

# NOTRE CARTE Automne Hiver 2025-2026

zouzou  
petals  
RESTAURANT & GALERIE

## Entrées...

« **Planches** » **Charcuterie corse** artisanale, San Lorenzo, Castaniccia  
Petite : **9,00 €**, Moyenne : **14.00 €**, Grande : **20.00 €**  
(jambon, saucisson, coppa)

**Lentilles en salade**, et ventrèche corse grillée : **7.50 €**

**Soupe de légumes**, avec croutons, crème fraîche et fromage râpé : **7.50 €**

## Plats, assiettes complètes

**Assiette One Event** : **11.00 €**

Salade verte, chèvres chauds sur toasts, pommes de terre sautées

**L'assiette de SERGE** : **13.50 €**

Steak haché Black Angus, salade verte, pommes de terre sautées...

*Avec oignons confits et crème moutardée*

**Tarte aux épinards**, avec salade verte : **10.00 €**

**Tarte aux champignons**

salade verte & pommes de terre sautées : **11.50 €**

**Lasagnes ventrèche fromage**, avec salade verte : **12.00 €**

**Lasagnes Légumes : Carottes Butternut Brocolis**, avec salade verte : **12.50 €**

## Dos de cabillaud

avec risotto, légumes et sauce façon « gribiche » : **14.50 €**

**Filet mignon de porc** :

avec pommes de terre sautées et salade verte : **12.50 €**

supplément **pommes de terre sautées** : **2.50 €**

## Assiette de fromage

Brebis et mixte des Pyrénées (fromages du Béarn, Aramits) : **6.50 €**

## DESSERTS

**Pavé** chocolat noix de Pécan (brownie) : **4.00 €**

**Crumble** aux pommes : **4.00 €**

**Petit Fondant**, sur pancake avec 1 boule glace vanille : **5.50 €**

**Coupe de glace** au choix, 2 boules : **4.50 €**

Parfums : Vanille. Caramel fleur de sel. Café. Chocolat. Fraise.

Passion. Citron. Framboise. Poire...

*Supplément Chantilly : 0.50 €*

**Café Gourmand** : **6.50 €**

Triangle Pavé chocolat noix de Pécan, fruits frais, macaron, mini cannelé

**Thé Gourmand** : **7.50 €**

**Salade de fruits frais**, de saison : **8.00 €**

*Faite à la demande, penser à commander en même temps que les plats*

## BOISSONS

Thé : 2.50 €. Café 1.50 €. Café allongé ou avec lait : 2.00 €

Jus de fruits 25 cl (Orange, Abricot, Tomates, Pommes ou Raisin) : 3.00 €

Abatilles, eau de source, gazeuse ou plate, 75 cl : 6.50 €

Sodas 33 cl : 3.00 €

Bière pression belge « **Jupiler** » ou « **Stella** », 25 cl : 3.50 €

**Vin au verre** : **4.50 €**

**Rouge**, Bordeaux Entre deux mers, « La Grave Bertin »

**Rosé**, Cotes du Lubéron, Domaine Les Toulons

**Blanc**, UBI, Côte de Gascogne

*Le quart de vin 6.50 €, le demi-litre de vin 9.50 €*

*En dehors des pâtisseries et glaces, toute notre cuisine est faite sur place.*