



CALL AND COLLECT

Consultez la carte



Passez votre commande par téléphone
Entre 10h et 12h



Récupérez votre commande sur place
Entre 12h et 14h



NOS FORMULES

Plat du jour - 14,90€

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

Formule enfant (-12 ans) - 9,90€

Steak haché ou nuggets, frites et sirop au choix

Découvrez chaque jour les suggestions
proposées par le chef.

La liste des allergènes est à votre disposition.

04 42 59 62 92

Prix nets et service compris

LA PAUSE FRAÎCHEUR

Salade de saumon gravlax 15,90€

Crème citronnée aux fines herbes, légumes croquants et blinis dorés.

La César, l'intemporelle 17,90€

Salade romaine croquante, poulet pané croustillant, copeaux de parmesan, croûtons dorés et sauce César.

Croustillant de chèvre chaud 17,90€

Salade de mesclun, tomates, fromage Cabécou en aumônière de brick, tapenade d'olives, velouté de menthe et pignons grillés.

Le Poke Bowl Végé 15,90€

Riz parfumé, légumes croquants de saison, avocat fondant, fruits frais et sauce maison aux saveurs exotiques.

Le Poke Bowl gourmand 16,90€

Riz parfumé, légumes croquants de saison, avocat, fruits frais, le tout relevé d'une sauce maison aux saveurs exotiques.
Au choix selon arrivage : Poulet, Thon, Saumon.

La quiche du Z5 16,90€

Création du chef, selon l'inspiration et la saison.

LES INCONTOURNABLES

Tortiglioni à l'indienne 16,90€

Poulet tendre, sauce crémeuse parfumée au curry, relevée au parmesan.

Tortiglioni à la forestière 16,90€

Poulet tendre, champignons sautés, sauce crémeuse au pesto et au parmesan.

Tortiglioni aux boulettes de bœuf 16,90€

Sauce tomate mijotée et boulettes de bœuf.

PASSION VIANDES

Sauce au choix : Roquefort, Poivre, Champignons et Tartare.

La milanaise de poulet 17,90€

Escalope de poulet tendre, panée, croustillante et moelleuse.

Burger Éphémère 18,90€

Signé par Joannès Richard, Champion du Monde de Burger.

Le cordon bleu du Z5 17,90€

Escalope de poulet moelleuse, jambon de dinde et fromage fondant, panure croustillante et dorée.

Entrecôte grillée - 250g 24,90€

Entrecôte grillée à la plancha.
Provenance UE.

Magret de canard au miel 21,90€

Magret de canard rôti au miel de Provence et romarin. Nappé d'une sauce corsée au vin rouge.

SAVEURS DE LA MER

Le fish & chips 16,90€

Servi avec une sauce tartare.

Pavé de Saumon à l'Italienne 21,90€

Rôti et gratiné à la mozzarella, nappé d'une sauce tomate maison et relevé avec un pesto au basilic.

2 accompagnements au choix

Frites, légumes, riz parfumé ou gratin dauphinois.

Supplément Garniture : 3€

Prix nets et service compris

LES PIZZAS

	30 cm	40 cm
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€
4 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.	14,90€	17,90€

LES SPÉCIALES

	30 cm	40 cm
La Végétarienne - Sauce tomate, mozzarella en julienne, oignons, poivrons champignons, olives, origan, pesto.	14,90€	16,90€
La Burrata - Sauce tomate, burrata (stracciatella), pesto et tomates confites.	15,90€	17,90€
La savoyarde - Crème, mozzarella, lardons, oignons, pommes de terre et reblochon	16,90€	17,90€
La Norvégienne - Crème, saumon, citron.	16,90€	18,90€

POUR LES GOURMANDS

Tarte éphémère Selon l'inspiration du chef et les fruits de saison.	6,90€
Tiramisu Nutella-Spéculoos	6,90€
Cheesecake new-yorkais Base biscuit spéculoos, crème fondante au Philadelphia.	6,90€
Crème brûlée	6,90€
Moelleux au chocolat Son coeur coulant et sa crème anglaise.	6,90€
Assiette de fromages -Le trio	6,90€
Sundae Caramel et Cacahuète	6,90€
Café gourmand	7,90€
Dessert du jour	5,90€

BOISSONS CHAUDES

Café, Café allongé, Déca	1,80€
Noisette	1,90€
Thé	3,30€
Café crème	3,30€
Double café	3,50€
Cappuccino	3,60€

BIÈRES	15CL	25CL	50CL	GIRAFE
BUD	3,50€	4,20€	8,40€	42,00€
LEFFE	3,60€	4,30€	8,60€	43,00€
JUPILER	3,00€	3,50€	7,00€	36,00€
PANACHÉ		3,50€	7,00€	
JUPILER + SIROP		3,50€	7,00€	
MONACO		3,80€	7,60€	
HOEGAARDEN	4,20€	4,80€	9,60€	48,00€

BOUTEILLE 33CL

CORONA	6,00€
CUBANISTO	6,00€

SOFTS - Bouteille en verre

33 CL

Coca-Cola GOÛT ORIGINAL *Coca-Cola* SANS SUCRES *Coca-Cola* CHERRY

3,90€



Minute Maid.

3,80€

ABRICOT-ANANAS-MULTIFRUIT-ORANGE-POMME

EAUX

1L

33 CL

BADOIT VERTE	7,30€	
EVIAN	6,90€	
BADOIT ROUGE		3,80€
SIROP À L'EAU		2,50€

DIGESTIFS

4 CL

COGNAC	7,90€
LIMONCELLO	5,50€
GET 27	5,50€
JACKDANIELS	7,90€
J.B	6,00€

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS	3,00€
KIR / PORTO	3,90€
MARTINI ROUGE / BLANC	3,90€
MAURESQUE	3,50€
BABY WHISKY	3,80€
BALLANTINE	6,90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets et service compris

VINS ROUGES

Château La Coste

Domaine Château Lacoste

Expressif, fruité, frais

VERRE

5,50€

75CL

24,00€

Château Saint-Hilaire Collection

Domaine Viticole, Aix en Provence

Souple et léger aux arômes de fruits rouges, griotte, fraise

6,20€

28,00€

Côtes de Provence AOP

Domaine Coussin, La Croix du Prieur

Soyeux tanins, arômes de torréfaction et de fruits noirs

6,80€

30,00€

VINS BLANCS

Côtes de Gascogne IGP

UBY N°4

Doux, ni trop sec ni trop moelleux aux parfums de fruits exotiques

VERRE

3,50€

75CL

25,00€

Château La Coste

Domaine Château Lacoste

Expressif, fruité, frais

5,60€

28,00€

Château Saint-Hilaire Collection

Domaine Viticole, Aix en Provence

Souple et léger aux arômes de fruits rouges, griotte, fraise

6,20€

28,00€

Côtes de Provence AOP

Domaine Coussin, La Croix du Prieur

Frais et aromatique, avec des notes florales.

6,80€

30,00€

VINS ROSÉS

Bandol AOC

Domaine de Frégate

Fin et gourmand, avec des notes de pêche, abricot et même groseille

VERRE

6,00€

75CL

27,00€

Château Saint Hilaire AOP

Coteaux d'Aix-En-Provence

Frais, fruité et aromatique

5,60€

24,00€

Château Lacoste AOP

Rosé d'une nuit

Frais et équilibré, avec des notes fruitées et une légère minéralité

4,50€

24,00€

LES PICHETS

Rouges, Blancs et Rosés

Verre - 2,90€

25cl - 4,80€

50cl - 8,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets et service compris



**Suivez l'actualité de votre restaurant
sur nos réseaux sociaux**



@lesterrassesduz5



@z5sport



@lesterrassesduz5

LE BAR

Tous les jours

09H > 00H

LE RESTAURANT

Service uniquement le midi

Du Lundi au Vendredi

12H > 14H

LE SOIR

Pizzas du Lundi au

Vendredi 18H>22H

Pensez à réserver votre table

04 42 59 62 92

www.lesterrassesduz5.fr