Les terrasses du Z5

CALL AND COLLECT

Consultez la carte
|
Passez votre commande par téléphone
Entre 10h et 12h
|
Récupérez votre commande sur place
Entre 12h et 14h

GROUPES ET ENTREPRISES

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

04 42 59 62 92

@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.

SOFTS, BOUTEILLE EN VERRE

33 CL

Coca-Cola GOÛT ORIGINAL · Coca-Cola sans sucres · Coca-Cola CHERRY · FANTA · Sprite · TROPICO · fuze tea · Schweppes Agrum' · Minute Maid

ABRICOT-ORANGE-POMME-TOMATE — 4,10€

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	4,00€	

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€
JACK DANIEL'S	7,90€
J.B	6,00€
RHUM SUPÉRIEUR	8,00€

APÉRITIFS

RICARD, 51	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, *Souple et élégant, aux notes de fruits rouges et d'épices, avec une belle fraîcheur en bouche.*		
CHÂTEAU SAINT-HILAIRE, AOP	6,20€	28,00€
Château Saint Hilaire *Souple et fruité, aux notes de fruits rouges, avec une belle rondeur.*		

VINS BLANCS

	VERRE	75CL
LA COSTE, VIN DE PROVENCE, AOP	5,60€	28,00€
Domaine Château Lacoste *Frais, aromatique et équilibré, aux notes d'agrumes et de fruits blancs.*		
CHÂTEAU SAINT-HILAIRE, AOP	6,20€	28,00€
Château Saint Hilaire *Vin blanc frais et délicat, aux notes fruitées et florales*		

VINS ROSÉS

	VERRE	75CL
BANDOL, AOP	6,00€	27,00€
Domaine de Frégate *Élégant et minéral, notes d'agrumes et de fleurs blanches*		
LA COSTE, VIN DE PROVENCE, AOP	4,50€	24,00€
Domaine Château Lacoste *Frais, aromatique et équilibré, aux notes d'agrumes et de fruits blancs.*		
CHÂTEAU SAINT-HILAIRE, AOP	5,60€	24,00€
Château Saint Hilaire *Vin blanc frais et délicat, aux notes fruitées et florales*		

LES ASSIETTES GOURMANDES

SAUMON GRAVLAX MAISON — 16,90€
Saumon mariné par nos soins, crème citronnée aux fines herbes et blinis moelleux.

LA CÉSAR CROUSTILLANTE — 17,90€
Salade romaine croquante, tomates cerises, poulet croustillant, copeaux de parmesan, croûtons dorés et sauce César maison.

BRUSCHETTA DE CHÈVRE CHAUD — 17,90€
Pain de campagne toasté, cabécou fondant, tapenade d'olives, tomates confites et pignons de pin, accompagné d'un velouté de chèvre à la menthe fraîche et aux pignons.

POKÉ BOWLS

POKÉ BOWL VÉGÉ — 15,90€
Riz, légumes croquants, avocat, mangue fraîche et assaisonnement maison.

POKE BOWL – POULET OU SAUMON — 16,90€
Riz, légumes croquants, avocat, mangue fraîche et assaisonnement maison.

LES PÂTES DU CHEF

PASTA INDIENNE — 17,90€
Émincé de poulet mariné au curry, crème onctueuse et parmesan.

PASTA FORESTIÈRE — 18,90€
Sauté de poulet aux champignons, crème onctueuse, parmesan et pesto.

LES PLATS À DÉCOUVRIR

VELOUTÉ DE POTIMARRON RÔTI — 16,90€
Éclats de châtaigne, noix torréfiées et tartine forestière de pain de campagne, champignons poêlés et comté gratiné.

CANNELLONI DE BŒUF MIJOTÉ — 16,90€
Cannelloni gratinés à l'emmental et à la mozzarella, sauce tomate au basilic et salade de mesclun.

POT AU FEU DE PALERON DE BŒUF — 19,90€
Paleron confit pendant 7 heures au four, pommes de terre vapeur, légumes de saison et bouillon de cuisson délicatement parfumé aux aromates.

WOK VÉGÉ AUX SAVEURS D'ASIE — 17,90€
Nouilles sautées au wok, assortiment de légumes croquants, sauce soja parfumée au gingembre frais et à la coriandre.

WOK DE POULET AUX SAVEURS D'ASIE — 18,90€
Nouilles sautées au wok, émincé de poulet, légumes croquants, sauce soja parfumée au gingembre frais et à la coriandre.

La cuisine commence par l'envie de faire plaisir. On choisit de bons ingrédients, on prend le temps de les préparer, et puis on passe à table. C'est souvent là, entre deux bouchées, que commencent les plus belles conversations.

LA PASSION DES VIANDES

LA MILANAISE TRADITIONNELLE — 17,90€
Escalope de volaille panée à l'italienne, dorée et croustillante. Accompagnement et sauce au choix.

BURGER DU MOMENT ET FRITES — 18,90€
Selon l'inspiration du chef.

LA MILANAISE GRATINÉE — 19,90€
Escalope de volaille panée, sauce tomate cuisinée, mozzarella fondante et parmesan gratiné au four. Accompagnement et sauce au choix.

ENTRECÔTE GRILLÉE — 24,90€
Pièce de bœuf de 250 g, grillée à la demande. Accompagnement et sauce au choix.

JARRET D'AGNEAU CONFIT AU THYM — 27,90€
Jarret d'agneau cuit lentement, parfumé au thym frais et au citron, jus de cuisson réduit et garniture de saison. Accompagnement et sauce au choix.

LES SAVEURS DE LA MER

PAVÉ DE SAUMON RÔTI — 21,90€
Fondue de poireaux et crème citronnée. Accompagnement et sauce au choix.

STEAK DE THON MI-CUIT EN CROÛTE DE SÉSAME — 23,90€
En 2 cuissons, salsa de mangue, avocat et citron vert. Accompganement et sauce au choix.

UN OU DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Légumes du jour, riz parfumé, frites, salade ou pommes grenailles rôties.

SAUCE AU CHOIX

Roquefort, poivre, cèpes.

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, œuf. Crème fraîche, jambon, champignons, emmental, œuf.	14,00€	16,90€
QUATRE FROMAGES Sauce tomate, chèvre, roquefort, mozzarella, emmental.	14,90€	16,90€
L'INDIENNE Base crème, poulet mariné au curry, mozzarella.	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 RUSTIQUE 16,90€
Crème fraîche, émincé de poulet, poêlée de champignons à l'ail et au persil, mozzarella et comté gratiné.

LA NORDIQUE 15,90€
Crème fraîche, saumon, mozzarella et aneth.

LA FROMAGÈRE 16,90€
Crème fraîche, chèvre, roquefort, mozzarella et emmental.

LA MONTAGNARDE 16,90€
Crème fraîche, pommes de terre fondantes, oignons confits et reblochon gratiné.

LES DESSERTS DE MANON

LA TARTE TATIN MAISON 6,90€
Accompagnée de crème fraîche.

LE TIRAMISU NUTELLA–SPÉCULOOS 6,90€
La création gourmande et onctueuse.

LA CRÈME BRÛLÉE 6,90€
Une douceur à la vanille.

LES MOELLEUX AU CHOIX 6,90€
Moelleux aux marrons.
Moelleux tout choco.

LA POIRE POCHÉE À LA VANILLE 6,90€
Sauce chaude au chocolat et crumble croustillant aux noisettes.

LE CAFÉ GOURMAND 7,90€
Un assortiment de douceurs sucrées.

LE DESSERT DU JOUR 5,90€
Selon l'inspiration de Manon.

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

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.