



VOTRE ADRESSE INCONTOURNABLE POUR
UNE PAUSE DÉJEUNER ENSOLEILLÉE



GROUPES ET ENTREPRISES

Déjeuners d'équipe • RDV professionnels
Groupes jusqu'à 20 personnes, sur réservation

04 42 59 62 92

SOFTS, BOUTEILLE EN VERRE

33 CL

3,90€



PAGO : FRAISE-ACE-ANANAS

3,80€

LIMONADE

3,80€

DIABOLO

4,20€

SIROP À L'EAU

2,50€

EAUX

33 CL

1L

BADOIT VERTE

7,30€

EVIAN

6,90€

BADOIT ROUGE

3,80€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCA

1,80€

NOISETTE

1,90€

THÉ, INFUSION, THÉ NOIR

3,30€

CAFÉ CRÈME

3,50€

DOUBLE CAFÉ

3,40€

CAPPUCCINO

3,60€

CHOCOLAT CHAUD

3,60€

BIÈRES

25CL

50CL

GIRAFE

BLLE 33CL

BUD

4,20€

8,40€

42,00€

LEFFE

4,30€

8,60€

43,00€

JUPLIER

3,50€

7,00€

36,00€

IPA - GOOSE

4,20€

8,60€

43,00€

HOEGAARDEN

4,80€

9,60€

48,00€

PANACHÉ

3,50€

7,00€

JUPLIER + SIROP

3,80€

7,60€

PICON

3,80€

7,60€

MONACO

3,80€

7,60€

CORONA

6,00€

CORONA ZÉRO

6,00€

CUBANISTO

6,00€

DIGESTIFS

4 CL

LIMONCELLO

5,50€

GET 27

5,50€

JACK DANIEL'S

7,90€

J.B

6,00€

RHUM SUPÉRIEUR

8,00€

APÉRITIFS

RICARD, 5l		3,00€
KIR / PORTO		3,90€
MARTINI ROUGE / BLANC		3,90€
MAURESQUE		3,50€
BABY WHISKY		3,80€

VINS ROUGES

VERRE 75CL

LA COSTE, VIN DE PROVENCE, AOP	5,50€	24,00€
Domaine Château Lacoste, <i>Souple et élégant, aux notes de fruits rouges et d'épices, avec une belle fraîcheur en bouche.</i>		
CHÂTEAU SAINT-HILAIRE, AOP	6,20€	28,00€
Château Saint Hilaire <i>Souple et fruité, aux notes de fruits rouges, avec une belle rondeur.</i>		

VINS BLANCS

VERRE 75CL

BANDOL, AOP	5,50€	28,00€
Domaine de Frégate <i>Élégant et minéral, notes d'agrumes et de fleurs blanches</i>		
L'ÉTÉ GASCON, IGP	3,50€	20,00€
Domaine de Pellehaut <i>Frais, fruité et léger, aux notes d'agrumes et de fruits exotiques.</i>		
LA COSTE, VIN DE PROVENCE, AOP	5,60€	28,00€
Domaine Château Lacoste <i>Frais, aromatique et équilibré, aux notes d'agrumes et de fruits blancs.</i>		
CHÂTEAU SAINT-HILAIRE, AOP	6,20€	28,00€
Château Saint Hilaire <i>Vin blanc frais et délicat, aux notes fruitées et florales</i>		
LA CROIX DU PRIEUR, AOP	6,40€	29,00€
Domaine coussin <i>Frais et fruité, aux notes de fruits rouges et d'agrumes, avec une belle vivacité et une finale légère et équilibrée.</i>		

VINS ROSÉS

VERRE 75CL

BANDOL, AOP	6,00€	27,00€
Domaine de Frégate <i>Élégant et minéral, notes d'agrumes et de fleurs blanches</i>		
LA COSTE, VIN DE PROVENCE, AOP	4,50€	24,00€
Domaine Château Lacoste <i>Frais, aromatique et équilibré, aux notes d'agrumes et de fruits blancs.</i>		
CHÂTEAU SAINT-HILAIRE, AOP	5,60€	24,00€
Château Saint Hilaire <i>Vin blanc frais et délicat, aux notes fruitées et florales</i>		
LA CROIX DU PRIEUR, AOP	6,60€	29,00€
Domaine coussin <i>Frais et fruité, aux notes de fruits rouges et d'agrumes, avec une belle vivacité et une finale légère et équilibrée.</i>		

LA PAUSE FRAÎCHEUR

LA DÉLICE D'ITALIE

16,90€

Burrata crémeuse, tomates anciennes et pesto basilic.

LA CÉSAR CROUSTILLANTE

17,90€

Poulet croustillant, salade romaine, tomates, œuf, copeaux de parmesan, croûtons dorés et sauce César maison.

LE CHÈVRE DORÉ AU MIEL

17,90€

Chèvre croustillant au miel, melon, tomates, jeunes pousses et pignons de pin torréfiés.

LA MÉDITERRANÉENNE

17,90€

Halloumi grillé, concombre, tomates, pois chiches, olives Kalamata, oignons rouges, yaourt à la menthe et herbes fraîches.

NOS SIGNATURES

HEALTHY HOT BOWL



17,90€

Quinoa, avocat, légumes croquants, œuf poché, graines croquantes et crème citronnée.

Au choix : poulet, saumon, végétarien.

POKE BOWL



16,90€

Riz parfumé, avocat, légumes croquants, fruits frais, graines croquantes et sauce maison aux saveurs exotiques.

Au choix : poulet, saumon, végétarien.

LE TOAST ROLL

16,90€

Brioche toastée au beurre, avocat, œuf poché et cheddar.

Au choix : poulet, saumon, végétarien.

PASTA LOVERS

PASTA À LA TRUFFE

23,90€

Tortiglioni, crème légère au parmesan affiné et à la truffe noire, burrata crémeuse.

PASTA AU CURRY

17,90€

Tortiglioni, crème au curry et lait de coco, poulet et zestes citron vert.

LA PASSION DES VIANDES

CARPACCIO DE BŒUF ET FRITES 17,90€

Copeaux de parmesan, câpres, olives, roquette, huile d'olive et citron.

BURGER DU MOMENT ET FRITES 18,90€

Selon l'inspiration du chef.

LA MILANAISE * 17,90€

Escalope de poulet tendre panée.

PALERON DE BŒUF * 18,90€

Confit 7 heures au four, jus corsé.

SUPRÊME DE POULET RÔTI * 18,90€

Vierge de tomates, basilic, huile d'olive, citron et herbes fraîches.

ENTRECÔTE GRILLÉE * 24,90€

250G, sauce chimichurri.

LES SAVEURS DE LA MER

FILET DE DORADE * 23,90€

Snacké à la plancha, vierge d'agrumes et herbes fraîches.

PAVÉ DE SAUMON * 21,90€

En 2 cuissons, salsa de mangue, avocat et citron vert.

DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX *

Légumes de saison, riz parfumé, frites, salade verte, pâtes tomate et au basilic.

SAUCE AU CHOIX

Roquefort, poivre, tartare, chimichurri.

Suppléments : 3,00€

LES PIZZAS

	30CM	40CM
ANCHOIS Tomates fraîches et persillade.	11,90€	13,90€
FROMAGE Emmental.	12,90€	14,90€
JAMBON FROMAGE Jambon et emmental.	13,00€	15,00€
ROYALE Sauce tomate, jambon, champignons, emmental. Crème fraîche, jambon, champignons, emmental.	13,90€	16,50€
REINE Sauce tomate, jambon, champignons, emmental, oeuf. Crème fraîche, jambon, champignons, emmental, oeuf.	14,00€	16,90€
QUATRE FROMAGES Sauce tomate, chèvre, roquefort, mozzarella, emmental.	14,90€	16,90€
CALZONE Sauce tomate, jambon, emmental, oeuf.	14,90€	16,90€
KEBAB Crème fraîche, fines tranches de dinde grillées, emmental.	14,90€	16,90€
CHÈVRE Crème fraîche, fromage de chèvre, miel, amandes effilées.	14,90€	16,90€
CHORIZO Sauce tomate, chorizo, poivrons, emmental.	15,90€	17,90€

LES PINSAS

Une pâte légère et croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur, garnie d'ingrédients frais et savoureux pour le plus grand bonheur de tous.

LA BURRATA LOVE Base sauce tomate, jambon cru, pesto, burrata et roquette fraîche.	16,90€
LA (ZS) Sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella fondante, oignons confits et légère touche d'ail.	15,90€
LA FROMAGIÈRE Crème fraîche, assortiment de chèvre, roquefort, mozzarella et emmental.	16,90€
L'INTENSE TRUFFE Crème fraîche, truffe, parmesan et mozzarella.	16,90€

POUR LES GOURMANDS

LA TARTE ÉPHÉMÈRE

Selon l'inspiration du chef et les fruits de saison.

6,90€

LE TIRAMISU NUTELLA—SPÉCULOOS

La création gourmande et onctueuse.

6,90€

LA CRÈME BRÛLÉE

Une douceur à la vanille.

6,90€

LES MOELLEUX AUX CHOIX

Moelleux pistache intense.

Moelleux tout choco.

6,90€

LE SUNDAE CARAMEL ET CACAHUÈTES

La touche de fraîcheur.

6,90€

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

Fruits de saison.

6,90€

LE CAFÉ GOURMAND

Un assortiment de douceurs sucrées.

7,90€

LE DESSERT DU JOUR

Selon l'inspiration de Manon.

5,90€

NOS FORMULES

Plat du jour - 14,90€

Plat du jour + dessert du jour - 19,90€

Formule enfant (-12 ans) - 10,90€

Sirop au choix

Steak haché ou nuggets, frites

Boule de glace ou compote



CALL AND COLLECT

Consultez la carte

|

Passez votre commande par téléphone

Entre 10h et 12h

|

Récupérez votre commande sur place

Entre 12h et 14h

LE BAR

Tous les jours

09H > 23H

LE RESTAURANT

Service uniquement le midi

Du Lundi au Vendredi

12H > 14H

AMBIANCE DU SOIR

Pizzas & diffusion des matchs

Du Lundi au Vendredi

18H>22H



@lesterrassesduz5



@z5sport



@lesterrassesduz5

www.lesterrassesduz5.com

La liste des allergènes est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets et service compris.