

MENU à la Carte

Au choix : Entrée, plat, dessert : 31.00 €

Les entrées

Salade de Supions aux légumes confits

Légumes confits (courgettes, poivrons et oignons rouges),
velours de balsamique.....16.50 €

Saumon frais en chiffonnade façon gravlax

Saumon frais servi en marinade et son quinoa
gourmand.....16.50 €

Les petits raviolis niçois

À la sauce aux cèpes, copeaux de grana padano.....17.00 €
À la sauce tomate et persillade.....15.50€

Gratinée de lasagnes végétariennes

Lasagnes de courgettes et aubergines avec sa salade.....16.00 €

Crottins de chavignol rôtis au miel

Croûtons, salade mesclun, noix, vinaigre balsamique
et tomates séchées.....16.00 €

Les viandes

Éventail de magret de canard sauce venaison

Réduction de vin rouge, vinaigre de noix et gelée
de groseille..... 21.50 €

Entrecôte grillé à la plancha (250 g)

Sauce au roquefort, ou au poivre mignonnette (supplément de
2.00€ au menu)..... 22.50 €

*Paiements acceptés : cartes bancaires, chèques, tickets
restaurants. Les prix sont nets TTC.*

AU PIED DANS LE PLAT

MENU à la Carte

Au choix : Entrée, plat, dessert : 31.00 €

Les viandes (suite)

Tartare de boeuf (180g charolais) ciselé au couteau

Préparé par nos soins, sauce cocktail, oignons, câpres et cornichons..... 17.00 €

Tartare de boeuf « Au pied dans le plat » ciselé au couteau

Préparé par nos soins, Pignons, basilic frais, tomates séchées, crème de balsamique..... 17.00 €

Andouillette campagnarde (220g)

sauce à la moutarde à l'ancienne..... 17.00 €

Cote de Boeuf individuelle grillée à la plancha (500 g)

Sauce au poivre mignonnette et sauce tartare (suppl. de 7.00€ au menu)..... 27.50 €

Brochette d'onglet de boeuf grillé à la plancha (200 g)

Sauce tartare 18.50 €

Souris d'agneau confite (400g)

Confite dans son jus (suppl. de 3.00€ au menu)..... 21.50 €

Wok de poulet

Emincés de poulet et ses nouilles chinoises légumes croquants à la thaï..... 18.50 €

Paiements acceptés : cartes bancaires, chèques, tickets restaurants. Les prix sont nets TTC.

AU PIED DANS LE PLAT

MENU à la Carte

Au choix : Entrée, plat, dessert : 31.00 €

Les poissons

Fricassée de poulpe à la provençale

Poulpes mijotés en piperade et sauce tomate..... 19.50 €

Filet de Saint Pierre cuit à la plancha

Sur son lit de sauce au Noilly Prat..... 20.50 €

Mix grill de la mer sauce vierge

Trio de filets de poissons à la plancha..... 20.50 €

Risotto de Gambas décortiquées flambée au pastis

Risotto crémeux aux petits légumes (suppl. de 2.00€).... 21.50 €

Les plats végétariens

Risotto aux petits légumes

Risotto crémeux et ses petits légumes et copeaux de grana padano..... 16.00 €

Wok de nouilles chinoises et légumes croquants à la thaï

Nouilles chinoise et petits légumes en sauce légèrement aigre douce..... 16.00 €

Nos burgers maison

Cheeseburger du chef

Pain bio, emmental et steak de boeuf charolais (150g).... 17.00 €

Paiements acceptés : cartes bancaires, chèques, tickets restaurants. Les prix sont nets TTC.

AU PIED DANS LE PLAT

MENU à la Carte

Les salades

La salade Gourmande

Terrine de foie gras, magret fumé, sanguins à l'huile, poivrons, tomates séchées..... 17.00 €

La salade Océane

Saumon fumé, queues d'écrevisses, suprêmes de pamplemousse, crème ciboulette..... 17.00 €

La salade César

Filet de poulet snacké à la plancha, croûtons, tomates fraîches..... 17.00 €

Les bruschettas et pâtes

Risotto aux petits légumes

Risotto crémeux et ses petits légumes et copeaux de grana padano..... 16.00 €

Wok de nouilles chinoises et légumes croquants à la thaï

Nouilles chinoise et petits légumes en sauce légèrement aigre douce..... 16.00 €

FORMULE DU MIDI

(Sauf week-ends
et jours fériés)

Le plat du jour... 10.00 €

MENU ENFANT

Steak haché frais (150g) de
boeuf ou nuggets de poulet
Glace 1 boule

10.00 €

MENU à la Carte

Au choix : Entrée, plat, dessert : 31.00 €

Nos desserts

Délice au citron du pâtissier	6.90 €
Moelleux au chocolat, crème anglaise	6.80 €
Crème brûlée , parfum au gré du jour	6.80 €
Quatre quarts façon pain perdu	6.90 €
Terrine d'agrumes	6.50 €
Pomme fondante à la crème d'amande, caramel beurre salé et chantilly	6.50 €
Mousse glacée à l'italienne Mousse de citron et coulis de fruits rouges	6.00 €
Tarte du pâtissier	6.90 €
Les profiteroles au chocolat chaud et chantilly	6.90 €

Nos Spécialités gourmandes

Le café gourmand (café ou thé et petits desserts)	7.50 €
Palette du pâtissier (assortiment varié de petits desserts) (suppl. de 1.00 au menu)	8.50 €

Paiements acceptés : cartes bancaires, chèques, tickets restaurants. Les prix sont nets TTC.

AU PIED DANS LE PLAT



MENU à la Carte

Au choix : Entrée, plat, dessert : 31.00 €

Glaces & Sorbets

- Coupe de glace** ou sorbet 3 boules au choix..... 6.50 €
- Coupe de glace** ou sorbet 2 boules au choix..... 5.50 €
- Supplément chocolat chaud ou chantilly..... 1.00 €
- Coupe colonel** (sorbet citron et vodka, supplément de 1.00 € au menu)..... 8.50 €
- Chocolat liégeois, café liégeois ou dame blanche**..... 7.50 €

Fromages

- Trilogie de fromages et sa salade**
(Brie, roquefort et crottin de chavignol) 7.50 €

Paiements acceptés : cartes bancaires, chèques, tickets restaurants. Les prix sont nets TTC.

AU PIED DANS LE PLAT



Les boissons

Sodas & Jus de fruits

Coca-cola, zéro 33 cl.....	3.90 €
Orangina 25 cl.....	3.50 €
Ice tea 25 cl.....	3.20 €
Schweppes 20 cl.....	3.20 €
Bitter.....	3.20 €
Jus de fruit 25 cl.....	3.50 €
(pomme, abricot, ananas, orange, Litchi et tomate)	
Sirops.....	3.00 €
(menthe, grenadine, fraise, pêche, orgeat, citron)	

Eaux minérales

San Pellegrino ou Evian (1 litre).....	4.50 €
San Pellegrino ou Evian 50cl.....	3.50 €
Perrier 33 cl.....	4.50 €
Supplément sirop.....	1.00 €

Boissons chaudes

Café , décaféiné.....	2.00 €
Noisette, déca-noisette.....	2.50 €
Café ou, chocolat au lait.....	3.50 €
Cappuccino.....	3.50 €
Thé infusion.....	3.50 €

Nos digestifs

Manzana, Limoncello, Get 27 (5cl).....	6.50 €
Cognac, Calvados, Armagnac(5cl).....	7.00 €

Bières

Pression (Pelforth blonde) 25cl.....	3.90 €
Pression (Pelforth blonde) 50cl.....	6.90 €
Bière Sirop 25 cl.....	4.50 €
(demi-pêche, gommé, Monaco, tango, panaché)	
Heineken 33 cl.....	5.00 €
Despérados 33cl.....	6.00 €

Vins au pichet et au verre

Vin de pays du var, Rouge et Rosé Au verre 12 cl.....	2.50 €
Pichet 25 cl.....	5.00 €
Pichet 50 cl.....	9.50 €

Nos apéritifs

Punch maison.....	6.50 €
Americano maison.....	8.50 €
Ricard , Pastis 2 cl.....	3.50 €
Mauresque, tomate, perroquet.....	3.80 €
Martini rouge, blanc 4 cl.....	5.20 €
Campari, Porto, Suze.....	5.20 €
Whisky Ballantine 's 5cl.....	6.50 €
Jacks Daniel's 5 cl.....	7.50 €

*Paiements acceptés : cartes bancaires, chèques, tickets
restaurants. Les prix sont nets TTC.*