



**GARDEN**  
ICE CAFÉ®

*La carte à toute heure*



Retrouvez GARDEN ICE CAFÉ sur



Contactez-nous sur

[www.gardenicecafe.com](http://www.gardenicecafe.com)

**RESTAURANT · BRASSERIE · LOUNGE CLUB**  
**SERVICE RESTAURATION NON-STOP**

Prix nets - Service compris. Paiement par chèque refusé.

# Le temps des Cocktails

## AMERICANO

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



17cl

9,50€

## TEQUILA SUNRISE

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



## MOSCOW MULE

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



## DAIQUIRI PASSION

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



## SEX ON THE BEACH

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



## PINA COLADA

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



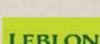
## SPRITZ SAINT GERMAIN

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



## CAIPIRINHA

Cachaça Leblon 4cl,  
citron vert, sucre en poudre



## SPRITZ

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



## 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 Praisirs 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

## 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

## L'OFFRE *afterwork*

de 18h  
à 19h

1 ASSIETTE À PARTAGER  
OFFERTE\*

POUR 2 COCKTAILS ACHETÉS

\*hors Assiette AUTOUR DU MONDE à partager



## 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

17cl

9,50€

### 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 <b>MARTINI</b> 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
<b>HEINEKEN 5.0°</b> Bière blonde Premium, fine et légère, à la couleur dorée	4,30€	5,40€	7,60€
<b>AFFLIGEM BLANCHE 4.8°</b> Bière blanche d'abbaye au goût acidulé et fruité avec une subtile note finale de malt épicé	4,50€	5,70€	7,80€
<b>AFFLIGEM 6.8°</b> 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**



## Assiettes à Partager

ASSIETTE CHARCUTERIES / FROMAGES à partager	16,50€
ASSIETTE ONIONS RINGS ou BEIGNETS de CALAMAR à partager	15,80€
ASSIETTE "AUTOUR DU MONDE" à partager falafels, houmous, guacamole-nachos, beignets de calamars, oignons rings, assortiment de charcuterie ibérique, Gyoza poulet	21,50€
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€

## les Bières Bouteilles



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

# Côté Boisson

## 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



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

## Alcools & Liqueurs

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



## Cave à COGNAC



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

## 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	3,90€
Sirop à l'eau, limonade		
Perrier	33cl	4,30€
Coca-cola	33cl	4,30€
Classic, Sans sucre ou Cherry		
Orangina, Oasis,	25cl	4,30€
Schweppes (Tonic, Agrumes)		
Fuze Tea, Fanta,	25cl	4,30€
Sprite, Tropic		

## Surprenants frappés



Café frappé by Richard Café	25cl	4,90€
Thé vert menthe glacé Maison	33cl	4,90€
Parfum au choix : framboise - fruit de la passion - fraise		
Citronnade Maison	33cl	4,30€
Classique		4,90€
Parfum au choix : framboise - fruits de la passion - fraise		

## 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

POËLÉE 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"

## 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



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
Moët et Chandon Brut impérial	11,50€	82,00€
Mercier Brut	9,90€	69,00€
Veuve Cliquot Carte Jaune		89,00€

## Notre cuvée bio Vin Biologique

Vin rouge Merlot IGP Pays d'oc

Vin blanc sec Chardonnay IPG Pays d'oc

Vin rosé IGP Var rosé

	verre 12cl	pichet 25cl	pichet 50cl	bouteille 75cl
Vin rouge Merlot IGP Pays d'oc	4,30€	7,10€	13,40€	19,40€
Vin blanc sec Chardonnay IPG Pays d'oc	4,30€	7,10€	13,40€	19,40€
Vin rosé IGP Var rosé	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
Bordeaux AOP "Réserve James Deschartrons"	5,10€	15,50€	22,50€
Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel "Pure Garrigue"	5,30€		23,50€
Chilien rouge "Carménère" El Grano	5,70€		28,00€
Argentin rouge "Malbec" Finca La Nina	5,70€		28,00€
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP "Cuvée du Vieux Pressoir"	5,60€	16,50€	27,00€
Brouilly AOP "Château de Corcelles"	5,90€		31,00€
Pessac Léognan AOP "Château Haut Vigneau"	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

Côtes de Gascogne IGP "Sauvignon" Les fumées blanches	5,20€		22,50€
Argentin blanc "Chardonnay" Fantelli	5,70€		28,00€
Bourgogne Aligoté AOP "Vignerons de Buxy"	6,50€		31,80€
Monbazillac AOP "Château Beautrand Vieilles Vignes"	6,30€		31,50€
Cotes de Provence AOP "Minuty prestige" blanc	7,50€		42,00€

## Vins Rosés

Var IGP "Saint Barthelemy"

Côtes de Provence AOP "Cap au Large"

Côtes de Provence AOP "Minuty coté presqu'île"

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

Corse AOP "Domaine Vetriccie"

Var IGP "Saint Barthelemy"	4,90€		21,50€
Côtes de Provence AOP "Cap au Large"	5,60€	16,50€	24,80€
Côtes de Provence AOP "Minuty coté presqu'île"	7,10€		39,00€
Coteaux d'Aix en Provence AOP "Pink Valley" Vallon des Glauges	5,90€		28,20€
Corse AOP "Domaine Vetriccie"	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

**FRAPPÉLATÉ** 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€

## Formule Petit Déj'



**MATIN TONIC** 6,50€  
Expresso, jus d'orange, viennoiserie

**LE CONTINENTAL** 10,50€  
Boisson chaude, jus d'orange, croissant, tartine, beurre et confiture

**LE PETIT DEJ' GARDEN** 11,50€  
Boisson chaude, jus d'orange, oeuf à l'espagnole, jambon, fromage, tartine, beurre et confiture

**LE BRUNCH GARDEN** 19,00€  
Boisson chaude, jus d'orange, croissant, œuf à l'espagnole, jambon, fromage, granola aux fruits de saison, tartine, beurre et confiture



## Le club Poke

### POKE HAWAÏ

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 14,90€

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

## 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 torrifiées, oignons frits, herbes

### COUNTRY SIDE 15,80€

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



## L'assiette Apéro

### ASSIETTE CHARCUTERIES / FROMAGES 16,50€

à partager

### 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€



### 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



## 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

### 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

## Le club Burger



SUPPLÉMENT Double Steak 4,90€

### AMERICAN GARDEN BURGER 15,90€

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

### FRENCH BURGER 20,50€

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

### CROUSTI BACON 16,90€

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

### MONTAGNARD BURGER 16,90€

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

### CRISPY CHICKEN BURGER 15,40€

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

### AVOCADO CHICKEN BURGER 16,80€

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



## Côte Mer

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

### FILET DE BAR 19,80€

Sauce vierge et riz Basmati

### TARTARE DE SAUMON 21,50€

Façon "Garden" frites et salade verte

### BEIGNETS DE CALAMARS 15,20€

frites et salade verte

### LINGUINI AL SALMON 16,40€

Saumon et crème ciboulette

### POÊLÉE DE GAMBAS FLAMBÉES 21,50€

Persillade et riz basmati



## Le club Pizza

### LA REINE 12,50€

Tomate, jambon, champignons, œuf, fromage

### LA NAPOLITAINE 12,50€

Tomate, anchois, olives, pistou, fromage

### LA CALZONE 15,40€

Tomate, jambon, champignons, œuf, fromage, salade

### LA QUATRO FROMAGIO 14,20€

Tomate, gorgonzola, emmental, mozzarella, chèvre

### LA TARTIFLETTE 14,20€

Crème fraîche, lardons, reblochon, pomme de terre, oignons

### L'AMERICAINE 14,20€

Tomate, viande haché, oignons, poivrons, fromage

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

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