

À PARTAGER

Planche finger food, cheddar sticks, calamars frits, onion rings, poulet croustillant aux graines, légumes en tempura, sauce barbecue, sauce tartare 16.00

LES ENTRÉES

Gaspacho du Chef, concombre, menthe 7.00

Mozzarella Di Bufala AOP, duo de tomates cerise, pesto rosso, roquette 8.50

Avocat-crevettes, pamplemousse, citron vert, sauce cocktail 9.00

LES GRANDES SALADES

Salade César, poulet croustillant aux graines, œuf dur, Parmesan, croûtons, romaine, sauce César 16.00

Bowl Falafel, falafels, purée d'avocat, mangue, edamame, carotte, radis, concombre, noix de cajou, trio de quinoa, grenade, coriandre, sauce soja sésame 16.00

Salade façon Niçoise, thon mariné au basilic, poivrons marinés, pommes de terre, artichauts à la romaine, œuf dur, concombre, tomates cerise, olives taggiasche, salade jeunes pousses, vinaigrette balsamique 17.00

LES PLATS

Rest'O Burger, cheddar, galette de pommes de terre, steak haché de bœuf, compotée d'oignons, sauce burger, frites 16.00

Avocado Burger, purée d'avocat, poitrine fumée, oignons caramélisés, steak haché de bœuf, roquette, sauce burger, frites 17.00

Bavette d'Aloyau, compotée d'oignons, pommes de terre grenaille 18.00

Suprême de volaille, risotto croustillant aux fèves, sauce crémeuse à la moutarde de Meaux 17.00

Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare 15.00

Thon à la plancha, duo de courgettes, tomates confites, sauce vierge 19.00

Quiche provençale, chèvre, tomates, courgettes, salade jeunes pousses 15.00

MENU EXPRESS 19.00

Boissons non comprises

Salade César
ou Quiche provençale

+

Crème brûlée à la vanille
ou Fondant au chocolat

MENU DU CAPITAIN 12.50

Jusqu'à 12 ans

Cheeseburger du capitaine
ou Fish & Chips

Garniture au choix : frites ou poêlée de courgettes

+

Compote de pomme Bio
ou Glace Push up Haribo

+

Capri Sun Bio 20cl ou Eau de source 50cl

LES DESSERTS

Fondant au chocolat, 7.00

cœur coulant au caramel beurre salé

Carpaccio d'ananas, 7.50

zestes de citron vert, crème glacée au lait de coco

Crème brûlée à la vanille 7.00

Baba au rhum, 9.00

tartare de fraise à la menthe

Cheesecake, 8.50

compotée de fruits rouges

Café gourmand, 9.50

crème brûlée, fruits rouges, fondant au chocolat

LES COUPES GLACÉES

Coupe 1, 2 ou 3 parfums au choix : 4.00 / 5.50 / 7.00
vanille, chocolat, café, lait de coco, sorbet fraise, sorbet citron vert

Chocolat liégeois, 8.00
glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

Café liégeois, 8.00
glace café, sauce moka, crème fouettée

Coupe Rest'O, 8.50
glace vanille, sorbet fraise, compotée de fruits rouges,
crème fouettée, amandes effilées

APÉRITIFS

Kir au vin blanc 12cl.....	4.00
Kir Royal 12cl.....	9.00
Coupe de Prosecco Riccadonna 10cl.....	6.50
Ricard 2cl.....	4.00
Martini Rosso, Rosato, Bianco 6cl.....	4.90
Americano Maison 8cl.....	5.80
<i>Martini Rosso, Martini Riserva Bitter, Noilly Prat Dry, orange fraîche</i>	

CHAMPAGNES

Coupe de champagne Jacquart.....	8.50
<i>Brut Mosaïque 10cl</i>	
Jacquart Brut Mosaïque 37.5cl.....	29.00
Jacquart Brut Mosaïque 75cl.....	50.00

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Stella Blonde.....	4.50	7.50
Panaché / Monaco.....	5.00	8.50

BOUTEILLES	33cl
Grimbergen Blonde.....	6.50
1664 Blanc.....	7.00

ALCOOLS

4cl

Bas-Armagnac Château Laubade Signature ..	6.50
Cognac Hennessy Very Special.....	7.50
Calvados Coquerel VSOP.....	7.50
Rhum Bacardi Carta Oro.....	6.50
Get 27.....	6.50
Whisky Johnnie Walker Red Label.....	6.50
Whisky Jack Daniel's.....	7.50
Vodka Eristoff.....	6.50
Gin Bombay Original.....	6.50

BOISSONS CHAUDES

Café expresso / décaféiné.....	3.00
Nespresso café latte.....	4.00
Nespresso double café / double décaféiné.....	4.50
Nespresso cappuccino.....	4.50
Thé ou infusion.....	4.00

VINS

15cl 50cl 75cl

VIN BLANC

IGP Chardonnay Colombard.....	4.50	12.00
<i>Côtes de Gascogne</i>		

VIN ROSÉ

IGP Pays du Gard.....	4.50	12.00
IGP Méditerranée Peyrassol.....	24.00	

VIN ROUGE

IGP Cabernet Sauvignon.....	4.50	12.00
<i>Pays d'Oc</i>		
Bordeaux AOP.....	22.00	
<i>Château La Gabarre</i>		
Languedoc AOP «Les Darons».....	25.00	
<i>Jeff Carrel</i>		

COCKTAILS AVEC ET SANS ALCOOL

Mojito 12cl.....	6.90
<i>Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne</i>	
Aperol Spritz 14cl.....	6.90
<i>Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche</i>	
Virgin Mojito 12cl.....	5.90
<i>Jus de pomme*, Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne</i>	
Virgin Spritz 16cl.....	5.90
<i>Martini Vibrante sans alcool, Schweppes Agrumes, orange fraîche</i>	

EAUX

Vittel 50cl/1l.....	4.00 / 6.00
S.Pellegrino 50cl/1l.....	4.50 / 6.50
Perrier 33cl.....	4.50
Supplément sirop.....	0.80

BOISSONS FRAÎCHES

<i>Coca-Cola</i> , <i>Coca-Cola</i> 33cl.....	4.00
<small>SANS SUCRES</small>	
Orangina 33cl.....	4.00
Schweppes Agrumes 25cl.....	4.00
Fuze Tea Pêche 25cl.....	4.00
Jus de fruits Pago 20cl.....	4.80
<i>orange**, multivitaminés*</i>	

*JUS DE FRUITS À BASE DE CONCENTRÉ **PUR JUS

AOP : APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE. IGP : INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE. PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS. 02_22

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

POUR TOUTE PRIVATISATION, VEUILLEZ CONTACTER NOTRE SERVICE COMMERCIAL

PAR MAIL À L'ADRESSE : CSI-CONTACT@GROUPE-BERTRAND.COM OU PAR TÉLÉPHONE : 06.99.13.31.46