

## ENTREES

9.50 €

Salade Caesar poulet bacon aux noix de cajou

Assiette de légumes en antipasti et fallafels

Croustillant de saumon aux légumes, parfum d'Asie

Nems au fromage de chèvre et chutney pomme, poire, figue

Potage Parmentier, petits croûtons et fromage

Omelette aux œufs label rouge accompagnée de pommes frites

(Garnitures au choix : jambon, fromage, champignons, fines herbes, dés de tomate, oignons)

## BRASSERIE

14.00 €

Offre du jour \*

Linguine aux fruits de mer et pesto rouge

Grande salade Caesar poulet bacon aux noix de cajou

Combo fallafels et nems au fromage de chèvre, chutney pomme, poire, figue

Burger Basque (150g) au fromage de brebis, jambon cru et piment d'Espelette \*

## NOS FORMULES / LE MIDI UNIQUEMENT

Entrée - Dessert 17.00 €

Plat - Dessert 22.50 €

Entrée - Plat 24.50 €

Entrée - Plat - Dessert 30.50 €

Café ou thé inclus

PRIX NETS

## PLATS 16.50 €

Faux filet Simmental grillé ou poêlé \* (180 gr/6.35 oz) sauce roquefort, poivre vert, béarnaise, BBQ

Carré d'agneau en croûte de pain d'épices \*

Brochette au thon et gambas, sauce verte des Pouilles \*

Poisson du jour snacké à la plancha, sauce vierge \*

Terrine de foie gras de canard et crumble pomme granny au spéculoos

Risotto au foie gras, cèpes & bolets

### \***ACCOMPAGNEMENTS (2 AU CHOIX) :**

Pommes frites – Légume du jour – Salade verte – Linguine – Pommes de terre sautées en persillade

## DESSERTS 7.50 €

Assiette de fromages et gelée au piment d'Espelette

Carpaccio de fruits exotiques et petites meringues

Mousse au chocolat Weiss et financier aux pistaches et amandes

Cannolo Sicilien

Crumble aux pommes et poires, caramel aux épices

American pumpkin pie à la cannelle

Café / Thé gourmand – servi avec 3 mini pâtisseries

**COUPES GLACEES** Banana Split, Café/Chocolat Liégeois, Dame Blanche, Pêche Melba, After Eight 8.50 €



Hamburger ou dos de cabillaud

2 boules de glaces

1 soda

12.00 €

**PRIX NETS**

## STARTERS

9.50 €

Traditional Caesar salad with chicken, bacon and cashew nuts

Mediterranean grilled antipasti vegetables and falafels

Crispy salmon and vegetables, Asian flavors

Goat cheese spring rolls served with apple, pear and fig chutney

Potato cream soup with croutons and cheese

Farm eggs omelette served with fries

(Choice of fillings : ham, cheese, mushrooms, fresh herbs, tomato, onion)

## CLASSICS MAINS

14.00 €

Today's special

Linguine pasta with seafood and red pesto sauce

Large Caesar salad with chicken, bacon and cashew nuts

Combo plate with goat cheese spring rolls and falafels

Basque steak burger 150g / 5.30oz (dry cured ham, sheep milk cheese and Espelette pepper)

## COMBOS / ONLY FOR LUNCH

Starter - Dessert 17.00 €

Main - Dessert 22.50 €

Starter - Main 24.50 €

Starter - Main - Dessert 30.50 €

Coffee or tea included

ALL TAXES AND  
SERVICE INCLUDED

## MAINS 16.50 €

Grilled or pan-fried sirloin \* (Simmental - 180 g / 6.34 oz.) - roquefort, green pepper, béarnaise or BBQ sauce

Bread crumbed rack of lamb with gingerbread, gravy juice \*

Tuna and prawns skewer, Italian green sauce \*

Seasonal fresh fish with virgin sauce (grilled or snacked) \*

Duck foie gras with an apple / speculoos crumble

Risotto with duck foie gras, cep and bolete mushrooms

### \* SIDES (CHOICE OF 2) :

French fries – Today's vegetable – Green salad – Linguine pasta – Pan roasted potatoes with parsley

## DESSERTS 7.50 €

Selection of cheeses with Espelette pepper jelly

Exotic fruits carpaccio with meringues

Weiss chocolate mousse with pistachio and almond cake

Sicilian cannolo pastry

Apple and pear crumble, caramel sauce

American pumpkin pie with cinnamon

Smooth Coffee or Tea Gourmand – served with 3 mini pastries

ICE CREAMS Banana Split, Pêche Melba, After Eight, Dame blanche, Liégeois

8.50 €



Hamburger or bread crumbed codfish

Ice cream (2 scoops)

12.00 €

Soda

ALL TAXES AND  
SERVICE INCLUDED

« Bonne cuisine & bon vin et c'est le paradis sur terre » "Good food & good wine and it's heaven on earth"

		75cl	37.5cl	50cl	12cl
<b>B L A N C</b>	Château Virant Tradition ~ AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	19.50 €	13.50 €		4.00 €
	Terres de Berne ~ AOP Côtes de Provence	25.00 €		20.00 €	4.50 €
	Bodin ~ AOP Cassis	32.00 €			5.00 €
	Domaine Jean-Marc Brocard ~ AOC Chablis	30.00 €	16.50 €		5.00 €
	Chardonnay ~ IGP Bouches du Rhône	22.00 €			4.50 €
<b>R O S É</b>	Château Virant Tradition ~ AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	19.50 €	13.50 €		4.00 €
	Terres de Berne ~ AOP Côtes de Provence	25.00 €		20.00 €	4.50 €
	Bodin ~ AOC Cassis	32.00 €		21.50 €	5.00 €
	Domaine Bunan ~ Mas de la Rouvière ~ AOC Bandol 	35.00 €		26.00 €	6.00 €
	Château La Coste ~ Rosé d'une Nuit ~ AOP Coteaux d'Aix 	26.00 €		19.50 €	5.00 €
<b>R O U G E</b>	Château Virant Tradition ~ AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	19.50 €	13.50 €		4.00 €
	Terres de Berne ~ AOP Côtes de Provence	25.00 €		20.00 €	4.50 €
	Bodin ~ AOP Cassis	32.00 €		21.50 €	5.00 €
	Domaine Bunan ~ Mas de la Rouvière ~ AOC Bandol 	38.00 €		29.00 €	6.00 €
	Château Anniche ~ AOC Côtes de Bordeaux	21.00 €		16.00 €	
	Château Franc Pipeau ~ AOC Saint Emilion grand cru	44.00 €			
	Le Clos des Cazaux ~ La Tour Sarrasine ~ AOC Gigondas	37.00 €			
<b>Vin en Pichet / Jug of Wine</b>		50cl : 8.00 €		25cl : 4.50 €	
AOP Coteaux d'Aix : Rosé, Rouge ou Blanc (IGP)					
<b>Eaux Minérales / Mineral Waters</b>		100cl : 4.20 €		50cl : 3.70 €	
					
					

# BAR LE COCKPIT

## Sodas

Pepsi, Pepsi Max 33 cl	4.00 €
Seven Up, Thé glacé 33 cl	4.00 €
Limonade 25 cl	3.50 €
Orangina 25 cl	4.00 €
Fanta citron/ lemon	4.00 €
Schweppes 25 cl	4.00 €
Bitter San Pellegrino 10 cl	5.50 €
Red Bull 25 cl	5.00 €

## Jus de fruits Tropicana

Abricot, Orange	4.00 €
Pamplemousse, Tomate	
Multi-vitamines 25 cl	
Pomme	

## Orange ou Citron Pressé

4.30 €

## Champagnes de marque

Coupe 13 cl	9.00 €
Bouteille 75 cl	49.00 €

## Bières

Pression Heineken 25 cl	4.20 €
Pression Heineken 50 cl	7.80 €
Duvel / Chouffe 33 cl	6.70 €
Carlsberg 33 cl	6.00 €
Corona 33 cl	6.70 €
Guinness 33 cl	6.70 €
Panaché 25 cl	4.50 €
Panaché 50 cl	8.00 €

## Apéritifs

Kir 12 cl	4.00 €
Kir Royal 13 cl	9.50 €
Martini rouge-blanc-dry-rosato 6 cl	5.00 €
Campari, Suze 6 cl	5.00 €
Porto rouge, blanc 6 cl	5.00 €
Muscat, Beaume de Venise 6 cl	5.00 €
Verre de vin (coteaux d'Aix) 12 cl	3.00 €

## Liqueurs

Baileys, Malibu, Cointreau 4cl	5.70 €
Get 27, Get 31, Marie Brizard 4cl	5.30 €
Verveine, Bénédicte 4cl	6.00 €
Framboise, Kirsch, Marc 4cl	5.70 €
Mirabelle, Poire Williams 4cl	5.70 €
Limoncello 4 cl	5.30 €
Manzana 4 cl	5.30 €

## Anisés

Ricard 4 cl	4.00 €
Pastis 51 4 cl	4.00 €
Casanis 4 cl	4.00 €

## Digestifs

Armagnac 4cl	6.00 €
Cognac VS 4 cl	6.50 €
Cognac VSOP 4 cl	8.50 €
Calvados, Grand Marnier 4 cl	6.00 €

## Cocktails

Avec alcool	9.50 €
Sans alcool	7.00 €

## Alcools

Gin, Vodka, Téquila 4 cl	5.00 €
Rhum blanc, ambré 4cl	5.00 €
Rum Baccardi 4 cl	5.20 €

## Whiskies - Bourbon

Baby J&B 2 cl	3.00 €
J&B 4 cl	5.20 €
J. Walker Red 8ans 4 cl	5.20 €
Glenlivet Sgle Malt 12 ans 4 cl	7.50 €
Chivas Regal 12 ans 4 cl	7.20 €
Bourbon Four Roses 4 cl	5.50 €
Wiskey Jack Daniels 4 cl	6.00 €
Jameson Irish 4 cl	5.50 €

## Eaux minérales

Badoit rouge 33 cl	3.60 €
Evian 50 cl	3.70 €

## Divers

Sirop à l'eau	2.00 €
Supplément soda (alcool)	2.00 €
Supplément sirop	1.00 €
Verre de lait 20 cl	2.20 €

## Boissons chaudes

Café Espresso	2.10 €
Double Espresso, café lait	3.30 €
Thé, Infusion, Chocolat	3.10 €
Cappucino, Viennois	3.60 €



Tarifs nets / Taxes and service inclusive

Les Chèques ne sont pas acceptés / Payment by cheque are not allowed