

## À PARTAGER

- 🌿 Planche du Rest'O, falafels, houmous de pois chiche, stracciatella, caviar d'aubergines, focaccia..... 18.00

## LES ENTRÉES

- Avocat - Crevettes, mangue, coriandre, vinaigrette passion ..... 9.00
- 🌿 Burrata des Pouilles, tomates, Parmesan, olives Taggiasche, noix, pesto de roquette ..... 8.00

## LES SALADES

- Salade César, poulet croustillant mariné, œuf dur, tomates cerise, Parmesan, croûtons, romaine, sauce César ..... 16.50
- Salade Italienne, jambon cru italien, burrata des Pouilles, artichauts à la romaine, poivrons piquillos, tomates, ..... 17.00  
jeunes pousses, olives Taggiasche, vinaigrette balsamique
- 🌿 Bowl Estival, boulgour aux herbes, avocat, Feta, pois chiches épicés, aubergines rôties, tagliatelles de courgettes, ..... 17.00  
tomates cerise, poivrons piquillos, vinaigrette au citron confit

## LES PLATS

- Rest'O Burger, steak haché de bœuf, Comté AOP, galette de pommes de terre, compotée d'oignons, sauce burger, frites ..... 17.00
- Crispy Burger, poulet croustillant mariné, poitrine fumée, avocat, Cheddar, romaine, sauce mayonnaise au curry ..... 17.50
- Fish & Chips, frites, sauce tartare ..... 15.50
- Filet de dorade royale, tajine de légumes, jus épicé ..... 20.00
- Brochette d'onglet, pommes grenaille, sauce béarnaise ..... 21.00
- Andouillette de Troyes, purée de pommes de terre, sauce moutarde ..... 19.00
- 🌿 Ravioles du Dauphiné, crème de Comté, pousses d'épinard, tomates cerise rôties, Pecorino ..... 16.50
- 🌿 Quiche Provençale, chèvre, courgettes, tomates, 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 CAPITAINE 12.50

Jusqu'à 12 ans

Cheeseburger du capitaine  
ou Fish & Chips  
Garniture au choix : frites ou légumes du moment  
+  
Compote de pomme Bio  
ou Glace Push up Haribo  
+  
Capri Sun 20cl ou Eau de source 50cl

## LES DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille ..... 7.00
- Tartelette abricot pistache ..... 9.00  
coulis de fruits exotiques
- Pavlova fruits rouges ..... 8.50  
coulis de fruits rouges
- Fondant au chocolat ..... 7.50  
sauce caramel au beurre salé
- Café gourmand ..... 9.50  
mini crème brûlée, fondant chocolat, minestrone de fruits exotiques

## LES COUPES GLACÉES

- Coupe 1, 2 ou 3 parfums au choix : 4.00 / 6.00 / 7.50  
parfums crèmes glacées : vanille, chocolat, café, lait de coco  
parfums sorbets : framboise, mangue
- Chocolat liégeois ..... 8.00  
glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée
- Café liégeois ..... 8.00  
glace café, sauce moka, crème fouettée
- Coupe Rest'O ..... 9.00  
glace vanille, sorbet framboise, fruits rouges, crème fouettée

## APÉRITIFS

Kir au vin blanc 12cl.....	5.00
Kir Royal 12cl.....	10.00
Coupe de Prosecco Riccadonna 10cl.....	6.50
Ricard 2cl.....	4.50
Martini Rosso, Rosato, Bianco 6cl.....	5.00
Americano Maison 8cl.....	6.00
<i>Martini Rosso, Martini Riserva Bitter, Noilly Prat Dry, orange fraîche</i>	

## CHAMPAGNES

Coupe de champagne Jacquart.....	9.50
<i>Mosaïque 10cl</i>	
Jacquart Brut Mosaïque 37.5cl.....	30.00
Jacquart Brut Mosaïque 75cl.....	60.00

## BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Stella Blonde.....	5.00	8.00
Panaché / Monaco.....	5.50	8.50
BOUTEILLES	33cl	
Grimbergen Blonde.....	6.50	
1664 Blanc.....	7.00	

## ALCOOLS

4cl

Bas-Armagnac Château Laubade Signature..	7.00
Cognac Hennessy Very Special.....	8.00
Calvados Coquerel VSOP.....	8.00
Rhum Bacardi Carta Oro.....	7.00
Get 27.....	7.00
Whisky Johnnie Walker Red Label.....	7.00
Whisky Jack Daniel's.....	8.00
Vodka Eristoff.....	7.00
Gin Bombay Sapphire.....	7.00

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

### VINS ROSÉS

IGP Pays du Gard.....	4.50	12.00
IGP Méditerranée AB.....	6.00	27.00
<i>Peyrassol</i>		

### VINS ROUGES

IGP Pays d'Oc.....	4.50	12.00
<i>Cabernet Sauvignon</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.....	7.00
<i>Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne</i>	
Aperol Spritz 14cl.....	7.00
<i>Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche</i>	
Virgin Mojito 12cl.....	6.00
<i>Jus de pomme*, Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne</i>	
Virgin Spritz 16cl.....	6.00
<i>Martini Vibrante sans alcool, Schweppes Agrumes, orange fraîche</i>	

## EAUX

Vittel 50cl/1l.....	4.50 / 5.50
S.Pellegrino 50cl/1l.....	5.00 / 7.00
Perrier 33cl.....	4.50
Supplément sirop.....	1.00

## BOISSONS FRAÎCHES

 33cl.....	4.50
 33cl.....	4.50
<i>SANS SUCRES</i>	
Orangina 33cl.....	4.50
Schweppes Agrumes 25cl.....	4.50
Fuze Tea Pêche 25cl.....	4.50
Jus de fruits Pago 33cl.....	4.50
<i>orange*, multivitaminés*</i>	