

Le DELLYS

Les Entrées et Salades Starters - Salad

- . Moules Farcies
Staffed Mussels 14
- . Brick au thon ou à la viande
Sheet of pastry tuna or meat 14
- . Salade Norvegienne
Tomate, crevettes, avocat, surimi
saumon fumé 14
- . Salade Italienne
Tomates, mozzarella, jambon cru,
anchovies 14
- . Salade de Chèvre chaud
Warm goat cheese salad 14
- . Salade Niçoise 14

Nos Plats

- . Gambas à la Provençale
Grilled prawns 20
- . Daurade ou Loup
Bream or wolf fish 21
- . Gambas grillées
Grilled prawns 20
- . Brochettes mixtes
Mixed skewers 16
- . Magret de canard
Duck breast 18
- . Entrecôte forestière
Wild mushroom cream 18
- . Bavette à l'échalotte
Flank steak with shallots 18
- . Poulet frites
Chicken fries 13

Tous nos viandes sont d'origine France et sont servies avec la garniture du jour

Nos Plats Italiens

- . Tagliatelles aux 4 fromages
Pasta 4 cheeses 14
- . Penne aux fruits de mer
Pasta with sea food 14
- . Spaghettis bolognaise 14

Menu Bambino 8.00€

Steak haché + frites
ou
Poulet frites

1 Boule de glace

Tous nos viandes sont d'origine France et sont servies avec la garniture du jour

Plats Orientaux

Couscous

- Légumes (Vegetables) 13
- Poulet (Chicken) 15
- Merguez (Saucisse) 15
- Kefta (Meat balls) 17
- Brochettes (Meat skewer) 20
- Royal (4 meat) 25
- Agneau (grilled meat) 21



Menu 21€

Entrées - Starters

- . Salade de Saumon
Salmon salad
- . Terrine de Campagne
Country terrine
- . Salade de chèvre chaud
Warm goat cheese salad
- . Moules farcies

Plats - Plates

- . Faux filet grillé
Grilled fillet
- . Poisson du jour
Fish of the day
- . Moules marinières
Mussels
- . Paëlla
Rice with sea food

Dessert

- . Crème caramel- Tiramisu- Glace 2 boules
- . Ile flottante

Tous nos viandes sont d'origine France et sont servies avec la garniture du jour

Nos Spécialités

- . Moules sauce au choix
Mussels and sauce
(roquefort, cream or chicken sauce) 14
- . Moules marinière, frites
Mussels and fries 12
- . Paëlla aux fruits de mer 20



Nos Gourmandises

- Fondant au chocolat 7€
- Pâtisserie orientale 2.50€
- Crème caramel 7€
- Tarte du jour 7€
- Café gourmand 7€
- Crème brûlée 7€
- Nougat glacé 7€
- Tiramisu 7€

Assiette de Fromages 6€

Nos Glaces



- Chocolat liégeois 8€
- Café liégeois 8€
- Dame blanche 8€
- Chocolat
- Vanille 1 boule 2€, 2 boules 4€, 3 boules 6€
- Fraise
- Café



Notre Carte de Vins

Côte de Provence AOC

Rouge - Rose - Blanc 75cl 23€, 12cl 14€

Château Roquefort

25€

Bordeaux AOC

Château Les Belles Mursilles 75cl 27€, 12cl 14€

Château Les Belles Mursilles

Vins du Maghreb

Saint Augustin Algérie 75cl 25€, 12cl 14€

Boulacine Rouge - Gris 75cl 25€, 12cl 14€

Boulacine 75cl 25€, 12cl 14€

Koutoutia Rouge 25€

Bandol AOC

Les Galles Rouge - Rose 75cl 27€, 12cl 14€

. Côte de Provence Supérieur 25€

. Côte du Rhone 25€

Vins en Pichet

Rouge - Rose - Blanc

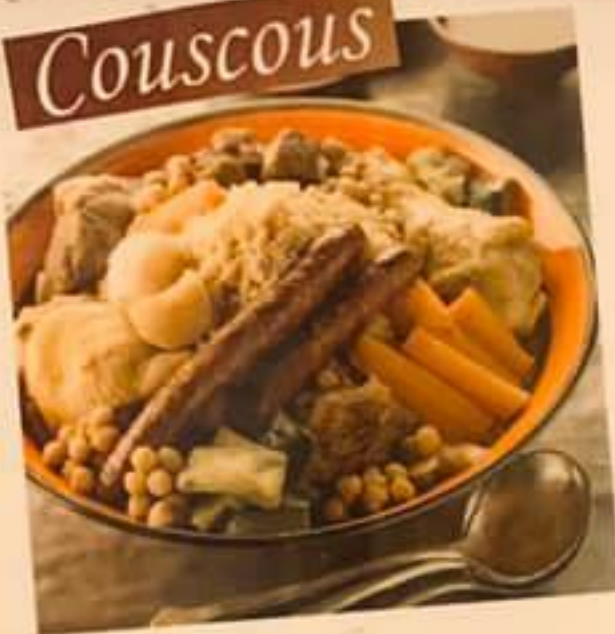
Wine de Vin 4€

1/2 pichet 10€

1/4 pichet 5€

Sainte Croix Vin de France

Couscous



Bonne
Dégustation

Paëlla



Plats Orientaux



Menu 21€

Entrées - Starters

Salade de Saumon
Salmon salad

Terrine de Campagne
Country terrine

Salade de chèvre chaud
Warm goat cheese salad

Moules farcies

Plats - Plates

Faux filet grillé
Grilled fillet

Poisson du jour
Fish of the day

Moules marinières
Mussels

Paëlla
Rice with sea food

Dessert

Crème caramel- Tiramisu-Glace 2 boules



Nos Gourmandises

Fondant au chocolat	7,00
Pâtisserie orientale	2,50
Crème caramel	7,00
Tarte du jour	7,00
Café gourmand	7,00
Crème brûlée	7,00
Nougat glacé	7,00
Tiramisu	7,00
Assiette de Fromages	6,00

Nos Glaces

Chocolat liégeois	8,00
Café liégeois	8,00
Dame blanche	8,00
Chocolat	
Vanille	1 boule 2,00
	2 boules 4,00
Fraise	3 boules 6,00
Café	

