

Les Salades

Salade Café de la Banque	12.20
(salade, blanc de poulet, jambon blanc, œuf dur, tomates, parmesan)	
Salade du Zinc	12.20
(frisée, lardons, œuf poché, croûtons, noix, emmental)	
Salade Baltique	14.50
(salade, pomme à l'huile, saumon mariné à l'aneth et saumon fumé)	
Salade de Rougets Marinés à l'Aneth, Ratatouille Froide, Œuf Poché	12.20
Tian de Légumes Froid au Fromage de chèvre - Tapenade	12.20
Salade Romaine	12.20
(mozzarella panée, légumes marinés, jambon cru copeaux de parmesan)	
Salade à la Mode de Collioure	12.20
(fenouil, tomates, haricots verts, salade, thon, anchois, œuf dur, olives)	

Les Assiettes

Assiette du Pécheur	14.20
(rillettes de saumon - hareng - filet de maquereau séché - brandade de morue - calamar mariné persillé - saumon fumé)	
Assiette Provençale	14.20
(légumes grillés marinés - petits farcis froids - salade et ses copeaux de parmesan - charcuterie)	
Assiette du Sud	14.20
(rouget ratatouille - caviar d'aubergines - toasts d'anchoïade - brandade de morue - poivron mariné - magret fumé - tomates mozzarella)	
Assiette Anglaise	14.20
(rôti de porc - rôti de bœuf - œuf en gelée au jambon - salade verte et/ou frites)	
Assiette Gourmande	15.00
(calamar mariné - maquereau - brandade de morue - tian - jambon cru - petits farcis - magret fumé - rôti froid - mozzarella panée - 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 aux deux Saumons et à l'aneth	12.20
Tagliatelles au Jambon, Champignons et Tomates séchées	12.20
Tagliatelles Alfredo (sauce fromages, jambon cru)	12.20

Les Poissons

Filet de Saumon, Beurre de Ciboulette, Riz aux Légumes (Label Rouge d'Ecosse)	16.00
Filet de Thon à la Plancha, sauce vierge, purée à l'huile aux Olives Noires	16.50

Les Viandes

Escalope de Veau Panée	16.00
Aloyau Nature, sauce Anchois, Roquefort, Poivre	15.90
Pavé de Bœuf Grillé, Sauce au poivre noir	14.70
Andouillette à la Confiture d'Oignons aux Deux Pommes (Fabrication Artisanale)	14.70
Rognons de Veau à la Moutarde de Meaux	15.70
Souris d'Agneau Braisée, au Miel	15.70
Poulet fermier à la Crème de Cèpes	14.20
Tartare Frites et / ou Salade	15.00
Le Plat du Jour	12.20

Les Desserts

Crème Brûlée à la Vanille	5.00
Tarte au Chocolat et sa Nougatine	5.50
Charlotte aux Poires	5.50
Salade de Fruits Frais	5.50
Nougat Glacé	5.50
Glaces ou Sorbets 3 Boules (Glace Antolin)	6.50
Tarte Tatin, Glace et Crème Chantilly	6.00
Assortiment de Fromages	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	2.50
Martini	4.10
Porto, Suze, Campari.....	3.60
Mauresque, Tomate, Perroquet.....	2.80
Muscat.....	3.80
Kir	3.60
Coupe de Champagne, Kir Royal	9.50
Heineken.....	3.10
Bière de saison, Leffe	3.60
Sodas et jus de Fruits	3.50
Fruits Frais Pressés	4.20
Limonade	3.10
Diabolo	3.50
Sirop à l'eau	2.30
Vichy	3.50
1/4 Badoit ou Evian	3.50
1/2 Badoit ou Evian ou Ferrarelle	4.00
Badoit ou Evian ou Ferrarelle.....	5.00
Café, Décaféiné	1.80
Noisette	2.00
Crème Moyen.....	2.65
Chocolat Moyen	2.85
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.....	4.50
Balantines, Clan Campbell	4.50
Chivas, Jack Daniel's	6.50

Prix Nets - Taxes et Services Compris

Les Vins

VDP DES BDR

Le verre de Rouge, Rosé ou Blanc 15 cl	3.00
Le Pichet de Rouge, Rosé ou Blanc 25 cl	4.50
Le Pichet de Rouge, Rosé ou Blanc 50 cl	7.00

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

Les Rosés

AOC Côtes de Provence Angueiron	4.20	21.00
AOC Coteaux d'Aix Dom. Les Béates	3.60	18.00

Les Blancs

AOC Côtes de Provence Angueiron	4.20	21.00
AOC Gaillac Cuvée Initiale	3.50	17.50
AOC Coteaux du Lyonnais (Chardonay).....	3.50	17.50
AOC Clos Rousely (Sauvignon) Loire	3.50	17.50
AOC Côtes du Rhône Domaine Gravennes	3.70	18.50

Les Rouges

AOC Côtes du Rhône Domaine Gravennes	3.70	18.50
AOC Bordeaux Canon Fronsac Les Roches Gaby		25.00
AOC Gaillac Dom. Rotier - Les Gravelles		18.50
AOC Beaujolais Village Domaine Paiens	3.60	18.00
AOC Coteaux de Provence Angueiron.....	4.20	21.00
Champagne Thienot	9.50	55.00

Prix Nets - Taxes et Services Compris