



## 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, poulet pané croustillant, copeaux de parmesan, Œufs, 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 du moment 18,90€

Selon l'inspiration du chef.

## 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€**

## LES PIZZAS

	30 cm	40 cm
<b>Anchois</b> - Tomates fraîches et persillade.	11,90€	13,90€
<b>Fromage</b> - Emmental.	12,90€	14,90€
<b>Jambon Fromage</b> - Jambon et emmental.	13,00€	15,00€
<b>Royale</b> - Sauce tomate, jambon, champignons, emmental. Crème fraîche, jambon, champignons, emmental.	13,90€	16,50€
<b>Reine</b> - Sauce tomate, jambon, champignons, emmental, oeuf. Crème fraîche, jambon, champignons, emmental, oeuf.	14,00€	16,90€
<b>4 Fromages</b> - Sauce tomate, chèvre, roquefort, mozzarella, emmental.	14,90€	16,90€
<b>Calzone</b> - Sauce tomate, jambon, emmental, oeuf.	14,90€	16,90€
<b>Kebab</b> - Crème fraîche, fines tranches de dinde grillées, emmental.	14,90€	16,90€
<b>Chèvre</b> - Crème fraîche, fromage de chèvre, miel, amandes effilées.	14,90€	16,90€
<b>Chorizo</b> - Sauce tomate, chorizo, poivrons, emmental.	14,90€	17,90€

## LES SPÉCIALES

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

## POUR LES GOURMANDS

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

## BOISSONS CHAUDES

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

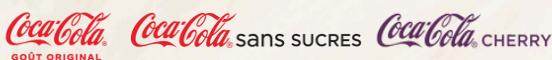
BIÈRES	15CL	25CL	50CL	GIRAFE
BUD	3,50€	4,20€	8,40€	42,00€
LEFFE	3,60€	4,30€	8,60€	43,00€
JUPILER	3,00€	3,50€	7,00€	36,00€
PANACHÉ		3,50€	7,00€	
JUPILER + SIROP		3,50€	7,00€	
MONACO		3,80€	7,60€	
HOEGAARDEN	4,20€	4,80€	9,60€	48,00€

### BOUTEILLE 33CL

CORONA	6,00€
CUBANISTO	6,00€

### SOFTS - Bouteille en verre

33 CL



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	VERRE	75CL
<b>Château La Coste</b> Domaine Château Lacoste <i>Expressif, fruité, frais</i>	5,50€	24,00€
<b>Château Saint-Hilaire Collection</b> Domaine Viticole, Aix en Provence <i>Souple et léger aux arômes de fruits rouges, griotte, fraise</i>	6,20€	28,00€
<b>Côtes de Provence AOP</b> Domaine Coussin, La Croix du Prieur <i>Soyeux tanins, arômes de torréfaction et de fruits noirs</i>	6,80€	30,00€

VINS BLANCS	VERRE	75CL
<b>Côtes de Gascogne IGP</b> UBY N°4 <i>Doux, ni trop sec ni trop moelleux aux parfums de fruits exotiques</i>	3,50€	25,00€
<b>Château La Coste</b> Domaine Château Lacoste <i>Expressif, fruité, frais</i>	5,60€	28,00€
<b>Château Saint-Hilaire Collection</b> Domaine Viticole, Aix en Provence <i>Souple et léger aux arômes de fruits rouges, griotte, fraise</i>	6,20€	28,00€
<b>Côtes de Provence AOP</b> Domaine Coussin, La Croix du Prieur <i>Frais et aromatique, avec des notes florales.</i>	6,80€	30,00€

VINS ROSÉS	VERRE	75CL
<b>Bandol AOC</b> Domaine de Frégate <i>Fin et gourmand, avec des notes de pêche, abricot et même groseille</i>	6,00€	27,00€
<b>Château Saint Hilaire AOP</b> Coteaux d'Aix-En-Provence <i>Frais, fruité et aromatique</i>	5,60€	24,00€
<b>Château Lacoste AOP</b> Rosé d'une nuit <i>Frais et équilibré, avec des notes fruitées et une légère minéralité</i>	4,50€	24,00€

## LES PICHETS

### Rouges, Blancs et Rosés

Verre - 2,90€  
25cl - 4,80€  
50cl - 8,50€



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](http://www.lesterrassesduz5.fr)