

## À PARTAGER

- 🌿 Planche du Rest'O, *houmous de pois chiche au tahini, caviar d'aubergines au paprika fumé, Burrata des Pouilles, légumes marinés, focaccia croustillante*..... 18.00

## LES ENTRÉES

- 🌿 Burrata des Pouilles, *tartare de tomates cerises et courgettes, pesto rosso, basilic*..... 10.00
- 🌿 Œuf mimosa, *macédoine de légumes, croûtons*..... 8.50

## LES SALADES

- Salade César, *poulet mariné croustillant aux graines, œuf dur, Parmesan, tomates cerises, croûtons, romaine, sauce César*..... 17.50
- 🌿 Bowl estival, *boulghour aux herbes, Feta, avocat, tomates cerises, concombres, pastèque, pois chiches épicés, edamame, oignons rouges, mélange de graines, vinaigrette aux agrumes*..... 18.00

## LES PLATS

- Rest'O Burger, *steak haché de bœuf, Comté AOP, galette de pommes de terre, compotée d'oignons, sauce burger, frites*..... 19.00
- Fish & Chips, *sauce tartare*..... 16.50
- Croque-Monsieur, *frites, jeunes pousses*..... 16.50
- Tartare de bœuf, *frites, roquette*..... 18.00
- Suprême de volaille, *sauce citron, purée de pommes de terre au beurre*..... 18.50
- Filet de dorade royale à la plancha, *poêlée de courgettes, tomates cerises, beurre blanc*..... 20.00
- 🌿 Quiche Provençale, *Chèvre, courgettes, tomates, jeunes pousses*..... 15.50
- 🌿 Ravioles du Dauphiné, *crème de Parmesan, Pecorino, roquette*..... 16.00

### MENU EXPRESS 19.50

*Boisson non comprise*

Salade César  
ou Quiche Provençale, *jeunes pousses*  
+  
Crème brûlée à la vanille Bourbon  
ou Coulant au chocolat

### MENU DU CAPITAINE 13.00

Jusqu'à 12 ans

Cheeseburger du capitaine  
ou Croustillant de cabillaud  
*Garniture au choix : frites ou légumes*  
ou Fusili à la sauce tomate  
+  
Compote de pommes Bio  
ou Glace Push Up Haribo  
ou Yaourt à boire  
+  
Capri Sun 20cl ou Eau de source 50cl

## LES DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille Bourbon..... 7.50
- Coulant au chocolat, *crème glacée vanille*..... 8.00
- Cheesecake, *compotée d'abricots au romarin*..... 8.50
- Tartelette aux framboises, *crème citron*..... 9.50
- Chou aux fraises..... 9.00
- fraises fraîches, compotée de fraises, crème mascarpone*
- Café gourmand..... 9.50
- verrine de fruits rouges, mini crème brûlée, mini moelleux au chocolat*

## 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, citron vert*
- Chocolat liégeois..... 8.50
- crème glacée chocolat, sauce chocolat, crème fouettée*
- Café liégeois..... 8.50
- crème glacée café, sauce moka, crème fouettée*
- Coupe Rest'O..... 9.50
- crème glacée vanille, fraises fraîches, compotée de fruits rouges, crème fouettée, amandes*

## 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.....	6.50
<i>Martini Rosso, Martini Riserva Bitter, Noilly Prat Dry, orange fraîche</i>	

## CHAMPAGNE

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

## BIÈRES

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

## SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Bas-Armagnac Château Laubade Signature..	7.00	4cl
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 42 Below.....	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 biologique..	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>		
Côtes du Rhône AOP biologique.....	25.00	
<i>Domaine de Verquière</i>		

## COCKTAILS

### AVEC ET SANS ALCOOL

Mojito 12cl.....	7.00
<i>Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne</i>	
Mojito Framboise 12cl.....	7.50
<i>Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier, menthe fraîche, citron vert, purée de framboises*</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 Mojito Framboise 12cl.....	6.50
<i>Purée de framboises*, Perrier, menthe fraîche, citron vert</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

<i>Coca-Cola</i> , <i>Coca-Cola</i> 33cl.....	4.50
<small>SANS SUCRES</small>	
Orangina 33cl.....	4.50
Schweppes Agrumes 25cl.....	4.50
Fuze Tea Pêche 25cl.....	4.50
Jus de fruits Jus de Rêve 25cl biologique.....	5.00
<i>Pur Jus d'Orange ou Pur jus de Pomme Bio</i>	

\*PRÉPARATION CONCENTRÉE À BASE DE PURÉE DE FRUITS. \*\*JUS DE FRUITS À BASE DE CONCENTRÉ. AOP : APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE. IGP : INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE. PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS. 03 24. LES CARTES BANCAIRES ET TICKETS RESTAURANTS SONT ACCEPTÉS.

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