

RESTAURANT



PIZZAS À EMPORTER

Cuisine élaborée sur place
avec des produits frais

VEGAN : Végétarien

NOS PLATS SIGNATURES

Assiette Terre et Mer.....26 €
Poulet mariné lait de coco, curry et ses gambas à la plancha riz et légumes.

Tataki de thon29 €
Snacké aux graines sésame et sa salade thaï.

Burger Camembert.....26 €
Steak haché du boucher, salade, oignons rouges, tomates, camembert lait cru fondu + frites.

Le « Double » Camembert.....30 €

Côte de taureau ~ 450 g.....42 €
Sauce poivre ou roquefort ou truffe + frites ou légumes et salade.

La planche Camembert à partager ou seul.....28 €
Camembert lait cru 240 grs rôti au four, et sa charcuterie artisanale.

ENTREES

Salade chèvre miel.....18 €

Salade, tomates cerises, oignons rouges, brick de chèvre, miel, jambon cru, noix, vinaigrette miel.


Double Carpaccio de bœuf.....18 €

Huile d'olive, pesto, copeaux parmesan, frite, salade.

Salade "César"19 €

Salade, tomates cerises, poulet crispy, œuf, oignons rouges, parmesan, bacon, croutons.

Assiette Tomates-Burrata19 €

Tomates anciennes, burrata, échalotes, huile d'olive, roquette, réduction balsamique. 

Salade de Saumon frais.....24 €

Salade, saumon frais, oignons rouges, avocat, sauce yaourt.

TERRE

Poulet coco curry.....22 €

Marinées coco, curry + riz.

Burger chicken.....22 €

Poulet crispy, salade, oignons rouges, tomates, fromage + frites.

Burger Gigaro.....24 €

Steak haché du boucher, salade, oignons rouges, tomates, lard fumé, fromage + frites.

Tartare de bœuf.....23 €

Assaisonné par nos soins + frites et salade.

Tartare de bœuf Italien.....24 €

Parmesan, pignons, tomates confites, échalotes, pesto + frites et salade.

Travers de Porc Sauce BBQ.....28 €

Entrecôte à la plancha ~ 300 g....36 €

Sauce poivre miel ou roquefort ou truffe + frites ou légumes et salade.

Supplément sauce poivre miel ou roquefort 2 € /
truffe 3,5€

MER

Tartare de poisson.....26 €

Duo thon et saumon, échalotes, ciboulette, vinaigrette citronnée, noix de cajou, billes de saveur. Frites et salade.

Pavé de Saumon rôti.....26 €

Sauce du jour, riz et légumes.

Gambas persillade.....28 €


Riz et légumes.

Friture de la mer.....29 €

Crevettes, calamar, poulpe et mayonnaise à l'ail "Maison".

BOWLS

À l'avocat.....19 €

Avocat, riz, févettes, choux rouge, tomates cerises, maïs, oignons rouges, graine de sésame. 

Au poulet.....22 €

Poulet, riz, févettes, choux rouge, tomates cerises, maïs, oignons rouges, graines de sésame.

Au poisson.....24 €

Thon et saumon crus, riz, févettes, choux rouge, tomates cerises, maïs, oignons rouges, graines de sésame.

Supplément Œuf +1€ / Avocat + 3€

PIZZAS

Napolitaine 14 €
Sauce tomate, mozzarella râpée, anchois, capres, origan, ail, olives.

Reine 15.50 €
Sauce tomate, mozzarella râpée, champignons, jambon, olives.

Végétarienne 16 €
Sauce tomate, mozzarella râpée, poivrons, oignons rouges, champignons, Artichauts, olives.

VEGAN

4 saisons 16 €
Sauce tomate, mozzarella râpée, jambon, champignons, Artichauts, olives.

Chèvre-Miel 17 €
Crème, mozzarella râpée, chèvre, miel, noix, olives.

VEGAN

4 Fromages 17 €
Crème, mozzarella râpée, chèvre, copeaux parmesan, roquefort, olives.

VEGAN

Chorizo 18 €
Sauce tomate, mozzarella râpée, chorizo, poivrons, oignons, olives.

Carnivor 18 €
Sauce tomate, mozzarella râpée, viande hachée, chorizo, sauce barbecue, olives.

Buffalina 18€
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic.

VEGAN

Burrata 20 €
Sauce tomate, mozzarella râpée, tomates cerises, roquette, burrata, huile d'olive.

VEGAN

Parma 20 €
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, jambon de parme, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive.

Coppa 20 €
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, coppa, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive.

Saumon 20 €
Crème, mozzarella râpée, Saumon, oignons, olives.

Savoyarde 20 €
Crème, mozzarella râpée, reblochon, pomme de terre, lardons oignons, olives.

Tartuffo 26 €
Crème, mozzarella râpée, crème de truffe, jambon, basilic, copeaux de truffes.

Supplément 1 € (truffe 3.5 € / Burrata 4 €)

PATES

Linguines Pesto & Burrata 20 €

VEGAN

Linguines Saumon 24 €

Linguines Gambas 25 €

VINS

Domaine de la Tourraque,
Cuvée « Joseph Brun » côtes de
Provence AOP.

Rouge / Blanc / Rosé..... 50 cl 22€
Rouge / Blanc / Rosé..... 75 cl28€

Domaine de Les Marquets,
Cuvée « Opus » côtes de Provence,
AOC.

Rosé 50 cl 24 €
Rosé 75 cl 30 €

Domaine La Madrague,
Cuvée « Gigaro » côtes de Provence
AOC.

Rouge / Blanc / Rosé..... 50 cl 24 €
Rouge / Blanc / Rosé..... 75 cl 30 €

Domaine « Clos Servien » côtes de
Provence AOP.

Rouge / Blanc / Rosé..... 75 cl 35 €

Domaine Château de chausse,
Cuvée « Classic » côtes de Provence
AOC.

Blanc / Rosé 75 cl 42 €
Rouge 75 cl 48 €

Domaine de La Croix,
Cuvée « Irrésistible » côtes de
Provence, AOC.

Rosé / Rouge / Blanc..... 50 cl 26 €
Rosé / Rouge / Blanc..... 75 cl 35 €

Domaine de La Croix,
Cuvée « Bastide Blanche » côtes de
Provence, AOC.

Rosé / Rouge 75 cl 42 €

Domaine « Ventajol » Côtes du
Rhône AOP.

Rouge.....75 cl 30 €

Domaine « Croix de Gents »
Bordeaux AOC

Rouge.....75 cl 30 €

NOS PICHETS

Vin de France,
Cuvée « Perès »

Rouge /Blanc / Rosé.....1/4 L 6 €
.....1/2 L 10 €

COCKTAILS

Spritz..... 12 cl..... 9 €

Americano..... 12 cl..... 9 €

Mojito..... 16cl..... 10 €

Tit punch..... 8 cl..... 10 €

Caïpirinha..... 8 cl..... 10 €

Margarita 10 cl..... 10 €

Planteur 12 cl..... 10 €

Bloody Mary 10 cl..... 9 €

Tequila Sunrise 12 cl..... 10 €

Mojito Fraise..... 16 cl..... 12 €

Mojito Mangue 16 cl..... 12 €

BOISSONS

Soda 33 cl 4 €

Jus de Fruit..... 33 cl 4 €

Heineken..... 25 cl 4 €

Verre de vin pays

Rosé / Blanc / Rouge 12 cl 4 €

Verre de vin supérieur rosé

Cuvée « irrésistible » 12 cl5,5 €

Evian / San Pellégrino 50 cl 4 €

.....1 l 7 €

MENU ENFANT

Formule jusqu'à 10 ans 14 €

Plat + dessert + sirop à l'eau

Pizza enfant jambon-fromage ou Nugget's
ou Steak haché + glace 2 boules ou Smarties.

Sirop : grenadine, fraise, menthe, citron,
orgeat, pêche.

Tout changement sera facturé.

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 7 €

Panna Cotta 8 €

Cookie 3 choco & caramel 9 €

Tiramisu du moment 10 €

Soupe de fraises 10 €

Café gourmand 10 €

Baba au rhum 12 €

GLACES

1 boule 2,5 €

2 boules 5 €

3 boules 7,5 €

Dame Blanche 12 €

Chocolat ou Café Liégeois 12 €

Colonel 14 €

Glace laitière, parfums : vanille,
chocolat, fraise, citron, café,
pistache.

Supplément chantilly ou chocolat 1 €

DIGESTIFS

Get 27 / 31 5 cl 6 €

Manzana / Limoncello 5 cl 6 €

Cognac / Poire 5 cl 6 €

Rhum Diplomatico 8 cl 10 €

Irish Coffee 12 €