

EL PACHA LES SABLETTES

Nos Moules de Tamaris

Servies avec des Frites Fraîches «maison»

-Moules à la Marinière	17.80€
Vin blanc, Échalotes, Oignons, Ails & Persil	
-Moules Au Roquefort	19.00€
Crème fraîche & Roquefort AOP «demi-lune»	
-Moules Poulette	18.00€
Sauce Marinière & Crème fraîche	
-Moules du Chef	18.00€
Sauce Marinière, Crème fraîche & Citron	
-Moules Basilic	18.00€
Crème fraîche & Basilic	
-Moules à la Provençale	18.00€
Sauce Tomate à la Provençale, Oignons, Ail & Thym	
-Moules au Curry	18.00€
Sauce au Curry «Massala» et Crème fraîche	
-Moules à la Rouille	18.90€
Rouille «Maison» & Crème fraîche	
-Moules «Signature» du Pacha	19.00€
Sauce » Maison» Crème Aioli - Cheddar	

A Partager (ou pas)...

La Grande Ardoise du Pacha	19.90€
5 Accras de Morue, 5 Beignets de Calamars, 5 Batonnets de Mozzarella Panés, 5 Wings de Poulet	
L'Ardoise de la Mer (Nouveau)	24.00€
Marinade de Fruits de Mer (moules, calamars, Crevettes), Rillettes de Cabillaud, Tartare de Thon, Crevettes Fraîches & Sauce Aioli	

Nos Entrées & Salades

Trio Keftas de Poisson (Nouveau)	21.50€
Pain Pita, Boulettes de Lieu Noir panées Aux Epices Menthe & Coriandre Houmous «maison», Poivrons Marinés , Salade, Frites de Panisse	
Le Poke Bowl Aux 10 Eléments (Nouveau)	19.90€
Tartare de Thon , Wakamé, Riz gluant, Edamame, Pousses de Soja Oignons Crispy, Graines de Sésame, Soja Sucrée & Gingembre ,Menthe	
L'Océane (Nouveau)	22.90€
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	
Duo de Gambas Flambées Au Cognac	22.90€
Demi Melon du Pays Jambon Cru, Billes de Mozza, Pesto, Taboulé Oriental	
La Salade Du Pacha	21.90€
Filets de Rouget & Gambas Poêlés décortiquées, Bouquet de Moules de Tamaris, Tomates Cerise, Salade, Choux rouge	
Camembert Entier Rôti au Four	21.30€
Pain aux Céréales, Coppa, Jambon Cru, Pommes de terre en Persillade	
Salade César Au Poulet XXL	21.50€
Filets de Poulet panés, Oeuf dur, Copeaux de Parmesan, Pommes de Terre, Oignons Rouges, Croutons, Tomates & Sauce César	


- Pacha Kid Jusqu'à 10 ans
1 Steak haché ou Baby Moules ou Nuggets de Poulet ou Poisson Servi avec frites
+ 1 Sirop à l'eau + 1 Boule de Glace ou 1 compote à boire

Nos Pâtes De La Mer

-Ravioles farcies aux St Jacques & Gambas	22.70€
5 Ravioles XXL farcies aux Gambas & St Jacques Coulis de Bisque de Homard	
- Linguine Aux Gambas à la Sauce Napolitaine	22.50€
Linguine à la Sauce aux Tomates Provençales, Oignons, Ail & Parmesan	

-Lamelles D'encornets Grillées en Persillade	Pasta Taglioline «Nera» à l'Encre de Seiches	20.20€
---	--	--------

NOUVEAUTES DE L'ETE

- Le Burger de la Mer XXL Pain Burns Noir	20.50€
Filet de Lieu Noir Sauce Aioli & Cheddar Pomme de terre en Persillade ..	

- Véritable Fish & Chips à l'Anglaise	Filet d'Egle Fin panure «Maison» à la bière & Sauce Tartare	21.90€
--	---	--------

LES CLASSIQUES DE LA MER

-La Marmite «Bleu» de Pêcheur (10 mn en cuisson)	Dos de Lieu Noir, 2 Gambas décortiquées, Moules de Tamaris, Filets de Rouget & Pommes de Terre mouillées à la soupe	26.90€
-L' Aioli Provençal en Papillote (10 mn en cuisson vapeur)	Dos de Lieu Noir, Crevette ,Moules de Tamaris,haricots, Courgettes..	21.90€
-Le Loup Grillé (Nouveau) 350gr	Carottes, Pommes de Terre, Œufs, Sauce «Aioli» Maison	25.90€
-L' Entrecôte XXL Grillée (env 280g)	Poisson Entier (découpe à la demande) Légumes Grillés & Thym Sauvage	25.90€
-Steak de Thon Mi-Cuit Au Soja (150 gr)	Graines de Sésame & Légumes Grillés	22.90€

Nos Viandes & Tartares

Provenance UK, UE, Argentine - Poids approximatif

-L 'Entrecôte XXL Grillée (env 280g)	25.90€
Sauce Chimichurri (Persil, Coriandre, Echalottes, Ail, Thym) Servie avec Frites Fraîches «maison» & Salade	
-Souris d'Agneau au Thym (env. 300gr)	26.90€
Cuite pendant 7h Pommes de terre en persillade jus de Veau	
-Tartare de Bœuf Cru Frites Fraîches	19.90€
Cornichons, Câpres, Échalotes, Parmesan, Pesto ,Tomates & Salade	
-Tartare de Bœuf gratiné au Chèvre	21.90€
Pesto & Tomates séchées Frites Fraîches «maison» & Salade	
-Tartare de Bœuf poêlé Frite Fraîches «maison»	19.90€
Cornichons, Câpres, Échalotes, Parmesan, Pesto ,Tomates & Salade	

-Les Sauces	Poivre, Roquefort, Aioli	2.50€C
L'Assiette de Frites	Bol de Légumes	4.00€
	Bol de Salade	3.50€

Nos Desserts

- La Tarte Normande Tiède	7.00€
Part de Tarte Normande Tiède, Sauce Caramel, Glace Vanille & Chantilly	
- Cœur Gourmand	8.90€
Fondant au chocolat & Chocolat Fondu, Crème Anglaise & Chantilly	

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

- Le Suprême de Coco (Nouveau)	8.80€
Moelleux tiède Coco & Ananas & Noix de Coco râpée, Glace Vanille Caramel au Lait & Chantilly	
- Le Trio de Profiteroles (env. 100g)	8.90€
Chocolat Fondu, Crème de Vanille & Chantilly	
-Le BABA XXL Au Rhum « Maison»(Nouveau)	9.90€
Biscuit (100gr) Shooter de Rhum Vanille «Maison», Sauce Caramel Boule de glace Vanille & Chantilly	
- Tiramisu Caramel & Speculoos (Nouveau)	8.70€
Mini gâteau de soirée & Chantilly	
Ardoise de Fromage	8.50€ + 1 Verre de Bordeaux 2022 10.50€
Comté du Jura, Bûche de Chèvre & Tranches de Brebis à la truffe	

Desserts avec Café

- Café El Pacha	7.70€
Mini Moelleux au Chocolat Fondu, Crème Anglaise Café & Chantilly	
- Macarons Gourmands	7.50€
Assortiment de 4 Macarons, Chantilly & Café	
- Café Gourmand	8.90€
Assortiment de Mini Gâteaux de Soirées, Boule de Glace, Sauce Chocolat & Café	

Nos Glaces

- Café Liégeois	9.00€
Café, Glace Café, Vanille, Chantilly, Sauce Café	
- Chocolat Liégeois	9.00€
Chocolat Maison Fondu, Glace Chocolat, Vanille, Lait, Chantilly	
- La Parisienne	8.70€
Sauce Caramel Beurre salé, Glace Café, Chocolat & Caramel, Amandes Effilées, Chantilly	
- Tutti Frutti (Nouveau)	8.90€
Glace Poire, Citron, Passion & , Coulis de Fruit Salade de Fruit en Sirop	
- La « Chanel »	8.90€
Chocolat Maison Fondu, Glace & Râpé Coco, Chantilly	

- Dame Blanche	8.90€
Glace Vanille, Chocolat Maison Fondu, Chantilly, Amandes Effilées	
- Mont-Blanc	9.50€
Glace Vanille, Crème de Marron, Chantilly, Amandes Effilées	

- Shell Beach	8.90€
Sorbet Passion & Cassis, Coco, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly	

Glaces : Chocolat, Vanille, Coco, Menthe Chocolat, Café, Caramel	Rhum Raisin, Fraise, Poire Citron, Cassis, Passion, Pistache
---	--

Coupe 1 boule	2.90€
Coupe 2 boules	5.50€
Coupe 3 boules	7.80€

Popeye : Sorbet Poire, Alcool de Poire	9.90€
Iceberg : Glace Menthe Chocolat, Get 27	9.90€
Colonel : Sorbet Citron, Vodka	9.90€



Nous acceptons les titres restauration
uniquement par CB
Nous n'acceptons plus les chèques



Nos Cocktails	Pina Colada Classique ou Framboise	9.90€
	Le Spritz Apérol, Prosecco Italien Eau gazeuze & Tranche Orange	9.90€
	Moscow Mule Vodka & Ginger Beer , lime Tranches citrons vert	9.90€
	PachaCabana Vodka, Crème de pêche, Orange, Passion & Fraise ..	9.90€
	Mojito Rhum, citron vert, menthe fraîche, soda (4 cl)	9.80€
	Mojito Fraise Rhum, citron vert, purée de fraise, eau gazeuze	9.90€
	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	8.50€

Nos Bières

Pression Panaché ou 1664 blonde (25cl)	3.60€
Pression 1664 blonde (50cl)	7.00€
Heineken (25cl) ou Leffe Blonde (25cl)	4.50€
Desperados (33cl)	5.90€
Supplément sirop	0.50€

Nos Apéritifs & Alcools & Digestifs

Kir Cassis ou pêche (14cl), Martini blanc ou rouge, Porto, Suze ou autres apéritifs rouges (6cl)	4.00€
Champagne La coupe (16cl)	9.00€
Cidre (20cl)	3.00€
Pastis 51, Ricard , (2cl)	3.50€
Whisky, Vodka, Gin Rhum, Tequila, autres alcools blancs (6cl)	6.90€
Cognac (4cl), autres digestifs (5cl) ou Rhum Vanille maison (4cl)	8.00€
LABOUTEILLE DE RHUM VANILLE MAISON (75cl)	26.00€

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	3.50€
Sirop ou Limonade (33cl)	3.00€
San Pelegrino (1litre)	6.60€
RED BULL (25 cl) (Nouveau)	4.90€

Nos Boissons Chaudes

Café espresso	1.80 €	Café allongé	1.90€
Café décaféiné	1.90 €	Noisette	1.90€
Double Café			3.50€
Café crème, Chocolat au lait froid ou chaud			3.50€
Cappuccino, Café viennois, Chocolat viennois			4.00€
Thé vert à la menthe (la théière) ou Thé au lait			4.50€

Nos Vins

PICHET DE VIN DU PAYS CÔTES DE PROVENCE : Côté Mer IGP				
	Le verre	25cl	50cl	75cl
Blanc, Rouge ou Rosé 12.5°	3.60€	7.50€	14,00€	20.90€

AOC CÔTES DE PROVENCE - Réserve Des Roches -	
Blanc, Rouge ou Rosé	50cl
	17.00€
	75cl
	24.00€

AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE	
- Vignoble Arnaud Cuvée l'Adret - 75cl	26.00€
DOMAINE DU TARIQUET PREMIERE GRIVES, 75cl	28.00€

BORDEAUX ROUGE	
- Agneau Rouge Baron de Rothschild 2023	
Le verre 12cl	4.90€
	75cl
	29.00€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.