020 <i>BIO</i>		24€
Canon du Maréchal 2020 * <i>BIO</i>		26€

## VINS ROUGES

La Gravette Lou * <i>BIO</i>	4€	15€
Côte du Rhône Ogier 2020 * <i>BIO</i>		24€
IGT Veneto Camponi 2021		26€
Brouilly Baron L'écluse 2021		28€

## CHAMPAGNES & PETILLANTS

Veuve Olivier 1er cru	
La coupe (12,5cl)	9€
Prosecco (12,5cl)	7€
Bouteille 75 cl	
Prosecco	38€
Veuve Olivier	70€
Mumm Brut	80€
Ruinart	95€

## APERITIFS

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

## COCKTAILS

<b>TI PUNCH</b> (5cl)	7€
Rhum agricole, citron vert, sucre de canne	
<b>SPRITZ</b> (20cl)	8€
<b>CAÏPIRINHA</b> (10cl)	9€
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
<b>PLANTEUR</b> (20cl)	8€
Rhum agricole, ananas, passion, orange, cannelle	
<b>MOJITO</b> (20cl)	10€
Havana 3, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, perrier	
<b>MOSCOW MULE</b> (20cl)	10€
Vodka, ginger beer, citron vert	
<b>SEX ON THE SEINE</b> (20cl)	10€
Vodka, sirop de melon, cranberry, passion, citron vert	
<b>MARGARITA</b> (12cl)	10€
Tequila, Cointreau, citron vert, fraise	
<b>TENESSEE MULE</b> (12cl)	10€
Jack Daniel's, Tenesse Rye, citron vert, ginger beer	

## SANS ALCOOL

<b>VIRGIN MOJITO</b> (20cl)	7€
Jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade	
<b>MADEMOISELLE VIOLETTE</b> (20cl)	7€
Citron vert, menthe, sirop de violette, cranberry	

## BIERES

<b>PRESSIONS</b>	25cl / 50cl
Panaché / Monaco	4€ / 7€
Meteor Blonde	4€ / 7€
Meteor Blanche	5€ / 9€
IPA ambrée	5€ / 9€
<b>BIERE BOUTEILLE</b> 33cl	
Corona	6€
Cidre brut bouteille 27,5cl	5€

## ALCOOLS

Verre (4cl) avec soft au choix	10€
Bouteille (70cl) avec soft au choix (2)	140€
Sup Red bull verre 2€ / bouteille 8€	
Vodka Wyborowa	
Whisky Ballantines Finest	
Bombay Sapphire	
Rhum Havana Club 3ans	
Get 27	

## ALCOOLS SUP

Verre de (4cl) avec soft au choix	12€
Bouteille (70cl) avec soft au choix (2)	180€
Sup Red bull verre 2€ / bouteille 8€	
Jack Daniel's	
Tequila Olmeca Blanco	
Havana Club 7ans	
Vodka	

Shot Maison (2cl)	4€
Jagermeister (4cl)	5€
Jagerbomb (10cl)	8€
Planche 10 shots	35€

## SOFT DRINKS

<b>SODAS</b> (33cl)	4€
Orangina, Fuzetea, Coca cola, Coca Zero, Citronnade <i>Bio</i>	5€
Red Bull	5€
<b>JUS &amp; NECTARS CARAÏBOS</b> (25cl)	4€
pomme / ananas / orange	
passion / cranberry	

## E A U X

San Pellegrino 50cl	3,50€
San Pellegrino 1L	5€
Evian 50cl	3,50€
Evian 1 L	5€
Supplément sirop 1€	

## BOISSONS CHAUDES

Café / Déca * <i>BIO</i>	2,50€
<i>pur arabica Malongo</i>	
Double café * <i>BIO</i>	4€
Café crème	4€
Thé <i>Malongo</i> * <i>BIO</i>	5€
Vert Gunpowder	
Infusion <i>Malongo</i> * <i>BIO</i>	5€
Verveine / Tilleul	