

MENU

ENTRÉES

TAJINE TUNISIEN TRADITIONNEL Traditional Tunisian Tajine	9,00€
SALADE DE POIS CHICHES, FETA, TOMATES SÉCHÉES, POUSSÉS D'ÉPINARD, ANCHOIS, OIGNONS ROUGES ET CUMIN Chickpea Salad with Dried Tomatoes, Baby Spinach, Anchovy, Red Onions and cumin	12,00€
SAUTÉ D'ENCORNETS AUX OLIVES NOIRES, TOMATES SÉCHÉES ET FENOUIL Stir-Fry squid with Black Olives, Dried Tomatoes and Fennel	12,00€
CHORBA AUX CREVETTES Chorba Soup Shrimp	12,00€

PLATS

TERRE



BURGER A L'EFFILOCHÉ D'AGNEAU, CHANTILLY CHÈVRE FRAIS ET POMMES GRENAILLE Lamb Burger, whipped cream with fresh goat cheese and new potatoes	24,00€
COUSCOUS MERGUEZ ET BOULETTE DE BOEUF AUX ÉPICES DOUCES Couscous with merguez sausage and beef meatballs in mild spices	24,00€
PASTILLA AUX POIREAUX ET VOLAILLE, CUMIN ET CANNELLE Leek and poultry pastilla with cumin and cinnamon	20,00€

MER



COUSCOUS À L'ENCORNET FARCI À L'ÉPINARD Couscous with stuffed squid and spinach	24,00€
FILET DE LOUP GRILLÉ SUR SA PISSALADIÈRE, SAUCE VIERGE ET CHANTILLY AUX HERBES Grilled sea bass fillet on its pissaladière, virgin sauce and herb chantilly	24,00€
MAM'AÏOLI DE SARDINES Sardine aioli, steamed vegetables	22,00€

DESSERTS

MICOOKIE - MIMAKROUT (PÉPITES DE CHOCOLAT, DATTES, SÉSAME ET MIEL) Micoookie - MiMakrout (chocolate chips, dates, sesame and honey)	9,00€
SALADE D'ORANGES ET CANNELLE orange and cinnamon salad	9,00€
CREME BRÛLÉE À LA FLEUR D'ORANGER Orange blossom crème brûlée	8,00€

BOISSONS

SOFT

SODAS

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, PERRIER 33CL	3,50€
ORANGINA 25CL	3,50€
SCHWEPES TONIC OU AGRUMES, ICE TEA 25CL	3,50€
SIROP À L'EAU	2,50€
LIMONADE ARTISANALE 25CL	3,00€
SUPPLÉMENT SIROP	0,50€

Choix Sirop : Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Orgeat

JUS DE FRUITS 25CL

ORANGE, FRAISE, ANANAS, POMME, TOMATE	3,00€
---------------------------------------	-------

COCKTAILS SANS ALCOOL 33CL

VIRGIN SPRITZ	8,00€
DAR MAMA	9,00€

Agrumes, Cranberry, Sirop de Griotte et Cannelle

EAUX DU MOMENT 75CL

EAU PÉTILLANTE OU EAU PLATE	5,00€
-----------------------------	-------

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA, NOISETTE, AMÉRICAIN	2,00€
DOUBLE CAFÉ, CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD	4,00€
THÉ NOIR, THÉ VERT, THÉ CITRON ET INFUSION	4,00€
THÉ AU LAIT, THÉ MENTHE ARTISANAL ET PIGNONS DE PIN	4,50€

BAR

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE 14CL	10,00€
COUPE DE PROSECCO 14CL	7,00€
KIR 14CL	5,00€
KIR ROYAL 14CL	12,00€
RICARD, MAURESQUE, PERROQUET, TOMATE 4CL	4,00€
MARTINI ROUGE OU BLANC 7CL	7,00€

SPRITZ 25CL

APÉROL SPRITZ	10,00€
LIMONCELLO SPRITZ	10,00€
RED BERRIES SPRITZ	10,00€
HUGO SPRITZ	10,00€
GET SPRITZ	10,00€

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

CHOUFFE, HEINEKEN, CORONA	6,50€
HEINEKEN SANS ALCOOL 25CL	5,00€

ALCOOLS 4CL

JB, VODKA, TEQUILA, GIN, HAVANA 3 ANS	9,00€
CHIVAS	11,00€
RHUM ARRANGÉ :	11,00€
LA FABRIQUE COFFE, SPICY ORANGE OU THÉ MENTHE	

DIGESTIFS / LIQUEURS 6CL

GET 27, LIMONCELLO, POIRE WILLIAM	8,00€
-----------------------------------	-------

VIN

NOS VINS AU PICHET (25 CL ET 50 CL) SONT SERVIS EN CARAFE À PARTIR DE BOUTEILLES OUVERTES AU MOMENT DU SERVICE

VINS ROSÉS

	V	25CL	50CL	B
LUBERON				
• Éléphant Rose	6€	8,50€	17€	24€
CÔTES DE PROVENCE AOP				
• Ch. Rouët Esterelle	7€	9,50€	19€	28€
• Figuière - Première • bio	—	—	—	42€

VINS BLANCS

	V	25CL	50CL	B
LUBERON				
• Ours Blanc	6€	8,50€	17€	24€
CÔTES DE PROVENCE AOP				
• Ch. Rouët Esterelle	7€	9,50€	19€	28€
• Figuière - Première • bio	—	—	—	42€
BOURGOGNE AOP				
• Dom. du Mont Épin, Chardonnay	9€	11,50€	23€	34€

VINS ROUGES

	V	25CL	50CL	B
VENTOUX				
• Fourmi rouge	6€	8,50€	17€	24€
CÔTES DE PROVENCE AOP				
• Ch. Rouët Esterelle	7€	9,50€	19€	28€
• Figuière - Première • bio	—	—	—	44€
COLLINES RHODANIENNE IGP				
• Appel des Sereines - F. Villard	—	—	—	34€
CÔTES DU RHONE AOC				
• Domaine Brusset - Laurent B.	7€	9,50€	19€	28€
SELECTION VINS D'ORIENT	—	—	—	42€

CHAMPAGNES & VINS PÉTILLANTS 75CL

CHAMPAGNE BRUT	55,00€
CHAMPAGNE « BLANC DE BLANC »	65,00€
PROSECCO	31,00€