

Les Cocktails 10€

Mojito the original : Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche, Perrier

Mojito fraise : Rhum, citron vert, purée de fraises, menthe fraîche, perrier

Caïpirinha : Cachaça, sucre de canne, citron vert

Caïpiroska : Vodka, sucre de canne, citron vert

Cosmopolitain : Vodka, cointreau, citron vert, jus de cranberry

Cuba libre : Rhum, coca-cola, jus de citron vert

Spritz : Apérol, Prosecco, perrier, tranche d'orange

Amaretto sour : Amaretto, citron, sucre de canne

Blue lagoon : Vodka, curaçaoblue, jus de citron vert

Sex on the beach : Vodka, triple sec, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine

Daiquiri fraise : rhum blanc, citron vert, fraise

Mojito Royal : Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, champagne..... **12 €**

Virgin Mojito : Sans alcool..... **7€**

Les Bières

Pression pelforth blonde 25cl..... **4,5 €**

Heineken 25cl..... **5 €**

Pietra 25cl..... **6 €**

LES SOFTS

Zilia 1L..... **6 €**

Orezza 50cl..... **3,5 €**

1L..... **7 €**

Schweppes 25cl..... **3,5 €**

Perrier 33cl..... **3,5 €**

Orangina 25cl..... **3,5 €**

Limonade 25cl..... **3,5 €**

Coca 33cl..... **3,5 €**

Coca Zero 33cl..... **3,5 €**

Ice tea 25cl..... **3,5 €**

Pago..... **3,5 €**

Les Apéritifs

ALCOOLS

Les apéritifs 6cl

Martini, Porto..... **4,5 €**

Campari..... **5 €**

Anisés 2cl

Pastis 51..... **3,5 €**

Ricard..... **3,5 €**

Whisky 4cl

Ballantine's..... **9 €**

Ballantine's lime..... **10 €**

Jack Daniels..... **10 €**

Aberlour 12 ans..... **13 €**

Gin 4cl

Seagram..... **8 €**

Bombay saphir..... **10 €**

Hendricks..... **11 €**

Plymouth..... **12 €**

Rhums 4cl

Havana 3 ans..... **10 €**

Havana Especial..... **11 €**

Diplomatico..... **12 €**

Pacto Navio..... **12 €**

Cachaca Toquino..... **9 €**

Vodka 4cl

Absolut..... **9 €**

Greygoose..... **12 €**

Les liqueurs 6cl

Get 27 ou 31..... **8 €**

Limoncello..... **8 €**

Cointreau..... **8 €**

Amaretto..... **8 €**

Digestifs 4cl

Armagnac..... **12 €**

Grappa..... **9 €**

Poire Williams..... **10 €**

Myrthe..... **8 €**

Calvados..... **9 €**

Cognac..... **12 €**



	PETITE	GRANDE
Anchois	11 €	14 €
Fromage	12 €	15 €
Anchois / Fromage	12 €	15 €
Mozzarella	12 €	16 €
Chèvre ou Roquefort	13 €	16 €
Champignons / Mozzarella	13 €	16 €
Chorizo / Fromage	14 €	18 €
Ricotta / Mozzarella	14 €	18 €
Jambon / Mozzarella	14 €	18 €
Figatelli / Mozzarella	14 €	18 €
Oignons / Poivrons / Fromage	14 €	18 €
Royale	15 €	19 €
4 Fromages	16 €	19 €
Jambon cru / Roquette	16 €	19 €
4 Saisons	16 €	19 €
Arménienne	17 €	20 €
Supions	17 €	20 €
Chausson à la Brousse	14 €	
Chausson Royale	16 €	

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées avec une base de crème fraîche.



Nature..... 10 € Roquette et Parmesan..... 14 €

Toutes nos pizzas sont également à emporter.



Les Entrées fraîcheur, Apéritives

Assiette de Charcuterie du moment	16 €
Assiette Antipasti	18 €
Poivrons Marinés, Courgette Grillée, Mozzarella, Focaccia, Parmesan, Arancini, Caviar d'artichaut, olive, Pickles Oignons	
Tartare de Saumon	16 €
Aux fines herbes et avocat	
Salade Suprême Chicken César	15 €
Coeur de Sucrine, Croustillant de Poulet, Croûton à l'ail, oeuf, sauce César	
Salade de Poulpe mariné	16 €
Condiment, citron confit	
Burrata crémeuse	14 €
Gaspacho tomate, basilic	
Tartine de chèvre chaud	15 €
Miel Corse, légumes grillés et salade mée	



Les Plats « Côté Pasta »

Linguine aux Palourdes	16 €
Concassé de Tomate, Vin blanc, Ail et Persil, Huile d'olive Extra Vierge	
Rigatoni à la primavera	14 €
Pesto, roquette, parmesan, légumes printaniers	
Cannelloni de veau au feu de bois	15 €
Brousse et menthe	



« Côté Boucher »

Suprême de Poulet Rôti	18 €
Galette de Polenta Parmesan, Poêlée de Légumes, Crème aux Morilles	
Magret de canard grillé (origine : Sud Ouest)	21 €
Gastrique miel balsamique, écrasé de pomme de terre aux fines herbes, légumes confits	
Milanaise de Veau Croustillante	21 €
Rigatoni, tomate, basilic	
Entrecôte «Angus» 300g grillée au feu de bois	25 €
Jus au poivre vert, pomme grenaille confite	
Tartare de Boeuf à l'italienne ou aller retour	19 €
Boeuf Haché «Race Aubrac», Condiment, Roquette, Parmesan, Basilic, Frites Maison	
Original Burger	16 €
Boeuf « Aubrac», Pain Artisanal, Compote D'oignon, Cheddar, Cornichon Molossol, tomate, Frites Maison	
Tex Mex Burger	17 €
Croustillant de poulet, guacamole, sauce barbecue au Jack Daniel's, cheddar, salsa de tomate	



« Côté Mer »

Cabillaud rôti	19 €
Jus de bouillabaisse, croquette risotto, petits légumes	
Filet de Loup à la Plancha	22 €
Sauce vierge, tatin de fenouil caramélisé	
Tataki de Thon	20 €
Wok de Légumes Teriyaki, Pesto, Coriandre, Gingembre	
Suplons frits	15 €
Ail et Persil, Salade	



Les Vins : Rouges, Blancs, Rosés

LES ROUGES

Coteaux d'Aix

Château de la Touloubre Bio..... 25 €

Château La Coste Cuvée du Château 29 €

Côtes de Provence

Saint André de Figuière 26 €

Vallon des Glauges 27 €

Côtes du Rhône

Parallèle 45..... 25 €

Crozes Hermitage 29 €

Beaujolais

Brouilly 30 €

Bourgogne

Pinot noir..... 30 €

Bordeaux

Mouton Cadet..... 33 €

Corse

Patrimoine : Orenge de Gaffory AOP..... 33 €

Agriculture raisonnée, récoltant

Fiumicicoli..... 32 €

Italie

Valpolicella 25 €

Montepulciano 26 €

LES BLANCS

Coteaux d'Aix

Château de la Touloubre Bio..... 25 €

Château La Coste..... 28 €

Côtes de Provence

Saint André de Figuière 25 €

Vallon des Glauges 26 €

Cassis

Fontcreuse..... 33 €

Bourgogne

Chablis 32 €

Corse

Fiumicicoli..... 30 €

Italie

Prosecco..... 30 €

NOS SUGGESTIONS

Vin du mois..... 26 €

Sélection du connaisseur..... 40 €

Vin bouteille 75cl

LES ROSÉS

Coteaux d'Aix

Château de la Touloubre Bio..... 25 €

Château La Coste Cuvée du Château 27 €

Côtes de Provence

Saint André de Figuière 25 €

Vallon des Glauges 26 €

Corse

Fiumicicoli..... 30 €



Laurent Perrier Brut..... 110 €

Mum..... 110 €

Ruinart Blanc de Blancs..... 130 €

La piscine 12 €

La coupe..... 10 €

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Salade de fruits frais	7 €
Rafraîchie au citron vert, gingembre	
Tiramisù Nutella	7 €
Crumble noisette	
Cheese cake	7 €
Citron vert, fruits rouges	
Fondant au chocolat	7 €
Coeur caramel, glace vanille	
Parfait glacé au limoncello	7 €
Fromage blanc, crumble aux amandes	7 €
Compote abricot, miel et romarin	
Assiette de fromage affiné	8 €
Confiture de figues	
Café gourmand	8,5 €
Selon l'humeur du chef	

Nous vous souhaitons un bon appétit !!