

Les Salades

Salade César	13.80
(Salade, blanc de poulet pané, chips de lard, croutons, œuf mollet, parmesan, sauce César)	
Tian de légumes au miel, fromage frais et pistou	13.80
Salade du zinc	13.80
(Salade frisée, bleu, noix, pommes fruits, lardons, emmental, œuf mollet)	
Salade Romaine	13.80
(Mozzarella panée, légumes marinés, jambon cru, copeaux de parmesan)	

Les Assiettes

Tartare de Poisson du Jour selon Arrivage	17.50
(Garniture au choix)	
Assiette Provençale	15.50
(Légumes grillés marinés - petits farcis froids - salade et ses copeaux de parmesan - Jambon cru)	
Assiette végétarienne	15.00
(Falafel - Caviar d'Aubergine - Légumes marinés - Panisse - Salade - Sauce Blanche maison)	
Assiette Gourmande	15.50
(Mozzarella - poulet pané - Tian de légumes - Légume Farci - calamar farci - Jambon cru - Œuf Mollet - Panisse - salade)	

Prix Nets - Taxes et Services Compris
Cuisine Maison - Tous nos plats et Desserts sont cuisinés
Sur place avec des Produits Frais

Les Pâtes

Tagliatelles au Saumon frais à la Plancha et Saumon Fumé	14.50
Tagliatelles Pistou et Jambon cru	14.00
Tagliatelles végétariennes	13.00

Les Poissons

Filet de Saumon, Sauce vierge, Riz Basmati	16.50
Poisson du Jour selon Arrivage	nous consulter

Les Viandes

Escalope de Veau Panée, garnitures au choix	17.00
Hamburger du Jour, frites maison et salade	15.50
Pavé de Bœuf Grillé, Sauce au poivre noir, sauce au bleu, ou Crème de cèpes, frites maison ou garnitures au choix	15.50
Rognons de Veau à la Moutarde de Meaux	17.00
Souris d'agneau braisée au miel, purée maison	17.00
Poulet fermier à la Crème de Cèpes	14.50
Tartare de Bœuf, Frites maison et / ou Salade	15.20
Suggestion du jour	nous consulter

Le Plat du Jour	12.20
Le Plat du Jour poisson le vendredi	nous consulter

Les Desserts

Crème Brûlée à la Vanille	6.00
Dessert du jour	6.00
Charlotte aux Poires	6.00
Salade de Fruits Frais	6.00
Nougat Glacé	6.00
Glaces ou Sorbets 1, 2 ou 3 Boules	nous consulter
Tarte Tatin, Glace et Crème Chantilly maison	6.00
Coulant au chocolat	6.00
Fromage Blanc et son coulis de Fruits	5.00
Café Gourmand	6.10

Prix Nets - Taxes et Services Compris
Cuisine Maison - Tous nos plats et Desserts sont cuisinés
Sur place avec des Produits Frais

Les Boissons Fraîches et Chaudes

Casanis, Berger, Ricard, 51	2.70
Martini, Campari	4.20
Porto, Suze	4.00
Mauresque, Tomate, Perroquet	3.00
Muscat	4.00
Kir	4.00
Coupe de Champagne, Kir Royal	10.00
Heineken	3.10
Bière de saison, Leffe	3.60
Sodas et jus de Fruits	3.50
Fruits Frais Pressés	4.50
Sirop à l'eau	2.50
Vichy	3.50
1/4 San Pellegrino ou Vittel	3.50
1/2 San Pellegrino, Perrier Bleu ou Vittel	4.50
San Pellegrino, Perrier Bleu ou Vittel	5.50
Café, Décaféiné	1.80
Noisette	2.00
Crème Moyen	2.70
Chocolat Moyen	2.90
Thé Nature	2.30
Thé citron, Thé au lait	2.40
Thé supérieur	2.70
(Earl Grey, Vanille, Orange, Caramel, fruits Rouges)	
Café viennois, Chocolat viennois	4.80
Capuccino	4.50
Cognac, Armagnac, Get 27, Garlaban	5.50
Balantines, Clan Campbell	5.50
Chivas, Jack Daniel's	6.50

Prix Nets - Taxes et Services Compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Les Vins

IGP MEDITERRANEE

Le verre de Rouge, Rosé ou Blanc 15 cl	3.20
Le Pichet de Rouge, Rosé ou Blanc 25 cl	4.80
Le Pichet de Rouge, Rosé ou Blanc 50 cl	7.30

	Le Verre 15cl	La Bouteille 75cl
--	------------------	----------------------

Les Rosés

AOP Côtes de Provence Angueiron.....	6.00	30.00
AOP Côtes de Provence Sanglière	4.50	22.50

Les Blancs

AOP Côtes de Provence Angueiron.....	6.00	30.00
AOP Gaillac Cuvée Initiale	4.20	21.00
AOP Coteaux du Lyonnais (Chardonay)	3.90	19.50
AOP Clos Roussely (Sauvignon) Loire	3.90	19.50
AOP Côtes du Rhône.....	4.20	21.00

Les Rouges

AOC Côtes du Rhône	4.20	21.00
AOC Beaujolais Village	4.20	21.00
AOC Coteaux de Provence Angueiron.....	6.00	30.00
Champagne Veuve Pelletier.....	10.00	55.00

Prix Nets - Taxes et Services Compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé