



Menu privilège



Autour d'un plat

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DOUCEUR

29,50€

Complet

ENTRÉE + PLAT + DOUCEUR

34,90€

Entrées

BURRATA tomates pistou

TARTARE DE SAUMON
façon Garden

Plats

POÊLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES
Persillade et riz Basmati

FILET DE BAR
Sauce vierge et riz Basmati

ONGLET DE BOEUF GRILLE (180 g)
Frites et salades sauce au choix

Douceurs

MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF
Cœur fondant, glace vanille et sa crème anglaise

PAVLOVA
aux fruits de saison

NOTRE GROS PROFITEROLE
Glace vanille Madagascar, chocolat chaud

VERRINE GLACE "After Eight"
VERRINE GLACE "Dame Blanche"



GARDEN

ICE CAFÉ®

La carte à toute heure



Menu enfant

12,90€

CHICKEN FILET (120 g)
+ Frites

ou

STEAK HÂCHÉ (150 g)
+ Frites

ou

PIZZA BAMBINO
Jambon, fromage, tomate

GLACE 2 BOULES
ou
CRÊPE AU NUTELLA

1 BOISSON
Soft au choix



Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant ou auprès de votre serveur.

Prix nets - Service compris. Paiement par chèque refusé.

RESTAURANT · BRASSERIE · LOUNGE CLUB
SERVICE RESTAURATION NON-STOP

Le temps des Cocktails

AMERICANO

SPÉCIAL DE LA MAISON
Martini blanc 4cl et rouge 4cl,
campari 4cl, gin Bombay 2cl

MARTINI

TEQUILA SUNRISE

Téquila Camino 4cl, jus d'orange,
sirop de grenadine

CAMINO
TEQUILA

MOSCOW MULE

Vodka Eristoff 4cl, ginger beer,
citron vert, feuilles de menthe

ERISTOFF

DAIQUIRI PASSION

4 cl de Rhum Bacardi,
coulis fruit de la passion,
jus de citron vert, limonade

BACARDI

SEX ON THE BEACH

Vodka Eristoff 4cl, jus de pêche,
jus de Cranberry, jus d'ananas

ERISTOFF

PINA COLADA

Rhum Bacardi 4cl,
crème de coco, jus d'ananas

BACARDI

SPRITZ SAINT GERMAIN

Liqueur St-Germain 4cl,
Prosecco, Perrier, citron

ST-GERMAIN

CAIPIRINHA

Cachaça Leblon 4cl,
citron vert, sucre en poudre

LEBLON

SPRITZ

THE ORIGINAL APEROL
Apérol 6cl, Prosecco,
Perrier, tranche d'orange

APEROL
SPRITZ

Mocktails



Sans alcool 30cl 8,50€

PUNCH PARADIS

Mélange subtil de fruits exotiques, une
touche de vanille et coulis passion

VIRGIN SPRITZ

Aperitivo Vibrante 6 cl, Perrier,
tranche d'orange

VIRGIN MOJITO

Sirop de mojito mint, Perrier,
feuilles de menthe, citron vert

VIRGIN MOJITO FRUITY

Sirop mojito, citron vert, sucre de canne,
Perrier, feuilles de menthe

Parfum aux choix :

- Framboise
- Fraise
- Fruit de la passion

VIRGIN TIKI

Mélange subtil de fruits exotiques,
lait de coco, touche de vanille

COCO GARDEN

Lait de coco, jus d'ananas et
touche de vanille

PINK GARDEN

Jus de pêche, jus de Cranberry,
jus d'ananas et coulis de fraise

Prosecco et Champagne

12cl 10,50€

BELLINI passion

Prosecco, purée de fruit de la passion

BELLINI framboise

Prosecco, purée de framboise

MA CHERIE

Champagne, cerise amarena, amaretto

MARTINI ROYALE

Martini Bianco 4cl, Prosecco et citron vert

MOJITO ROYALE

Rhum Bacardi 4cl, feuilles de menthe,
sucre de canne, Prosecco, citron vert

Le temps des Plaisirs glacés

Par Didier Barral, Artisan glacier

Palette de 3 Boules

7,50€

PARFUMS AU CHOIX

Sorbets

Fraise Senga, Citron vert, Framboise, Ananas,
Chocolat noir, Fruit de la passion impérial

Crèmes glacées

Vanille Madagascar, Café expresso Guatemala, Rocher,
Caramel beurre salé, Oréo, Menthe-chocolat

Coupes Classiques



8,90€

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café expresso Guatemala, un trait de café expresso,
crème fouettée

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Sorbet chocolat noir, chocolat chaud, crème fouettée

DAME BLANCHE

Glace vanille Madagascar, chocolat chaud, crème fouettée

BANANA SPLIT

Glace vanille Madagascar, sorbets chocolat noir et
fraise Senga, banane, chocolat chaud, crème fouettée

AFTER EIGHT

Glace menthe chocolat, sorbet chocolat, chocolat chaud,
crème fouettée

L'OFFRE DE
l'après-midi
de 15h à 18h

UN COCKTAIL
TESSEIRE OFFERT

POUR UNE COUPE DE GLACE CRÉATION ACHETÉE

MATHIEU
TEISSEIRE
Fondé en 1920

Garden's Créations

9,90€



GARDEN OREO

Glace Oréo, brisure d'Oréo, chocolat chaud,
crème fouettée

GARDEN "DETOX"

Sorbet citron vert, ananas, framboise,
fruit de la passion, et ananas frais

GARDEN CARAMEL

Glace caramel beurre salé et vanille Madagascar,
coulis caramel beurre salé, crème fouettée

GARDEN NUTELLA

Glace vanille Madagascar et rocher,
Nutella, noisettes, crème fouettée

GARDEN TUTTIFRUTTI

Sorbet fruit de la passion impérial,
framboise, ananas, fruits de saison,
coulis fruits, crème fouettée

GARDEN VACHERIN

Sorbet framboise, citron vert, fraise Senga, éclat
de meringue, coulis fruits rouges, crème fouettée

FRAISE MELBA

Sorbet fraise senga, glace vanille Madagascar,
coulis de fruits rouge, fraises, crème fouettée



Le Club Mojito

BACARDI

17cl 9,50€

MOJITO

THE ORIGINAL BACARDI
Rhum Bacardi 4cl, feuilles de menthe,
sucre de canne, eau gazeuse,
citron vert

MOJITO FRUITY

Rhum Bacardi 4 cl, citron vert, sucre de
canne, Perrier, feuilles de menthe

Parfum aux choix :

- Framboise
- Fraise
- Fruits de la passion

DESPEJITO

Rhum Bacardi, bière Desperados,
sucre de canne, feuilles de menthe,
citron vert

Le Club Gin Cocktails

GIN FIZZ

Gin Bombay 4cl, jus de citron,
sucre canne, tonic

LONDON MULE

Gin Bombay 4cl, citron vert,
sucre de canne, ginger-beer

PINK HIBISCUS

Gin Bombay 4cl, tonic hibiscus,
purée fraise, feuilles de menthe

GIN POMELO

Gin Bombay 4cl,
Tonic Pomelo
"Nepalese Berry",
pamplemousse



Le temps des Gourmandises

Conclusions Savoureuses

ASSORTIMENT de fromages de notre région	8,80€
Le CAFÉ GOURMAND et ses mini-gourmandises	7,90€
PANNA COTTA Coulis au choix : Nature, Fruits rouges, Fruits exotiques, Caramel	7,80€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS et sa fondue chocolat	9,50€
IRISH COFFEE Whisky Bushmills 4cl, café, sucre de canne et crème fraîche	9,90€

Délices Pâtisseries

TARTE FINE AUX POMMES et sa glace Vanille Madagascar	9,50€
PAVLOVA aux fruits de saison	9,50€
"NOTRE GROS" PROFITEROLE AU CHOCOLAT CHAUD et sa glace Vanille Madagascar	9,50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF au cœur fondant, glace vanille et sa crème anglaise	9,50€
BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU" Glace et coulis de caramel beurre salé	9,50€

Crêpes Party



SUCRE	3,90€
NUTELLA	5,10€
CHOCOLAT ou CONFITURE fraise ou abricot	5,10€
CREPE GARDEN ICE Glace vanille Madagascar, chocolat chaud, crème fouettée	7,00€
OREO Glace Oréo, brisures d'Oréo, chocolat chaud, crème fouettée	7,80€
BANANA Glace vanille Madagascar, banane, chocolat chaud, crème fouettée	7,80€
CARAMEL BEURRE SALÉ Glace caramel beurre salé, crème fouettée et coulis caramel beurre salé	7,80€
CRÊPE FLAMBEE au GRAND MARNIER	8,50€

Le temps des Apéritifs

RICARD, PASTIS 51 2cl	3,90€
MARTINI, PORTO, MUSCAT 4cl MARTINI Rosé, rouge ou blanc	4,30€
MARTINI TONIC	5,90€
CAMPARI TONIC	5,90€
KIR 16cl Cassis, mûre, framboise, pêche	4,30€
KIR ROYAL CHAMPAGNE 10cl Cassis, mûre, framboise, pêche, violette	11,50€

Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
HEINEKEN 5.0° Bière blonde Premium, fine et légère, à la couleur dorée	4,30€	5,40€	7,60€
AFFLIGEM BLANCHE 4.8° Bière blanche d'abbaye au goût acidulé et fruité avec une subtile note finale de malt épicé	4,50€	5,70€	7,80€
AFFLIGEM 6.8° Bière blonde d'abbaye belge au goût fruité et équilibré avec une grande richesse aromatique	4,50€	5,70€	7,80€
AFFLIGEM TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DÉCOUVREZ NOS BIÈRES DE SAISON : CUVÉE DE PRINTEMPS			



les Bières Bouteilles



DESPERADOS 5.9° - 33CL Bière née de mariage de la bière blonde et du parfum de tequila	6,80€
LAGUNITAS IPA 6.2° - 33CL IPA Américaine ronde et accessible aux notes d'agrumes et de pamplemousse	7,10€
HEINEKEN SANS ALCOOL 0.0° - 33CL Bière 0,0% d'alcool, ingrédients 100% d'origine naturelle pour une bière blonde rafraîchissante aux notes fruitées et au corps malté	4,30€
MORT SUBITE KRIEK LAMBIC 4.0° - 33CL Bière d'origine belge issue d'une fermentation spontanée à laquelle sont ajoutées des cerises fraîches	7,10€
MORT SUBITE WITTE LAMBIC 5.5° - 33CL Bière blanche d'origine belge délicatement acidulée à base de jeunes lambics	7,10€

L'OFFRE DE
l'après midi
de 15h à 18h

UNE BOISSON
CHAUDE OFFERTE
POUR UNE PÂTISSERIE
ACHETÉE



Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant ou auprès de votre serveur.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Côte Boisson

Alcools & Liqueurs

Gin, Vodka, Rhum 4cl 70cl
8,20€ 89,00€
Tequila, Get 27, J&B



Cave à WHISKIES

Single Malt 4cl
11,80€

Gragganmore 12 ans
Oban 14 ans
Knockando Season 12 ans
Knockando Slow Matured 18 ans
Dalwhinnie 15 ans
Talisker 10 ans
Lagavulin 16 ans
Cardhu 12 ans

Single Barrel 4cl
Jack Daniel's 10,50€

Cave à RHUMS



4cl
Captain Morgan 8,70€
Zacapa 23 12,00€
Zacapa XO 19,50€

Cave à COGNAC



4cl
HENNESSY "VS" 13,50€
HENNESSY "XO" 29,00€



Notre cave Prestige

Bourgogne blanc

Chablis 1^{er} cru Laroche Vaudevey
Mercurey AOC "Les samare Château d'Estroyes"

Verre 12cl	Bouteille 75cl
12,20€	71,00€
9,90€	61,00€

Val de Loire rouge

Chinon Les Chatelières Couly-Dutheil
-Saumur Champigny Grande Vignolle Paul Filliatreau
Sancèrre Alphonse Mellot

6,10€	29,90€
6,10€	29,90€
8,50€	52,00€

Languedoc Pic Saint Loup rouge

Domaine Clavel Bonne Pioche bio

38,50€

Bourgogne rouge

Pommard Domaine Prunier Bonheur
Aloxe-Corton Domaine Louis Latour
Mercurey AOC "Les samare Château d'Estroyes"

13,20€	85,00€
14,30€	93,00€
9,90€	61,00€

Vallée du Rhone rouge

Saint Joseph Pierre Gaillard
Châteauneuf du Pape Château La Nerthe dio
Châteauneuf du Pape Château La Nerthe Magnum 60

9,80€	55,00€
	85,00€
	1,5l - 175,00€

Bordeaux rouge

Haut Médoc Le Haut Médoc de Giscours
Margaux Château Pavail de Luze
Margaux Château Pavail de Luze Magnum
Saint-Emilion Grand cru Chateau Guillemin la Gaffelière
Pomerol La Fugue de Nénim

9,10€	50,00€
10,00€	69,00€
	1,5l - 133,00€
9,80€	59,40€
13,80€	85,00€

Jus & Nectars



Jus de fruits 25cl 4,30€
Orange, ananas, abricot,
pamplemousse, pomme,
ACE, tomate,
fraise, litchi

Fruits pressés 15cl 6,10€
Orange ou citron

Les sodas



Diabolo 25cl
Sirop à l'eau, limonade 3,90€

Perrier 33cl
4,30€

Coca-cola 33cl
Classic, Sans sucre ou Cherry 4,30€

Orangina, Oasis, 25cl
Schweppes (Tonic, Agrumes) 4,30€

Fuze Tea, Fanta, 25cl
Sprite, Tropic 4,30€

Surprenants frappés



Café frappé 25cl
by Richard Café 4,90€

Thé vert 33cl
menthe glacé Maison 4,90€
Parfum au choix :
framboise - fruit de la passion - fraise

Citronnade Maison 33cl
Classique 4,30€
Parfum au choix :
framboise - fruits de la passion - fraise



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

« Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour » - « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

Notre Cave



Cave à Champagne

	coupe 10cl	Btl 75cl	Btl 1,5l	Btl 3l
Moët et Chandon Brut impérial	11,50€	82,00€	165,00€	495,00€
Moët et Chandon Brut impérial rose		96,00€		
Mercier Brut	9,90€	69,00€		
Veuve Cliquot Carte Jaune		89,00€	205,00€	565,00€

Notre cuvée bio Vin Biologique

Vin rouge Merlot IGP Pays d'oc

Vin blanc sec Chardonnay IGP Pays d'oc

Vin rosé IGP Var rosé

verre 12cl	pichet 25cl	pichet 50cl	bouteille 75cl
4,30€	7,10€	13,40€	19,40€
4,30€	7,10€	13,40€	19,40€
4,30€	7,10€	13,40€	19,40€

de 18h à 19h

OFFRE *Afterwork*



1 ASSIETTE APÉRO OFFERTE POUR
une bouteille de vin ACHETÉE

*Hors "assiette AUTOUR DU MONDE à partager"

Vins Rouges

Bordeaux AOP "Réserve James Deschartrons"

Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel "Pure Garrigue"

Chilien rouge "Carménère" El Grano

Argentin rouge "Malbec" Finca La Nina

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP "Cuvée du Vieux Pressoir"

Brouilly AOP "Château de Corcelles"

Pessac Léognan AOP "Château Haut Vigneau"

verre 12cl	btle 37,5cl	btle 75cl
5,10€	15,50€	22,50€
5,30€		23,50€
5,70€		28,00€
5,70€		28,00€
5,60€	16,50€	27,00€
5,90€		31,00€
7,70€		43,80€

Vins Blancs

Côtes de Gascogne IGP "Sauvignon" Les fumées blanches

Argentin blanc "Chardonnay" Fantelli

Bourgogne Aligoté AOP "Vignerons de Buxy"

Monbazillac AOP "Château Beautrand Vieilles Vignes"

Cotes de Provence AOP "Minuty prestige" blanc

5,20€		22,50€
5,70€		28,00€
6,50€		31,80€
6,30€		31,50€
7,50€		42,00€

Vins Rosés

Var IGP "Saint Barthelemy"

Côtes de Provence AOP "Cap au Large"

Côtes de Provence AOP "Minuty coté presque"ile"

Coteaux d'Aix en Provence AOP "Pink Valley" Vallon des Glauges

Corse AOP "Domaine Vetriccie"

4,90€		21,50€
5,60€	16,50€	24,80€
7,10€		39,00€
5,90€		28,20€
6,10€		29,80€



Pause Café

Frappés Surprenants

CAFÉ FRAPPÉ 5,10€
Une sensation de fraîcheur d'un café gorgé d'arômes secrets

THÉ VERT FRAPPÉ 4,90€
Vert menthe, ou Framboise - Fraise, ou Fruits de la passion

FRAPPÉLLATÉ 5,10€
Saveur au choix - Mousseux rafraîchissant,
mélange inédit d'expresso et de lait froid
+ Dôme de chantilly 0,80€

ICE STEAMER 4,90€
Saveur au choix - Lait frappé aromatisé
+ Dôme de chantilly 0,80€

Saveur aux choix + 0,80€ Vanille - Caramel
Cookies - Noisette

Les Spécialité du Barista



CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS 5,30€
avec son dôme de chantilly

LE CAPPUCCINO 4,80€
L'ambassadeur du café italien
recouvert d'une onctueuse mousse de lait
+ Saveur au choix 0,80€

LE LATTE MACCHIATO 5,10€
Mélange d'expresso et de lait chaud velouté
+ Saveur au choix 0,80€
+ Dôme de chantilly 0,80€

STEAMER 4,90€
Lait chaud velouté
+ Saveur au choix 0,80€
+ Dôme de chantilly 0,80€

CLASSIQUES AUTHENTIQUES

Café expresso 2,20€

Double Espresso 4,30€

Café latté 4,50€

Chocolat chaud 4,50€

Infusion 4,40€
Verveine, verveine menthe, tilleul,
tilleul menthe, menthe, camomille

THÉS DU MONDE

Thé 4,40€
Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Lapsang Souchong

Thé parfumé Vanille, caramel, Fruits rouges 4,40€

Thé vert Sencha, Jasmin, Menthe, Tsarine 4,40€

Thé blanc Rose Litchi 4,40€

Verre d'eau 0,30€

L'OFFRE de l'Après-midi de 15h à 18h

une BOISSON chaude

OFFERTE

pour 1 pâtisserie ACHETÉE



"Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour" - "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant ou auprès de votre serveur.



Le club Poke

POKE HAWAI

Riz, légumes croquants, avocat, concombre, tomates, mangue, herbes, graines et sauce de chef

- SAUMON	17,50€
- CREVETTES	18,80€
- GYOZA POULET	14,80€

VEGGIE FALAFEL BOWL

Riz, légumes croquants, mangue, concombre, falafels, houmous pois chiche, avocat, tomates, herbes, graines et sauce du chef



L'assiette Apéro

ASSIETTE CHARCUTERIES / FROMAGES

à partager 16,50€

ASSIETTE ONION RINGS ou BEIGNETS de CALAMARS À partager

15,80€

ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager

21,50€
falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, onions rings, assortiment de charcuterie ibérique, Gyoza poulet

ASSIETTE GYOZA "poulet" à partager

13,60€

MOZZARELLA BURRATA Tomate et Burrata 120 g

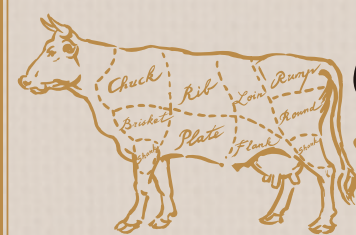
10,20€

HOUMOUS "POIS CHICHE" à partager

9,90€

FALAFELS à partager

9,90€



Côte Terre

RETROUVEZ LES SUGGESTIONS DU CHEF
sur notre tableau ou auprès de votre serveur.

LINGUINI PROSCIUTTO 14,80€

Julienne de jambon blanc et linguini
à la crème de cèpes

ESCALOPE DE POULET (180G) 16,80€

"à la Milanaise" et linguini tomate Grana Padano AOP

ONGLET DE BOEUF GRILLE (180G) 17,80€

Frites et salades, Sauce au choix

TIGRE QUI PLEURE Pièce Bœuf (160G) 18,50€

émincé mi-cuit "sauce tigre" et riz Basmati

AUTHENTIQUE ANDOUILLETTE DE JARGEAU 17,40€

(200 g) frites et sauce moutarde à l'ancienne

TARTARE DE BŒUF (180 g) 17,80€

préparé par nos soins

+ sup poêlé 1,00€

Sauce au choix : Crème de cèpes, Blue cheese,
Moutarde à l'ancienne, Béarnaise, poivre

Côte Mer



RETROUVEZ LES SUGGESTIONS DU CHEF
sur notre tableau ou auprès de votre serveur.

FILET DE BAR

Sauce vierge et riz Basmati 19,80€

TARTARE DE SAUMON

Façon "Garden" frites et salade verte 21,50€

BEIGNETS DE CALAMARS

frites et salade verte 15,20€

LINGUINI AL SALMON

Saumon et crème ciboulette 16,40€

POÊLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES

Persillade et riz basmati 21,50€

Les eaux minérales

VITTEL ou SAN PELLEGRINO

50cl
4,90€

1 Litre
5,90€



Le club Salades

CROC-SALADE 12,80€

"Croque maison du chef", jambon blanc, emmental, pain de campagne

PARISIENNE 13,50€

Julienne de Jambon blanc et Emmental, œuf dur, tomate

GARDEN ESTIVAL 18,10€

Burrata, Pastèque, Melon, tomate, jambon Serrano

SALADE THAÏ GAMBAS 18,80€

Gambas marinées décortiquées, sauce thaï, légumes croquants, cacahuètes torréfiées, oignons frits, herbes

COUNTRY SIDE 15,80€

Chicken filet croustillant, avocat, lardons crispy, pommes de terre, onions rings, concombre



CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL 14,80€

Brick de chèvre croustillant au miel, éventail de jambon Serrano

CROUSTI CHICKEN CAESAR 14,60€

Poulet émincé croustillant, sauce caesar, grana padano AOP, tomate, croûtons, œuf

SALMON CAESAR 17,50€

Saumon mariné gravlax, sauce caesar, grana padano AOP, tomate, croûtons, œuf

Les informations sur les allergènes présent dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant ou auprès de votre serveur.

Le club Burger



SUPPLÉMENT Double Steak 4,90€

AMERICAN GARDEN BURGER

Steak haché (150 g), moutarde et ketchup, pickles, cheddar, tomate, oignons frits, salade 15,90€

FRENCH BURGER

Steak haché (150 g), Foie gras poêlé, sauce cèpes, cheddar, tomate, oignons frits, salade 20,50€

CROUSTI BACON

Steak haché (150 g), sauce burger, oignons frits et bacon grillé, cheddar, tomate, salade 16,90€

MONTAGNARD BURGER

Steak haché (150 g), reblochon, oignons frits et bacon grillé, sauce blue cheese, tomate, salade 16,90€

CRISPY CHICKEN BURGER

Filet de poulet pané (120 g), sauce curry, cheddar, oignons frits et bacon grillé, tomate, salade 15,40€

AVOCADO CHICKEN BURGER

Filet de poulet pané (120 g), avocat, sauce salsa, cheddar, oignons frits, tomate salade 16,80€

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse du restaurant ou auprès de votre serveur.

Le club Pizza

LA REINE 12,90€

Tomate, jambon, champignons, œuf, fromage

LA QUATRO FROMAGIO 14,90€

Tomate, gorgonzola, emmental, mozzarella, chèvre

LA TARTIFLETTE 14,90€

Crème fraîche, lardons, mozzarella, rebblechon, pomme de terre, oignons

LA CANNIBALE 16,20€

Sauce BBQ, viande hachée, mozzarella, jambon, champignons, merguez, chorizo, œuf

LA VÉGÉTARIENNE 14,90€

Tomate, pomme de terre, champignon, oignon, poivron, brocolis, mozzarella

BURRATA AU SERRANO 19,20€

Tomate, mozzarella, burrata, sarrano, basilic frais, tomates cerise, filet d'huile d'olive

BURRATA AU SAUMON 20,20€

Tomate, mozzarella, burrata, saumon, basilic frais, tomates cerise, filet d'huile d'olive