

NOTRE CARTE Printemps Eté 2026



« **Planches** » **Charcuterie corse** artisanale, San Lorenzo, Castaniccia

Petite : **10.00 €**,

Moyenne : **15.00 €**,

Grande : **21.00 €**

(jambon, saucisson, coppa)

Poivrons rôtis, et Fromage des Pyrénées **7.50 €**

Tomates et mozzarella, avec échalotte, basilic, ciboulette, huile d'olive **7.50 €**

Melon et coppa corse **7.50 €**

Assiette One Event

Salade verte, chèvres chauds sur toasts, pommes de terre sautées **11.50 €**

L'assiette de SERGE **14.00 €**

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

Avec oignons confits et crème moutardée

Autres plats

Tarte aux épinards, avec salade verte **11.00 €**

Tarte aux champignons
salade verte & pommes de terre sautées **12.50 €**

Lasagnes ventrèche fromage, avec salade verte **12.50 €**

Lasagnes Légumes : Aubergines-Courgettes, avec salade verte **13.50 €**

Dos de cabillaud, cuit avec citron et huile d'olive **15.50 €**
sauce façon « gribiche », accompagné de risotto et légumes

Filet mignon de porc **13.50 €**
accompagné de pommes de terre sautées et salade verte

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

Assiette de fromage

Brebis et mixte des Pyrénées **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 : 3.00 €. Café 2.00 €. Café allongé ou avec lait : 2.50 €

Jus de fruits 25 cl (Orange, Abricot, Tomates, Pommes ou Raisin) : 3.50 €

Abatilles, eau de source, gazeuse ou plate, 75 cl : 7.00 €

Sodas 33 cl : 4.00 €

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

Vin au verre : 4.50 €

Rouge, Bordeaux

Rosé, Coteaux d'Aix, Domaine Les Toulons

Blanc, Domaine de l'Ours Blanc, bio Lubéron

Le quart de vin 7.00 €, le demi-litre de vin 10.50 €

Vins en bouteilles ou champagne ou apéritifs : demandez au « chef »...

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