



*L'adresse incontournable pour une
pause déjeuner ensoleillée*



Groupes & 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€

JUPILER

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€

JUPILER + 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€

JACKDANIELS

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

Salade saumon gravlax 15,90€

Salade de mesclun, crème citronnée aux fines herbes, légumes croquants et blinis dorés.

L'intemporelle Salade César 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 chèvre à la 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 Parmigiana 15,90€

Aubergines gratinées au parmesan, tomates fraîches et basilic, accompagnées de salade.

LES INCONTOURNABLES

Tortiglioni à l'indienne 16,90€

Poulet tendre, sauce crémeuse parfumée au curry et parmesan.

Tortiglioni à la forestière 16,90€

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

Gnocchis au potiron 16,90€

Gnocchis gratinés à la crème de potiron, parmesan et éclats de noix.

PASSION VIANDE

La milanaise de poulet

17,90€

Escalope de poulet tendre, panée, croustillante et moelleuse.

Burger du moment

18,90€

Selon l'inspiration du chef.

L'escalope Savoyarde

22,90€

Escalope de poulet façon savoyarde, oignons fondants et reblochon gratiné.

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.

Sauce au choix :

Roquefort, Poivre, Champignons et Tartare.

SAVEURS DE LA MER

Pavé de saumon rôti

21,90€

Pavé de saumon rôti sur la peau, crème citronnée à l'aneth.

Mi-cuit de thon rouge

19,90€

Thon rouge en croûte de sésame, sauce soja au citron.

2 accompagnements au choix : Frites, légumes, riz parfumé, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et thym, linguines tomate & pesto

Supplément Garniture : 3€

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 (straciatella), 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€

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.



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.