

EL PACHA

LES SABLETTES

Nos Moules de Tamaris

Servies avec des Frites

-Moules à la Marinière **15.00€**
Vin blanc, Beurre, Échalotes, Oignons, Ails & Persil

-Moules Au Roquefort **16.90€**
Crème fraîche & Roquefort AOP «demi-lune»

-Moules Poulettes..... **16.50€**
Sauce Marinière & Crème fraîche

-Moules du Chef..... **16.60€**
Sauce Marinière, Crème fraîche & Citron

-Moules Basilic..... **15.90€**
Crème fraîche & Basilic

-Moules à la Provençale..... **16.00€**
Sauce Tomate à la Provençale, Oignons, Ail & Thym

-Moules au Curry..... **16.70€**
Sauce au Curry «Massala» et Crème fraîche

-Moules Panisse..... **16.70€**
Sauce Marinière flambées au Pastis & Cébettes fraîches

-Moules à la Rouille..... **16.80€**
Rouille «Maison» & Crème fraîche

Nos Bruschettas

Servies avec une Salade Fraicheur

-La «Corsoise Aux 3 Fromages» (Nouveau) **16.60€**
Bruschetta toastée au Four Pain XXL(100gr) Sauce Tomate

Chèvre, Emmental, Billes de Mozzarella, Chorizo, Coppa, Salade, Olives

-L'Océane (Nouveau)..... **17.90€**
Bouquet de Fruits de Mer poêlés en Persillade,

Duo de Gambas décortiquées, Pesto & Légumes grillés
Bruschetta au Basilic toastée au Four Pain XXL(100gr),Tomates Cerises

Nos Entrées & Salades

-La Grande Ardoise de Tapas **18.50€**
5 Accras de Morue, 5 Beignets de Calamars, 5 Batonnets de Mozzarella Panés, 5 Wings de Poulet

-La Salade Du Pacha..... **17.90€**
Filetsde Rouget & Gambas Poêlés décortiquées,

Bouquet de Moules de Tamaris, Tomates Cerise, Salade,Choux rouge

-La Salade de Chèvre Chaud (Nouveau)..... **17.90€**
Médailлон de Chèvre Pané Galette Tortilla XXL , Jambon Serrano Grillé

Sauce Fromagère «maison»,Salades, Oignons Confits, Tomates Cerises

-Camembert Entier Rôti au Four..... **16,90€**
Pain aux Céréales, Coppa, Jambon Cru, Pommes de terre en Persillade

-L' Ardoise Végétarienne..... **16.00€**
Légumes du Moment, Pousses de Soja, Oignons Crispy, Echalottes,

Salade fraicheur, Galette de Pommes de terre. & Gressins

Nos Pâtes De La Mer

-Duo de Gambas à la Sauce Napolitaine **19.30€**
Linguine à la Sauce aux Tomates Provençales, Oignons, Ail & Thym

-Seiches Grillées en Persillade (Nouveau) **18.00€**
Pasta Taglioline «Nera» à l'Encre de Seiches

Nos Poissons & Fruits de Mer

-La Marmite «Bleu» de Pêcheur(10 mn en cuisson)..... **24.00€**

Dos de Lieu Noir, 2 Gambas décortiquées, Moules de Tamaris,
Filets de Rouget & Pommes de Terre mouillées à la soupe
Soupe de Roche artisanale Croûtons & Rouille Maison

-L' Äioli Provençal en Papillote (10 mn en cuisson vapeur)
Dos de Lieu Noir, Moules de Tamaris, Haricots, Courgettes..... **18.40€**

Carottes, Pommes de Terre, Œufs, Sauce «Äioli» Maison

-Steak de Thon Mi-Cuit Au Soja (150 gr).....(Nouveau)
Graines de Sésame & Légumes Grillés **19.80€ €**

-Brasserie du Midi -

Avant 14h - Du Lundi au Samedi sauf Jours Fériés

Entrée + Plat + café ou Plat + Dessert + café..... **18.00€**

Entrée + Plat + Dessert + verre de Vin ou Pression + café **22.00€**

ENTREES

- Assortiment de Crevettes Thai Tempura -
ou

- Entrée du jour-

PLATS

- Moules à la Marinière -

- Faux Filet de Boeuf grillé ou Sauce au Poivre Frites & Salade-

- Linguine Aux Moules de Tamaris en Persillade -

- Plat du Jour -

- Pacha Express -

Avant 14h Du lundi au Jeudi- Sauf Jours Fériés

Plat du jour + 1 Verre de Vin ou 1 Pression+1 café..... **15..00€**

- Pacha Kid

Jusqu'à 10 ans

1 Steak haché ou Baby Moules Frites
ou Nuggets de Poulet ou Nuggets de Poisson
Servi avec frites

+ 1 Sirop à l'eau + 1 Boule de Glace ou 1 compote à boire



Nos Viandes

-L'Entrecôte Grillée à la Fleur de Sel (env. 280gr) **19.80€**
Accompagnée de ses Frites fraîches & Salade

-Souris d'Agneau au Thym (env. 400gr)..... **23.90€**
Cuite pendant 7h Pommes de terre en persillade jus de Veau

Nos Tartares

Provenance UK, UE, Argentine - Poids approximatif (env. 180gr)

-Tartare de Bœuf du Limousin cru Frites fraîches & Salade ... **17.50€**
Cornichons, Câpres, Échalotes, Parmesan, Pesto & Tomates s

-Tartare de Bœuf gratiné au Chèvre..... **17.90€**
Pesto & Tomates séchées Frites fraîches & Salade

-Tartare de Bœuf du poêlé Frites fraîches & Salade **17.70€**
Cornichons, Câpres, Échalotes, Parmesan, Pesto & Tomates

-Les Sauces Poivre, Roquefort,Äioli **2.00€**
L'Assiette de Frites..... **4.60€** Bol de Salade Fraicheur..... **3.50€**

Nos Desserts

-Le Suprême de Coco (Nouveau)..... **7.90€**
Moelleux tiède Coco & Ananas & Noix de Coco râpée,
Glace Vanille Caramel au Lait & Chantilly

-Coupe de Fromage Blanc **5.40€**
Avec son Coulis de Fruits Rouges ou Miel de Provence

-Crème Brûlée à la Vanille..... **6.70€**

-Le Trio de Profiteroles (env. 100g)..... **7.80€**
Chocolat Fondu, Crème de Vanille & Chantilly

-La Tarte Normande Tiède..... **6.80€**
Part de Tarte Normande Tiède, Sauce Caramel, accompagnée
d'une Boule Vanille & Chantilly

-Le BABA XXL au Rhum « maison» (Nouveau)..... **8.90€**
Biscuit (100gr) Shooter de Rhum Vanille «Maison»,
Sauce Caramel Boule de glace Vanille & Chantilly

-Cœur Gourmand **7.60€**
Fondant au chocolat & Chocolat Fondu, Crème Anglaise & Chantilly

-Ardoise de Fromage.....6.90€ + 1 Verre de Bordeaux 2017.....9€
Comté du Jura, Bûche de Chèvre & Camembert de Normandie

Nos Desserts avec Café

-Café El Pacha..... **6.60€**
Mini Moelleux au Chocolat Fondu, Crème Anglaise Café & Chantilly

-Macarons Gourmands **6.90€**
Assortiment de 4 Macarons, Chantilly & Café

-Café Gourmand..... **8.80€**
Assortiment de Mini Gâteaux de Soirées, Boule de Glace, Sauce
Chocolat & Café

Nos Glaces

Café Liégeois **7.90€**
Café, Glace Café, Vanille, Chantilly, Sauce Café

-Chocolat Liégeois..... **7.90€**
Chocolat Maison Fondu, Glace Chocolat, Vanille, Lait, Chantilly

-La Parisienne..... **8.00€**
Sauce Caramel Beurre salé, Glace Café, Chocolat & Caramel,
Amandes Effilées, Chantilly

-La « Chanel » **8.00€**
Chocolat Maison Fondu, Glace & Râpé Coco, Chantilly

-Dame Blanche..... **7.90€**
Glace Vanille, Chocolat Maison Fondu, Chantilly, Amandes Effilées

-Mont-Blanc **9.00€**
Glace Vanille, Crème de Marron, Chantilly, Amandes Effilées

-Shell Beach **7.90€**
Sorbet Passion & Cassis, Coco, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly

Parfums à la Carte

Glaces : Chocolat, Vanille, Coco, Menthe Chocolat, Café,Caramel

Rhum Raisin, Fraise, Poire, Citron, Cassis, Passion, Pistache

Coupe 1 boule **2.80€**

Coupe 2 boules..... **4.50€**

Coupe 3 boules..... **6.00€**

Nos Glaces avec Alcool

8.60€

Planteur Givré : Glace Vanille, Sorbet Fruits de la Passion, Rhum

Iceberg : Glace Menthe Chocolat, Get 27

Popeye : Sorbet Poire, Alcool de Poire

Colonel : Sorbet Citron, Vodka

Nos Cocktails

Pina Colada Classique ou Framboise **9.90€**

Le Spritz Apérol, Prosecco Italien Eau gazeuze & Tranche Orange ... **9.40€**

Moscow Mule Vodka & Ginger Beer , lime Tranches citrons vert..... **9.40€**

PachaCabana Vodka, Crème de pêche, Orange, Passion & Fraise .. **9.90€**

Mojito Rhum, citron vert, menthe fraîche, soda (4 cl)..... **9.50€**

Mojito Fraise Rhum, citron vert, purée de fraise, eau gazeuse **9.60€**

Mai Tai Rhum Ambré, Rhum Blanc, TripleSec Jus de Citron..... **9.90€**

Irish Coffee Whisky, café, sucre de canne, chantilly..... **9.80€**

Cocktail de jus de Fruits (Sans Alcool) 2 Jus de Fruits **7.50€**

Nos Bières

Pression Panaché ou 1664 blonde (25cl) **3.10€**

Pression 1664 blonde (50cl) **6.00€**

Heineken (25cl) ou Leffe Blonde (25cl)..... **3.50€**

Desperados (33cl) **5.70€**

Supplément sirop..... **0.50€**

Nos Apéritifs & Alcools & Digestifs

Kir Cassis ou pêche (14cl), Martini blanc ou rouge, Porto, Suze
ou autres apéritifs rouges (6cl) **3.90€**

Champagne La coupe (16cl)..... **8.00€**

Cidre (20cl) **2.50€**

Pastis 51, Ricard, Anisette (2cl)..... **3.00€**

Whisky, Vodka, Gin Rhum, Tequila, autres alcools blancs (6cl) **6.90€**

Cognac (4cl), autres digestifs (5cl) ou Rhum Vanille maison (4cl) **7.00€**

LA BOUTEILLE DE RHUM VANILLE MAISON

La bouteille (50cl).....16.00€.....La bouteille (75cl) **23.00€**

Nos Boissons Fraîches

Orangina, Ice-tea, Schweppes, Schweppes Agrumes ou Diabolo,
Perrier Coca, ou Zéro (33cl) ou Jus de fruits (25cl) : Ananas, tomate, pamplemousse,

fraise, abricot, orange, pomme, ACE **3.20€**

Sirop ou Limonade (33cl) **2.50€**

San Pellegrino (1litre) **6.50€**

RED BULL (25 cl) (Nouveau) **4.90€**

Nos Boissons Chaudes

Café espresso 1.70 €

Café décaféiné 1.80 €

Café allongé.....1.80€

Café décaféiné Noisette.....1.90€

Double Café..... **3.00€**

Café crème, Chocolat au lait froid ou chaud..... **3.10€**

Cappuccino, Café viennois, Chocolat viennois..... **3.80€**

Thé vert à la menthe (la théière) ou Thé au lait..... **3.90€**

Nos Vins

PICHET DE VIN DU PAYS

CÔTES DE PROVENCE : Côté Mer IGP

	Le verre	25cl	50cl	75cl
Blanc, Rouge ou Rosé 12.5°	3.00€	5.90€	11,5€	16.90€

AOC CÔTES DE PROVENCE

- Réserve Des Roches -

Blanc, Rouge ou Rosé 50cl 14.90.....75cl 19.95€

AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

- Vignoble Arnaud Cuvée l'Adret -

Rosé Limpide, frais, élégant & très aromatique 75cl.....24.00€

BORDEAUX ROUGE

- Moulin du Terrier Mise en bouteille au Château 2017

Le verre 12cl 4.20€ 75cl24.90€

POUR VOTRE SANTÉ NOUS TENONS À VOTRE
DISPOSITION UN TABLEAU DES ALLERGÈNES

Prix nets - Service compris

Nous n'acceptons plus les chèques

A partir de 10€

