

ENTRÉES

Salade soja crevettes & <i>toasts guacamole</i>	6.00 €
Salade lentilles & <i>ventrèche grillée & toasts aillés</i>	5.50 €
Petite salade chèvres chauds	6.00 €
Salade endives fromages (<i>brebis & chèvre des Pyrénées</i>)	5.50 €
Soupe légumes de saison	5.50 €
Charcuterie corse artisanale San Lorenzo, Castaniccia	
<i>Assiette : 6,50 € - Plancha pour 3 : 11.00 €</i>	

PIZZAS ARTISANALES « PIZELLA »

précuites sur pierre, accompagnées de salade verte

Margherita, <i>tomate, mozza</i>	7.00 €
Jambon, <i>tomate, jambon, mozza</i>	8.00 €
Jambon Champignon, <i>tomate, jambon, mozza</i>	8.00 €
4 Fromages, <i>tomate, Mozza, Brie, Erdamer, Gorgonzola</i>	8.00 €
Végétarienne bio, <i>aubergine, courgette, poivron, tomate, mozza</i>	8.00 €

PLATS

Tarte aux épinards, <i>avec salade verte</i>	8.00 €
Tarte aux champignons	8.50 €
<i>salade verte & pommes de terre sautées</i>	
Lasagnes <i>ventrèche fromage, avec salade verte</i>	8.50 €
Lasagnes Légumes	8.50 €
<i>(Hiver Brocolis Butternut Carottes ou Eté Aubergines Courgettes)</i>	
Dos de cabillaud, sauce façon gribiche	10.50 €
<i>accompagné de risotto et légumes</i>	
Filet mignon de porc	9.50 €
<i>accompagné de pommes de terre sautées et salade verte</i>	
Aiguillettes de canard	10.50 €
<i>accompagnées de pommes de terre sautées et salade verte</i>	
BURGER Black Angus, pain ciabatta	11.00 €
<i>accompagné de pommes de terre sautées et salade verte</i>	
<i>Supplément pommes de terre sautées</i>	2.00 €

ASSIETTE DE FROMAGE

Brebis et chèvre des Pyrénées 5.00 €

DESSERTS

Pavé au 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 €

Vanille, Caramel fleur de sel, Café, Chocolat, Fraise, Passion, Citron, Framboise, Poire
Supplément Chantilly 0.50 €

Salade de fruits frais de saison 6.00 €

Faite à la demande, penser à commander en même temps que les plats

Café gourmand 6.00 €

Thé gourmand 6.50 €

Pavé chocolat noix de Pécan, fruits frais, macaron, rocher coco

MENU ENFANT

9.00 €

Steak haché Black Angus, pommes de terre sautées

1 boule de glace ou un brownie chocolat

BOISSONS

Thé 2.00 € - Café 1.50 € - Café allongé ou avec lait 2.00 €

Jus de fruits 25 cl (*Orange, Abricot, Tomates, Pommes, Raisin*) 3.00 €

Ogeu eau gazeuse des Pyrénées, 50 cl 2.00 € - 1l 3.50 €

Coca 20 cl 2.00 € - Coca zéro 50 cl 3.00 € - Orangina 25 cl 3.00 €

Bières : pression 25 cl 3.00 € - artisanale 33 cl 4.50 €

Vin au verre : Bordeaux rouge bio 3.50 € - Coteaux d'Aix rosé 3.50 €

Bordeaux blanc bio 4.00 €

Vins en bouteille, Champagne, apéritifs : demandez au « chef » ...

En dehors des pâtisseries, glaces et des pizzas artisanales précuites sur pierre, toute notre cuisine est faite sur place.

RESTAURANT ZOUZOU PETALS – réservation +33 6 45 34 94 89