



**CARTE**  
**AUTOMNE/HIVER**

## **-NOS ENTRÉES ET SALADES-**

### **Salade César** **15,90 €**

Salade romaine, copeaux de Parmesan, poulet crispy, tomates cerises, oeuf, croutons et sauce César.

### **Bruschetta de chèvre chaud des oliviers** **15,90 €**

Accompagné de son velouté à la menthe et aux pignons de pin, salade croquante Italienne, cabécou à la tapenade, tomates cerises, et olives noires

### **Salade de pommes de terre tiède et harengs fumés aux herbes fraîches** **15,90 €**

### **Notre quiche de saison sur son nid de salade aux noix** **13,90 €**

## **-NOS POKE BOWLS-**

### **Le Poke Bowl du moment** **16,90 €**

Légumes du moment, riz vinaigré - saumon/poulet/thon

### **Le Poke Bowl Végétarien** **15,90 €**

Crudités de Saison.

## **-NOS WOKS-**

### **Wok Poulet** **16,90 €**

Légumes croquants sauté au soja, gingembre parfumé à la coriandre fraîche.

### **Wok Végétarien** **15,90 €**

Légumes croquants sauté au soja, gingembre parfumé à la coriandre fraîche.

### **Wok Scampis** **18,90 €**

Légumes croquants sauté au soja, gingembre parfumé à la coriandre fraîche.

## - LES VIANDES -

**Faux filet grillé (250g)\*** **18,90 €**

**Suprême de volaille fermière (Label Rouge)  
Rôti et son jus corsé au romarin** **16,90 €**

**Escalope de poulet à la milanaise\*** **15,90 €**

## - NOS POISSONS -

**Filet de daurade royale à la plancha (300g)\*** **19,90 €**

**Teriyaki de thon au sésame \*** **17,90 €**

Thon mi-cuit à la plancha pané au sésame.

**Pavé de saumon rôti au four \*** **18,90 €**

Mozzarella fondant au pesto rosso et coulis de tomates.

*\* Nos viandes et poissons sont servis avec 2 accompagnements et une sauce au choix.  
(Frites, Gratin dauphinois, riz parfumé, légumes du jour) Supplément accompagnement : 3€  
Supplément sauce : 2€  
(Sauces : Poivre, Champignons, Tartare, Cèpes*

**Plat du jour : 13,90 €**

**Plat du jour + dessert du jour  
18,90 €**

**Formule pour les minots**

*(Pour les - de 12 ans)*

**Steak ou nuggets (avec frites) + sirop  
9,90 €**

## **-LES SPÉCIALITÉS DU CHEF-**

**L'escalope de poulet savoyarde gratinée  
ou reblochon** 16,90 €

Emincé de Poulet, crème, reblochon et oignons.

**Cannellonis au boeuf et gratinés à la  
mozzarella** 16,90 €

Farce de boeuf à l'italienne, sauce tomate basilic, mozzarella  
et gratin au four.

## **-NOS BURGERS-**

**Burger black angus** 16,90 €

Steak black angus 150gr, tomates, cornichons, oignons, sauce moutarde,  
Ketchup, cheddar fumé.

**Burger poulet crispy** 15,90 €

Poulet Pané, tomates, cornichons, oignons, sauce tartare et  
cheddar fumé, Salade Romaine.

## **-NOS PÂTES-**

**Rigatoni à la truffe et burrata crémeuse** 16,90 €

Crème à la truffe noire et parmesan.

**Gnocchis aux champignons en crème de  
potiron** 15,90 €

Gnocchis, sauté de champignons et velouté de potiron.

**Rigatoni à la forestière** 15,90 €

Poulet, crème fraîche, pesto, champignons et parmesan.

**Rigatoni à l'indienne** 15,90 €

Poulet, crème forestière, curry, madras, pesto et parmesan.

# NOS PIZZAS

## Nos classiques

	30 CM	40 CM
<i>Anchois – Tomates fraîches et persillade.</i>	10,00 €	13,50 €
<i>Fromage – Emmental.</i>	11,00 €	14,50 €
<i>Jambon Fromage – Jambon et emmental.</i>	12,00 €	15,00 €
<i>Royale – Sauce tomate, jambon, champignons, emmental.</i>	13,00 €	16,00 €
<i>ou Crème fraîche, jambon, champignons, emmental.</i>	13,00 €	16,00 €
<i>Reine – Sauce tomate, jambon, champignons, œuf, emmental.</i>	13,50 €	16,50 €
<i>ou Crème fraîche, jambon, champignons, œuf, emmental.</i>	13,50 €	16,50 €
<i>4 fromages – Sauce tomate, chèvre, roquefort, mozzarella, emmental.</i>	14,00 €	16,50 €
<i>Calzone – Sauce tomate, jambon, emmental, œuf.</i>	14,00 €	16,50 €
<i>Kebab – Crème fraîche, fines tranches de dinde grillées, emmental.</i>	14,00 €	16,50 €
<i>Chèvre – Crème fraîche, fromage de chèvre, miel, amandes effilées.</i>	13,50 €	16,50 €
<i>Chorizo – Sauce tomate, chorizo, poivrons, emmental.</i>	14,50 €	17,00 €

## Nos spéciales

<i>La buffalo – Sauce tomate, mozzarella di Buffalo, pesto frais et tomates confites.</i>	15,00 €	18,00 €
<i>L'USA – Crème fraîche, lardons, cheddar affiné, oignons, poulet et roquette.</i>	15,00 €	18,00 €
<i>Lo strano – Sauce tomate, mozzarella en julienne, lardons et roquette.</i>	15,00 €	18,00 €
<i>La végétarienne – Sauce tomate, mozzarella en julienne, oignons, poivrons, champignons, olives, origan et pesto.</i>	15,00 €	18,00 €

## **-NOS DESSERTS-**

<b>Tarte aux pommes</b> Avec son sorbet vanille.	<b>6,90 €</b>
<b>Tiramisu nutella spéculoos</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Profiteroles</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Cheesecake du Chef</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Moelleux au chocolat et son coeur coulant</b>	<b>6,90 €</b>
<b>L'assiette de fruits du Z5</b> Avec son chocolat noir fondant ou sa boule de sorbet citron.	<b>6,90 €</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Dessert du jour</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Assiette de Fromage</b>	<b>5,90 €</b>

## **-NOS GLACES-**

*Vanille, chocolat, café, caramel, rhum raisin, pistache, citron, coco, fruits rouges, fraise, mangue, melon, myrtille, passion, pêche.*

<i>1 boule</i>	<b>3,50 €</b>
<i>2 boules</i>	<b>5,90 €</b>
<i>3 boules</i>	<b>7,50 €</b>
<i>Supplément chantilly</i>	<b>0,50 €</b>

# BOISSONS

## BIÈRES

	25 CL	50 CL	GIRAFE		BOUTEILLE 33 CL
BUD	4,20€	8,40€	42,00€	PIETRA	6,00€
LEFFE	4,30€	8,60€	43,00€	CORONA	6,00€
JUPILER	3,50€	7,00€	35,00€	CUBANISTO	6,00€
TRIPEL KARMELIET	4,80€	9,60€			
PANACHÉ	3,50€	7,00€			
JUPILER SIROP	3,50€	7,00€			
MONACO	3,80€	7,60€			

## SOFTS 33 CL. 3,70€

PEPSI / PEPSI MAX	
ORANGINA	
TROPICO	
ICE TEA	
LIMONADE	
JUS DE FRUITS (ACE, FRAISE, ORANGE OU TOMATE)	

## EAUX

BADOIT VERTE IL	4,80€
BADOIT ROUGE 33CL	3,70€
EVIAN IL	4,80€
SIROP	3,00€

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	1,70€
CAFÉ CRÈME	3,20€
CAPPUCCINO	3,50€
THÉ	3,20€

## DIGESTIFS

COGNAC	7,00€
LIMONCELLO	5,50€
GET 27	5,50€
J.B	5,50€
GARLABAN	7,00€
JACK DANIELS	7,00€

## APÉRITIFS

RICARD / PASTIS	3,00€
KIR / PORTO	3,90€
MARTINI ROUGE / BLANC	3,90€
COUPE DE CHAMPAGNE	12,00€
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE	80€

## NOS VINS ROUGES

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP  
CHÂTEAU DE LA TOULOUBRE (BIO)

19,00 € (75CL)  
4,20 € (VERRE)

CHÂTEAU ST HILAIRE PRESTIGE

28,00 € (75CL)  
22,00 € (50CL)  
6,20 € (VERRE)

CÔTES DE PROVENCE STE-VICTOIRE AOP

CHÂTEAU COUSSIN

30,00 € (75CL)  
24,00 € (50CL)  
6,80 € (VERRE)

BANDOL AOP  
DOMAINE FRÉGATE

27,00 € (75CL)  
6,00 € (VERRE)

## NOS VINS ROSÉS

ROSÉ D'UNE NUIT  
CHÂTEAU LA COSTE

24,00 € (75CL)  
4,50 € (VERRE)

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP  
CHÂTEAU DE LA TOULOUBRE (BIO)

19,00 € (75CL)  
4,20 € (VERRE)

CHÂTEAU ST HILAIRE - CUVÉE COLLECTION

22,00 € (75CL)  
17,00 € (50CL)  
5,40 € (VERRE)

CÔTES DE PROVENCE STE-VICTOIRE AOP

CHÂTEAU COUSSIN

29,00 € (75CL)  
23,00 € (50CL)  
6,40 € (VERRE)

BANDOL AOP  
DOMAINE FRÉGATE

27,00 € (75CL)  
6,00 € (VERRE)

IGP MÉDITERRANÉE  
ROSÉ BIO BY FONTCREUSE (BIO)

25,00 € (75CL)

*Nos  
Vins*

## NOS VINS BLANCS

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP  
CHÂTEAU DE LA TOULOUBRE (BIO)

19,00 € (75CL)  
4,20 € (VERRE)

CHÂTEAU ST HILAIRE PRESTIGE

28,00 € (75CL)  
22,00 € (50CL)  
6,20 € (VERRE)

CÔTES DE PROVENCE STE-VICTOIRE AOP

CHÂTEAU COUSSIN

29,00 € (75CL)  
23,00 € (50CL)  
6,40 € (VERRE)

CASSIS AOP  
CHÂTEAU DE FRONTCREUSE (BIO)

31,00 € (75CL)  
7,00 € (VERRE)

CUVÉE LISA  
CHÂTEAU LA COSTE

28,00 € (75CL)  
5,50 € (VERRE)

## NOTRE PICHIET

IGP  
MÉDITERRANÉE  
NAUTIC  
(ROUGE ET BLANC)

SUMMER  
(ROSÉ)

4,80 € (1/4L)  
8,50 € (1/2L)