

NOS PLATS

NOS BOWLS

Bowl gambas à la mangue 18€

Gambas snackées, riz japonais, mangue, tomates cerises, avocat, wakamé, choux rouge, edamame

Bowl vegan 17€

Galette végan, riz japonais, mangue, tomates cerises, avocat, wakamé, choux rouge, edamame

Chirashi au saumon 17€

Sashime de saumon, riz japonais, tomates cerises, avocat, wakamé, graines de courge

NOS SALADES

salade Hawaïenne aux crevettes 17€

Ananas, avocat, crevettes, poivrons, oignons frits, citron vert, vinaigrette mangue, salade

Carpaccio de bœuf et mozzarella 17€

Salade mesclun, copeaux de Grana Padano, pesto maison, olives, tomates cerises, crème de balsamique

Salade César 17€

Poulet croustillant, romaine, Grana Padano, tomates, œufs, croûtons, sauce César

NOS POISSONS

Tartare de saumon 18,50€

Avocat, pomme Granny Smith, aneth, frites, salade

Filet de daurade 19€

Juste Snacké, fèves à l'ail confit, julienne de tomate, riz basmati, crumble persillé

Gambas marinées 19€

Salade de légumes croquants, mousseline de patate douce, citron vert, crème de coco, cacahuètes grillées

NOS VIANDES

Tagliata de bœuf 19€

Roquette, tomates cerises, pommes de terre grenailles, copeaux de Grana Padano, olives

Wok de poulet 18€

Légumes croquants au gingembre, nouilles sautées, coriandre

Tartare de bœuf à l'italienne 17€

Pesto, tomates confites, Grana Padano, olives, frites, salade

NOS BURGERS

Burger au poulet croustillant 17€

Tenders de poulet, buns, double cheddar, tomates, oignons crispy, mayonnaise aux herbes, feuille de romaine, frites

Burger végétarien 17€

Galette croustillante végan, buns, double cheddar, tomates, oignons crispy, sauce barbecue, feuille de romaine, frites

Burger du bistro 17€

Steak de bœuf 180g, buns, double cheddar, tomates, oignons crispy, sauce barbecue, feuille de romaine, frites

NOS PÂTES

Penne au saumon 17€

Crème à l'aneth et saumon frais

Penne à la provençale 16€

Légumes grillés, artichauts marinés, basilic, Grana Padano

Prix net - service compris



NOS DESSERTS

Salade de fruits, crumble de spéculoos

7€

Moelleux au chocolat blanc cœur
coulant caramel, glace passion

7€

Tarte au citron meringuée

7€

Panacotta fruits rouges ou passion

7€

Café/thé gourmand

8,50€

MENU ENFANT

Réservé aux moins de 10 ans

12€

Steak haché
ou

Nuggets poulet

accompagnés de frites ou pâtes
(beurre ou tomate)

ou

Penne au saumon

Sirop à l'eau, soda ou jus de fruits

Compote à boire ou pot de glace
(vanille/fraise ou vanille/chocolat)

***Et une surprise...
pour les enfants sages !***

Prix net - service compris

PLAT
du JOUR
+
DESSERT
du JOUR

20€

NOS BOISSONS

NOS BIÈRES

	(25cl/50cl)
STELLA ARTOIS	4€ / 7€
LEFFE	4,5€ / 8€
PANACHÉ	4€ / 7€
MONACO OU SIROP	4,5€ / 7,5€

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ OU DÉCAFEINÉ	2€
NOISETTE	2,2
DOUBLE EXPRESSO	€
CAFÉ CRÈME	3,5
THÉ OU INFUSION	€

NOS EAUX MINÉRALES

	(50cl/100cl)
EVIAN	3,5€/6€
BADOIT	3,5€/6€

DIGESTIFS

GET 27	7€
GET 31	7€
LIMONCELLO	6€

NOS SOFTS

COCA/COCA ZÉRO	4€
PERRIER	4€
ICE TEA PÊCHE	3,5€
LIMO NADE	3,5€
DIABOLO 4€	
SCHWEPES TONIC	4€
JUS DE FRUITS	3,5€
(Abricot, Orange, Tomate, Pomme, Multi Fruits)	
SIROP À L'EAU	2.5€
(Citron, fraise, grenadine, menthe, orgeat, pêche)	

NOS APÉRITIFS

RICARD	4€
KIR (Cassis ou pêche)	4€
PROCESCO (La coupe/la bouteille)	7€ / 38€
MARTINI (Rouge ou blanc)	4.5€
WHISKY, RHUM, GIN	7€
(Supplément soft)	1€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



NOS VINS

ROSÉ

Bastide St Antoine
(IGP Var)

Bailli de Provence
(AOP Côtes de Provence)


VERRE CARAFE BOUTEILLE
12.5cl **50cl** **75cl**


5€ 15€

6€ 29€

BLANC

La Cour des Dames
(Chardonnay - IGP Pays D'oc)

 Château de Thésée, Famille Gaillard
(Sauvignon blanc - AOP Touraine)

 L'inédit
(Muscat / sauvignon - IGP Pays D'oc)

6€ 20€ 29€

7€ 32€

6€ 29€

ROUGE

Les Caprices d'Antoine (AOP
Côtes du Rhône)

 Domaine Cazes, Samsò
(Vin méthode Nature
- IGP Côtes Catalanes)



6€ 20€ 29€

7€ 32€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération