



**DU LUNDI AU VENDREDI**  
de 12h à 14h puis de 19h à 22h

**SAMEDI ET DIMANCHE**  
de 12h à 14h

« Tous nos plats sont faits maison avec des produits locaux et de saison »

## NOS SALADES

**TATAKI DE BOEUF** ..... 13,90€

Tataki de boeuf au gochujang, légumes croquants, sauce sésame, noisettes, condiment aux fruits rouges et estragon.

**BUDDHA BOWL DU CHEF** ..... 12,90€

Lentilles vertes et courgettes, féta, concombre, radis, olives noires, pistaches concassées.

MARAICHERS  
LOCAUX

## NOS BURGERS

Accompagnement : frites maison de pomme de terre, salade verte et sauce maison.

Frites de patates douces en accompagnement : supplément de 1€.

**LE NAMASTE** ..... 13,50€

Galette de lentilles corail, cream cheese, betteraves, salade, carottes marinées, oignons rouges, bun boulanger.

**L'ORIGINAL** ..... 13,90€

Steak de boeuf, sauce cruda, salade, tomates, cheddar véritable, oignons rouges, bun boulanger.

**LE BURGER DE LA SEMAINE** ..... 13,90€

Demandez-nous ce que notre chef vous a préparé cette semaine !

Assiette de frites de pomme de terre ..... 3,90€

Assiette de frites de patate douce ..... 4,90€

## PLANCHE ET TAPAS A PARTAGER ... OU PAS

**PLANCHE MIXTE** ..... 15€

Sélection de charcuteries et fromages, accompagnée de dips maison et croûtons

### TAPAS

En solo / En duo ..... 5€ / 10€

Demandez-nous ce que le chef vous a préparé cette semaine !

## NOS MENUS

### MENU VERTICAL'ART

Plat au choix  
(salade, burger ou plat),  
boisson\*\*, dessert au choix\*  
**18,90€**

### MENU P'TIT DUR

(réservé aux enfants de moins de 10 ans)

Steak haché ou nuggets de poulet maison,  
accompagné(s) de frites de pomme de terre  
Boisson : eau, sirop ou diablo

Dessert : petit creux, pancakes, glace 1 boule ou cookie

**10,90€**

Supplément 2€ : mini-Burger  
Supplément 1€ : frites de patate douce

\* Café gourmand avec supplément de 2€  
\*\* Eau, soda (hors Lemonaid, Charitea et Symples), jus de fruits,  
bière Pelforth 25 cl ou vin au verre 12,5 cl

## NOS PLATS

**CÔTÉ JARDIN** ..... 13,50€

Ratatouille confite aux légumes d'été, sucrine brûlée à la flamme, velouté vert.

**TRAVERS DE PORC** ..... 13,90€

Travers de porc cuit basse température, sauce citronnelle, grenailles aux herbes et courgettes glacées.

**SUGGESTION DU CHEF** ..... 13,90€

Demandez-nous ce que notre chef vous a préparé cette semaine !

**LA PIÈCE DU BOUCHER** ..... 14,50€

C'est la boucherie qui décide ! Accompagnement du chef.

**POISSON DU JOUR** ..... 13,90€

Criée du jour, sauce vierge d'agrumes, légumes de saison.



Végétarien



# == NOS DESSERTS MAISON ==

**DESSERTS DU MOMENT** ..... **4,90€**

*Demandez-nous les desserts du moment ou jetez un oeil à la vitrine !*

**CAFÉ GOURMAND**..... **6,90€**

*Desserts faits maison et toujours différents*

## **LE PETIT CREUX**

*Demandez-nous les gourmandises du moment (incontournable cookie, tigré ...) !*

à l'unité/ par 3 ..... **1,50€ / 3,50€**

**PANCAKES** ..... **3,00€**

*Sucre glace ou pâte à tartiner choco / noisette sans huile de palme*

## **COUPE DE GLACE**

*Parfums : vanille, chocolat ou fraise*

1 boule / 2 boules / 3 boules ..... **2,00€ / 3,50€ / 5,00€**

**BARRE DE CÉRÉALES**..... **3,00€**



# NOS BOISSONS

## EAUX MINÉRALES

Evian	
50cl	3,20€
San Pellegrino	
50cl	3,20€
Perrier	
50cl	3,20€

## BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Oasis Tropical, Orangina  
Schweppes agrumes, Ice Tea Pêche  
33cl ..... 3,50€

Jus de fruits et nectars (Pomme, ananas, abricot, orange, poire,  
tomate, fraise, banane, ACE)  
25cl ..... 3,50€

 Lemonaid + Bio (Citron vert, fruit de la passion, orange sanguine,  
citron gingembre)  
33cl ..... 4,20€

 ChariTea + Bio (Thé vert citron/gingembre, rooibos passion,  
maté orange, thé noir citron)  
33cl ..... 4,20€

 Symples (Infusion glacées : relaxante, énergisante, détoxifiante)  
33cl ..... 4,20€

Diabolo  
30cl ..... 3,00€

Sirop à l'eau  
30cl ..... 2,00€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso ..... 1,60€

Décaféiné expresso ..... 1,60€

Café allongé ..... 1,70€

Décaféiné allongé ..... 1,70€

Double expresso ..... 2,60€

Café latte ..... 2,60€

Café noisette ..... 1,80€

Cappuccino ..... 4,20€

Thé Damman ..... 4,00€

Thés verts Bali, jasmin, menthe. Thés noirs caramel, vanille, fruits rouges,  
Jardin bleu, coquelicot gourmand, Ceylan.

Chocolat chaud ..... 3,50€

## COCKTAIL

Spritz  
14cl ..... 7,50€



## BIÈRES PRESSION

Pelforth 4,5°  
25cl ..... 3,50€  
50cl ..... 5,90€

Ciney blonde 7°  
25cl ..... 4,20€  
50cl ..... 6,90€

Lagunitas IPA 6,2°  
25cl ..... 4,60€  
50cl ..... 7,50€

Edelweiss blanche 5,3°  
25cl ..... 4,50€  
50cl ..... 7,20€

Monaco  
25cl ..... 3,90€  
50cl ..... 6,50€

Panaché  
25cl ..... 3,50€  
50cl ..... 6,00€

Supplément sirop ..... 0,50€

## BIÈRES & CIDRES BOUTEILLES

Bières locales de la Rade (Censurée blonde, Daurade blanche,  
Rascasse ambrée, Torpille session IPA, Barrac IPA)  
33cl ..... 5,50€

Bière bouteille (Tripel Karmeliet, Chouffe, Mort Subite,  
Pietra, Pelforth Brune, Heineken o)  
33cl ..... 5,20€

Desperados  
33cl ..... 4,50€

 Cidre artisanal Bio (Fils de Pomme - brut ou rosé)  
33cl ..... 5,20€

## VINS EN BOUTEILLE

● Entre Ciel et Terre – Vignoble Kennel – IGP Terre du Midi  
75cl ..... 20,00€

● Château Saint-Julien – AOC Coteaux du Varois  
75cl ..... 24,00€

 ● Le Fil d'Ariane – Domaine des Peirecedes – AOP Côtes de Provence Bio  
75cl ..... 21,00€

● Château Saint-Julien – AOC Coteaux du Varois  
75cl ..... 24,00€

 ● Château La Tulipe Noire – Domaine des Peirecedes –  
AOP Côtes de Provence Bio  
75cl ..... 26,00€

● Entre Ciel et Terre – Vignoble Kennel – IGP Terre du Midi  
75cl ..... 20,00€

 ● Château La Tulipe Noire – Domaine des Peirecedes –  
AOP Côtes de Provence Bio  
75cl<sup>2</sup> ..... 25,00€

## VINS AU VERRE

● Domaine des Peirecedes – IGP  
12,5 cl/ 25 cl / 50 cl ..... 3,50€ / 6,00€ / 11,00€

 ● Domaine des Peirecedes – AOC  
12,5 cl/ 25 cl / 50 cl ..... 4,00 € / 7,00€ / 12,00€

 ● Domaine des Peirecedes – AOC  
12,5 cl/ 25 cl / 50 cl ..... 4,00€ / 7,00€ / 12,00€