

ENTRÉES

✦ VELOUTÉ DE POTIRON, CRÈME FRAÎCHE ET CRAQUANT DE BACON 6€ | 2400 points

✦ FLAN DE POIREAUX SUR SA FONDUE DE FROMAGE 7€ | 2800 points 

✦ CHAMPIGNONS FARCIS 11€ | 4400 points

QUEUES DE CREVETTES TEMPURA, SAUCE AIGRE DOUCE 14€ | 5600 points

SUPIONS POÊLÉS, CRÈMEUX DE HARICOTS BLANCS PARFUMÉS À L'AIL 14€ | 5600 points

FOIE GRAS, MAGRET FUMÉ ET CHUTNEY DE FIGUES 15€ | 6000 points

SAUMON FUMÉ AUX OIGNONS MARINÉS, CRÈME D'ANETH 15€ | 6000 points

SALADES

SALADE BIEN-ÊTRE (quinoa, grenade, petits pois, tofu et menthe) 11€ | 4400 points 

SALADE HIVERNALE (chou kale, avocat, noix, grana padano, anchoïade) 14€ | 5600 points

SALADE CÉSAR (poulet, bacon, œufs, tomates, grana padano, croûtons) 15€ | 6000 points

PLATS

✦ CUISSE DE POULET FERMIER, CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 14€ | 5600 points
pommes rôties et gratin de chou-fleur

✦ TARTARE DE BŒUF, CLASSIQUE OU À L'ITALIENNE, frites et salade 16€ | 6400 points

✦ CASSOLETTE DE CALAMARS À LA BASQUAISE, riz parfumé 16€ | 6400 points

MÉDAILLONS DE RÂBLE DE LAPIN FARCI ET SON JUS DE VIANDE 17€ | 6800 points
pommes rôties et poêlée de champignons

FILET DE SAINT-PIERRE, SAUCE AU CHAMPAGNE 19€ | 7600 points
pommes vapeur et légumes de saison

TRADITIONNEL AÏOLI PROVENÇAL 21€ | 8400 points

SEICHE À LA PLANCHA FAÇON THAÏ, nouilles à l'orientale 23€ | 9200 points

FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE VERT 24€ | 9600 points
pommes rôties et gratin de chou-fleur

Pommes rôties et chou-fleur issus de l'agriculture biologique

NOTRE COIN D'ITALIE

AUBERGINES A LA PARMIGIANA 12€ | 4800 points 

✦ RISOTTO AUTOMNAL (courge & roquefort) 12€ | 4800 points 

✦ TAGLIATELLES* AUX CÈPES PARFUMÉES AU ROMARIN 14€ | 5600 points

RAVIOLIS AUX ARTICHAUTS, CRÈME DE GRANA PADANO 14€ | 5600 points 

*Toutes nos pâtes sont fraîches et proviennent de l'artisan Pasta Fresca Morena de Ventimiglia.
Disponibles sans gluten

FROMAGES

TRILOGIE DE FROMAGES DU MOMENT 8€ | 3200 points

DESSERTS

- ✦ CRÈME CATALANE AUX AGRUMES 5€ | 2000 points
- ✦ PANNA COTTA, GANACHE AUX MARRONS ET CHOCOLAT 6€ | 2400 points
- ✦ TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES 6€ | 2400 points
- MACARON, CŒUR FONDANT AU CAMEL AU BEURRE SALÉ 6€ | 2400 points
- NOUGAT GLACÉ 6€ | 2400 points
- CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES, BOULE DE GLACE VANILLE 7€ | 2800 points
- COUPE DE GLACES DE L'ARTISAN-GLACIER PURO PIACERE MENTON
- UNE BOULE 2.5€ | 1000 points / ✦ 2 BOULES 4.5€ | 1800 points / 3 BOULES 6€ | 2400 points



MENU REFLETS DU MARCHÉ

Valable au déjeuner du lundi au vendredi
hors événements spéciaux, veilles et jours fériés.
Réservation conseillée - Dans la limite des stocks disponibles

LA SUGGESTION DU JOUR
Plat du chef ou pâtes artisanales
+
DESSERT & CAFÉ

14,50 € | 5800 points



MENU BAMBINO

PÂTES BOLOGNAISE OU CARBONARA OU STEACK HÂCHÉ FRITES
+
COUPE DE GLACES 2 BOULES OU CRÈME CATALANE
+
SIROP À L'EAU

10 € | 4000 points

Prix nets en TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur). Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour www.mangerbouger.fr. La liste des produits allergènes est disponible auprès des équipes du restaurant sur simple demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Moyens de paiement acceptés : Chèques - Espèces - Cartes bancaires - Cartes American Express - Tickets restaurant - Chèques vacances
Chèques & Coffrets cadeaux : Barrière - Cadhoc - Groupon - Kadeos - Accentiv.

CARTE DES VINS



◆ VINS BLANCS AOC

75 CL

50 CL

La Petite Seine Bio	21€ 8.400 points	
Pinot Grigio (Italie)	25€ 10.000 points	
Côtes de Provence - Cuvée Barrière	34€ 13.600 points	
Côtes de Provence - Le Caprice de Clémentine	34€ 13.600 points	19€ 7.600 points
Petit Chablis - Domaine Christophe & fils	52€ 20.800 points	

◆ VINS ROSÉS AOC

75 CL

50 CL

La Petite Seine Bio	21€ 8.400 points	
Côtes de Provence - Cuvée Barrière 2016	34€ 13.600 points	
Côtes de Provence - Le Caprice de Clémentine	34€ 13.600 points	19€ 7.600 points

◆ VINS ROUGE AOC

75 CL

50 CL

La Petite Seine bio	21€ 8.400 points	
Valpolicella - Villa Lura (Italie)	25€ 10.000 points	
Côtes de Provence - Le Caprice de Clémentine	34€ 13.600 points	19€ 7.600 points
Bordeaux supérieur - Château Pey La Tour Bio	35€ 14.000 points	
Crozes Hermitage cuvée 2017 Laurent Combiér Bio	55€ 22.000 points	

◆ PÉTILLANTS

75 CL

50 CL

Prosecco	35€ 14.000 points	
Champagne Fouquet's Brut - Cuvée Tradition	50€ 20.000 points	
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	75€ 30.000 points	

◆ VINS & PÉTILLANTS AU VERRE

12 CL

Prosecco	6€ 2.400 points
Champagne Fouquet's Brut - Cuvée Tradition	9€ 3.600 points
La Petite Seine Bio (3 couleurs)	5€ 2.000 points
Bordeaux supérieur - Château Pey La Tour Bio	7€ 2.800 points

CARTE DES BOISSONS



◆ APÉRITIFS

Americano maison	8 cl	9€ 3.600 points
Aperol Spritz	20 cl	10€ 4.000 points
Kir vin blanc	12 cl	6€ 2.400 points
Kir royal Fouquet's	12 cl	9€ 3.600 points
Martini (rosso, bianco, rosato)	6 cl	5€ 2.000 points
Campari	6 cl	5€ 2.000 points
Ricard, Pastis	2 cl	4€ 1.600 points
J&B Rare	4 cl	7€ 2.800 points
Jack Daniels, Glen Grant	4 cl	9€ 3.600 points
Chivas Regal 12 ans d'âge	4 cl	10€ 4.000 points
Gin Gordon's	4 cl	7€ 2.800 points
Vodka Smirnoff Red	4 cl	7€ 2.800 points
Grappa, Limencello, Sambuca	4 cl	7€ 2.800 points

◆ EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino	100 cl	5.50€ 1.100 points
Vittel, San Pellegrino	50 cl	4€ 800 points
Perrier	33 cl	4€ 800 points

◆ BIÈRES

Heineken bouteille	33 cl	5€ 2.000 points
Heineken pression	25 cl	4€ 1.600 points
Desperados bouteille	33 cl	6€ 2.400 points
Panaché, Monaco	25 cl	4€ 1.600 points

◆ SOFTS

Coca Cola, Coca light ou Zéro, Sprite	33 cl	4€ 800 points
Orangina, Gini, Schweppes, Schweppes agrumes	25 cl	4.5€ 900 points
Jus de fruits, Nestea	25 cl	4€ 800 points
San Bitter	10 cl	4€ 800 points

◆ CAFÉS ET INFUSIONS

Expresso, décaféiné ou lungo Illy		2€ 400 points
Café Américain		2.5€ 500 points
Capuccino		3.50€ 700 points
Thé noir, infusion		3.50€ 500 points
Chocolat chaud		3.50€ 500 points