



Manger bon  
et vite



### Menu complet - 23€

(Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés)

**Plat du jour ou pâtes de la semaine**  
**+ Dessert du jour ou Fromage du jour**  
**+ Café ou Thé**

## Salades & entrées

**Saumon fumé Maison - Label Rouge Écosse - 19€**  
Avocado Toast

**Tomate burrata - 18 €**  
Tomates anciennes, soupe de tomate, burrata crémeuse (125gr), basilic et réduction de vinaigre balsamique

**Tartare de Saumon - 19 €**  
Tartare au couteau, mangue vinaigrette au soja et sésame, légumes croquants

24€  
portion  
plat

**Salade Delucel- 22€**  
Poulet crispy, iceberg émincée, tomates anciennes, concombre, œuf dur, féta, oignons rouge, sauce Pita et graines de tournesol

**Carpaccio de bœuf - 16€**  
Servi avec des frites maison, copeaux de parmesan et salade craquante

23€  
portion  
plat

### A partager :

Selon la sélection du chef

- Houmous au Zaatar et blinis 7€
- Panisse et aïoli 9.5€
- Crevette Panko et sauce chili 12€
- Croque Truffes 12€
- Planche de charcuteries 23€
- Planche mixte 23€

À partager autour d'un bon verre... parce que le vin, c'est encore meilleur quand on a une excuse.

Prix TTC - service compris

Tous nos plats sont faits Maison - Allergènes disponibles sur demande



## Plats

**Ravioli de bouillabaisse - 26€**  
Et sa soupe de poisson

**Filet de bar - 26€**  
Écrasé de pomme de terre, sauce vierge de saison

**Rigatoni à la truffes - 23€**  
Crème de truffe et jambon blanc en chiffonnade

**Entrecôte sélection - 30€**  
Frites maison et beurre persillé

**Encornet en persillade - 22€**  
Lamelles d'encornet sautées à la poêle, ratatouille maison

**Cheese Burger Delucel - 24€**  
Buns artisanal, steak haché angus, tomate, iceberg émincé, cheddar, poitrine fumée, cornichon, sauce ketchup et moutarde



**Menu Pitcho - 12€**

Jusqu'à 12 ans

**Tenders de poulet ou Pâtes crème de parmesan & jambon blanc**

**+ Accompagnements : Frites maison ou Légumes**

**Inclus : Sirop et 1 boule de glace parfum au choix :**

**Vanille, chocolat, citron, fraise, framboise**



Prix TTC - service compris

Tous nos plats sont faits Maison - Allergènes disponibles sur demande



---

## Desserts

---

### Assortiment de fromages - 9 €

Servi avec son chutney de figues, salade aux noix & vinaigrette

### Affogato- 9€

Boules de glace vanille, éclats de noisettes, tuile croquante et chantilly

### Pavlova - 9€

Meringue maison, coulis de fruits rouge, glace framboise et chantilly

### Le Mille feuille - 9€

Crème mousseline vanillée, pâte feuilletée caramélisée

### Coupe de Fraises - 9€

Fraises de saison, sirop de citron, crème de mascarpone sucrée

### Café gourmand - 10€

Assortiment de gourmandises du chef

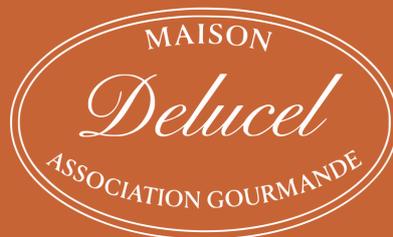
### Assortiment de glaces au choix

Servi avec de la chantilly

Vanille, chocolat, pistache, café, rhum-raisin,  
sorbet citron, fraise, framboise

1 boule : 3€ | 2 boules : 5€ | 3 boules 7€





## Apéritifs

<b>Ricard / Pastis</b> 4cl	3.90€
<b>Suze</b> 6cl Servi avec un quart de citron jaune	4.90€
<b>Martini Blanc / Martini Rouge</b> 6cl	4.90€
<b>Porto / Campari</b> 6cl	4.90€
<b>Kir vin blanc</b> 12cl Vin blanc, liqueur cassis / mûre / pêche	5.00€
<b>Coupe de champagne</b> 12cl Mayot Lagoguey 1er Cru	12.00€

## Digestifs

<b>Limoncello, 18°</b> Liqueur de citron / liqueur de pomme, servi avec glace pilée	5.00€
<b>Baileys, 17°</b> Liqueur Irish Cream, servi avec glace pilée	7.00€
<b>Get 27, 17,9°</b> Vient du nom de son inventeur Jean Get, créé en 1796 en Haute-Garonne. Aujourd'hui élaboré à Beaucaire dans le Gard, oasis verte émeraude sous le soleil du Sud, servi avec glace pilée.	7.00€
<b>Jack Daniel's, 40° / Jack Honey, 35°</b> Servis à température, avec glace à part.	9.00€
<b>Proper Twelve, whisky irlandais de Conor McGregor, 40°</b> Vieilli en fûts de chêne ayant contenu du bourbon durant au moins trois ans, triple distillé, issu d'un assemblage de single malt irlandais, servi avec glace à part.	10.00€
<b>Aberlour, 10 ans, 40°</b> Whisky riche & vivant, nez marqué, bois humide, Sherry avec notes mentholées & bonbon, servi avec glace à part.	14.00€
<b>Lagavulin, 16 ans, malt 43°</b> Vieilli en fûts de chêne durant 16 ans, arômes intenses, suaves & fumés, délicates notes d'algues marines & de fruits secs, servi avec glace à part.	13.00€
<b>Rhum Diplomatico, Planas, 47°</b> Notes de fruits cuits, tabac blond & miel parfaitement équilibrées.	9.00€
<b>Rhum Mezan XO - Jamaïque, 40°</b> Parfaite authenticité, non altéré, sans filtration à froid, ce qui lui vaut les honneurs des connaisseurs.	12.00€
<b>Grand Armagnac, 40°</b> Délicat assemblage d'eaux-de-vie de grande finesse, nez très frais, fruité, arômes de jeunes prunes, notes boisées en bouche.	9.00€
<b>Cognac Martel VSOP, 40°</b> Teinte ambrée dorée, parfum acidulé : citron vert & réglisse, notes de fruits : coings & raisins secs.	15.00€



## Eaux Minérales

<b>Évian</b>   50cl - 4€   1L - 6€	50cl - 4€   1L - 6.00€
<b>Badoit</b>   50cl - 4€   1L - 6€	50cl - 4€   1L - 6.00€
<b>Orezza</b>   50cl - 4€   1L - 6€	50cl - 4€   1L - 6.00€
<b>St Georges</b>   1L - 7.5€	1L - 7.50€
<b>Perrier</b> 33cl - 4.50€	4.50€

## Softs

<b>Kombucha</b> 33cl Thé pétillant, bio, Gingembre - Citron ou Framboise - Hibiscus	6.00€
<b>Thé glacé à la menthe</b> Maison	4.00€
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</b> 33cl	4.50€
<b>Sodas</b> 25cl Limonade, Schweppes Tonic, Fuze Tea, Fanta Orange, Orangina	4.50€
<b>Sirop à l'eau</b> 2cl Grenadine, menthe, pêche, fraise, citron, concombre, orgeat	2.50€

## Jus de fruits

<b>Jus de pomme artisanal</b> 25cl "L'île o pòm"	5.50€
<b>Jus de fruit Pago</b> 25cl ACE, orange, abricot, fraise, poire, tomate	4.00€
<b>Jus pressé</b> 25cl Jus d'orange pressé ou jus de citron pressé	5.90€

## Nos Bières

<b>Pietra</b> 33cl Bière Corse à la châtaigne, brassée en Corse, 6°	6.00€
<b>Fada IPA</b> 33 cl IPA Sunny, brassée en Provence, 5°	7.00€
<b>Fada Blonde</b> 33cl Bière blonde au goût d'abricot, brassée en Provence, 5°	7.00€
<b>Affligem</b> Bière blonde, pression, 6°	25cl - 5.00€   50cl - 9.50€
<b>Heineken</b> Bière blonde, pression, 5°	25cl - 4.50€   50cl - 8.00€





## Boissons chaudes "illy"

<b>Expresso - 2,50€</b>	2.50€
<b>Double Expresso - 4,40€</b>	4.40€
<b>Chocolat chaud - 4,90€</b>	4.90€
<b>Noisette - 2,80€</b> Expresso & lait froid	2.80€
<b>Cappuccino - 4,90€</b> Double Expresso, lait chaud & mousse de lait	4.90€
<b>Café au lait - 4,50€</b> Expresso & lait chaud	4.50€
<b>Café allongé - 2,60€</b> Expresso allongé à l'eau chaude	2.60€
<b>Café frappé - 3,50€</b> Expresso, orgeat & glaçons	3.50€

## Thés & infusions "Père Blaize"

<b>Thé noir Darjeeling supérieur - 5,90€</b>	5.90€
<b>Thé vert parfumé menthe - 5,50€</b> Menthe douce & poivrée	5.50€
<b>Thé Fruits Rouges - 5,50€</b>	5.50€
<b>Maté Vert / Earl Grey - 5,00€</b>	5.00€
<b>Tisane Château d'If - 5,90€</b> Badiane, réglisse verveine, anis vert, fenouil, aneth & romarin	5.90€
<b>Tisane Calanque de Morgiou - 5,90€</b> Thé blanc citronnelle, matricaire, citron écorce & brigadier bouton	5.90€
<b>Tisane des agrumes - 5,90€</b> Rooibos citrus, citronnelle, orange douce, thym, citron, matricaire & souci	5.90€

Parce qu'un bon repas mérite une belle conclusion, nous avons sélectionné avec soin nos boissons chaudes et digestifs.

Du café corsé au thé parfumé, en passant par les liqueurs les plus fines, tout est pensé pour finir sur une belle note.

Chez nous, le plaisir ne s'arrête jamais à l'assiette.



## Cocktails

---

### **Delucel's Cocktail - 11€**

Champagne Mayot Lagoguey, gin sapphire, citron vert, coulis de fruits rouges

### **Mojito - 11€**

Rhum Havana, menthe, citron vert, sucre de canne, Perrier, angostura

### **Pablo Escobar - 11€**

Rhum Havana, ananas, noix de coco, sucre de canne

### **Spritz St Germain - 11€**

St Germain, prosecco, Perrier



## Mocktails

---

### **Virgin Escobar - 7€**

Noix de coco, ananas

### **Bora Bora - 7€**

Citron vert, ananas, maracuja, grenadine





## Vins Blancs

	12.5cl	50cl	75cl
<b>La Tournée</b> Vermentino, Ferraton-Languedoc 2023	4.5€		22€
<b>Le Clocher</b> AOP Côtes de provence 2025 - St Tropez	5.5€		26€
<b>Uby N°4</b> IGP Côtes de Gascogne 2023			30€
<b>Château La Coste</b> AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023	6€	24€	32€
<b>Marie-Rose</b> AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023			34€
<b>Bourgogne Aligoté</b> Jean Moreau & Fils - AOC Bourgogne 2023			39€
<b>Chablis</b> Dame Nature - Bourgogne - Bio 2022			57€

## Vins Rosés

<b>Le Clocher</b> AOP Côtes de provence 2025 - St Tropez	5.5€		26€
<b>Colette</b> Languedoc, Vin de France, Bio, Grenache-Caladac-Merlot 2023	5€		28€
<b>Château La Coste</b> AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023		24€	32€
<b>Paternel</b> Côtes de Provence Bio 2023	6.5€		38€

## Vins Rouges

<b>La Tournée</b> Syrah - Grenache, Ferraton-Languedoc 2023	4.5€		22€
<b>Le Clocher</b> AOP Côtes de provence 2025 - St Tropez	5.5€		26€
<b>Cuvée Delucel</b> Domaine des Césars - AOP Côtes du Rhône 2022	5.5€		30€
<b>Château La Coste</b> AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023		24€	32€
<b>Fernand</b> Languedoc, vin de France, Bio, 100% Merlot 2021	5.5€		34€
<b>Lucius</b> Saint-Émilion, Bordeaux 2019	7.5€		56€



## Pichets de vin

---

**Pichet du Lundi au Vendredi midi (hors jours fériés)**

**Tournée Ferraton & Fils - 25cl - 8€ / 50cl - 16€**

Blanc / Rouge - 2023

**Domaine de Sumeire - 25cl - 8€ / 50cl - 16€**

Le rosé de S - 2023

## Champagnes

---

**Mayot Lagoguey - 15cl - 12€ / 75cl - 75€**

**Ruinart Rosé - 75cl - 100€**

---

Prix TTC, service compris

