



**DU LUNDI AU VENDREDI**  
*de 12h à 14h puis de 19h à 21h45*

**SAMEDI ET DIMANCHE**  
*de 12h à 14h*

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

## NOS SALADES

**SALADE SHANGHAI** ..... **14,00€**

Poulet mariné aux cinq épices, choux chinois, choux rouges, coriandre, pâte à won-ton croustillante, vinaigrette au sésame.

**BUDDHA BOWL DU CHEF** ..... **13,00€**

Quinoa aux herbes, épinards à l'ail, carottes, poivrons, champignons, salade.

MARAÎCHERS  
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 CLASSIQUE** ..... **13,50€**

Steak de boeuf, sauce burger classique, cheddar, salade, tomates, bun boulanger.

**LE VEGGIE** ..... **13,50€**

Galette de lentilles noires et haricots rouges, pousses d'épinards, champignons en persillade, tomates, crème à la brousse de brebis, bun boulanger.

**LE GOURMET** ..... **15,00€**

Steak de boeuf, sauce au poivre, tomme de Savoie, bacon, tomates, oignons, salade, bun boulanger.

**LE BURGER DE LA SEMAINE** ..... **14,00€**

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

**Assiette de frites de pomme de terre** ..... **4,00€**

**Assiette de frites de patate douce** ..... **5,00€**

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

**PLANCHE MIXTE** ..... **16€**

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

**PLANCHE DE TAPAS** ..... **8€ / 16€**

Petite / Grande ..... Demandez-nous ce que le chef vous a préparé cette semaine !

Végétarien



## NOS MENUS

### MENU VERTICAL'ART

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

**19,50€**

### 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 diabolo  
Dessert : petit creux, glace 1 boule ou cookie

**11,00€**

Supplément 1€ : frites de patate douce

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

## NOS PLATS

**BO-BUN** ..... **14,00€**

Vermicelles de riz, poivrons, carottes, cacahuètes, herbes, ail et gingembre. Sauce légèrement relevée.  
Au choix : nems aux légumes ou au poulet.

**TAJINE DE VEAU** ..... **14,00€**

Tajine de veau aux fruits secs et taboulé de pâtes perles.

**LE GRATINÉ** ..... **13,00€**

Dauphinois de patates douces, aubergines confites, crème à la brousse de brebis.

**SUGGESTION DU CHEF** ..... **14,00€**

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

**LA PIÈCE DU BOUCHER** ..... **15,00€**

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



# = NOS DESSERTS MAISON =

**DESSERTS DU MOMENT ..... 5,00€**

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

**CAFÉ GOURMAND ..... 7,50€**

*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€*

**GAUFRE ..... 3,00€**

*Accompagnement(s) au choix*

*Sucre glace ..... 0,50€*

*Pâte à tartiner choco / noisette sans huile de palme ..... 0,50€*

*Glace (vanille, fraise ou chocolat) ..... 1,00€*

*Chantilly ..... 0,50€*

**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.....	<b>3,20€</b>
San Pellegrino		
	50cl.....	<b>3,20€</b>
Perrier		
	50cl.....	<b>3,20€</b>

## BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Oasis Tropical, Orangina		
Schweppes agrumes, Ice Tea Pêche		
33cl.....	<b>3,50€</b>	
Jus de fruits et nectars (Pomme, ananas, abricot, orange, poire, tomate, fraise, banane, ACE)		
25cl.....	<b>3,50€</b>	
Lemonaid + Bio (Citron vert, fruit de la passion, orange sanguine, citron gingembre)		
33cl.....	<b>4,20€</b>	
ChariTea + Bio (Thé vert citron/gingembre, rooibos passion, maté orange, thé noir citron)		
33cl.....	<b>4,20€</b>	
Symples (Infusion glacées : relaxante, énergisante, détoxifiante)		
33cl.....	<b>4,20€</b>	
Diabolo		
30cl.....	<b>3,00€</b>	
Sirop à l'eau		
30cl.....	<b>2,00€</b>	

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso		<b>1,60€</b>
Décaféiné expresso		<b>1,60€</b>
Café allongé		<b>1,70€</b>
Décaféiné allongé		<b>1,70€</b>
Double expresso		<b>2,60€</b>
Café latte		<b>2,60€</b>
Café noisette		<b>1,80€</b>
Cappuccino		<b>4,20€</b>
Thé Dammann		<b>4,00€</b>

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

Chocolat chaud		<b>3,50€</b>
----------------	--	--------------

## COCKTAIL

Spritz		<b>7,50€</b>
--------	--	--------------



## BIÈRES PRESSION

Pelforth 4,5°		<b>3,50€</b>
25cl.....		<b>5,90€</b>
50cl.....		<b>5,90€</b>
Ciney blonde 7°		<b>4,20€</b>
25cl.....		<b>6,90€</b>
50cl.....		<b>6,90€</b>
Lagunitas IPA 6,2°		<b>4,60€</b>
25cl.....		<b>7,50€</b>
50cl.....		
Edelweiss blanche 5,3 °		<b>4,50€</b>
25cl .....		<b>7,20€</b>
50cl .....		
Monaco		
25cl.....		<b>3,90€</b>
50cl.....		<b>6,50€</b>
Panaché		
25cl.....		<b>3,50€</b>
50cl.....		<b>6,00€</b>
Supplément sirop.....		<b>0,50€</b>

## BIÈRES & CIDRES BOUTEILLES

Bières locales de la Rade (Censurée blonde, Daurade blanche, Rascasse ambrée, Torpille session IPA, Barrac IPA)		<b>5,50€</b>
33cl .....		
Bière bouteille (Tripel Karmeliet, Chouffe, Mort Subite, Pietra, Pelforth Brune, Heineken o)		<b>5,20€</b>
33cl .....		
Desperados		
33cl .....		<b>4,50€</b>



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

## VINS EN BOUTEILLE

● Entre Ciel et Terre – Vignoble Kennel – IGP Terre du Midi		<b>20,00€</b>
75cl .....		
● Château Saint-Julien – AOC Coteaux du Varois		<b>24,00€</b>
75cl .....		
● Le Fil d'Ariane – Domaine des Peirecedes – AOP Côtes de Provence Bio		<b>21,00€</b>
75cl .....		
● Château Saint-Julien – AOC Coteaux du Varois		<b>24,00€</b>
75cl .....		
● Château La Tulipe Noire – Domaine des Peirecedes – AOP Côtes de Provence Bio		<b>26,00€</b>
75cl .....		
● Entre Ciel et Terre – Vignoble Kennel – IGP Terre du Midi		<b>20,00€</b>
75cl .....		
● Château La Tulipe Noire – Domaine des Peirecedes – AOP Côtes de Provence Bio		<b>25,00€</b>
75cl2.....		



Château La Tulipe Noire – Domaine des Peirecedes – AOP Côtes de Provence Bio		
75cl2.....		<b>25,00€</b>

## VINS AU VERRE

● Domaine des Peirecedes – IGP		<b>3,50€ / 6,00€ / 11,00€</b>
12,5 cl / 25 cl / 50 cl .....		
● Domaine des Peirecedes – AOC		<b>4,00 € / 7,00€ / 12,00€</b>
12,5 cl / 25 cl / 50 cl .....		
● Domaine des Peirecedes – AOC		<b>4,00€ / 7,00€ / 12,00€</b>
12,5 cl / 25 cl / 50 cl .....		

