

## Entrées

<b>Poivrons rouges rôtis</b> , avec toasts brebis et chèvre des Pyrénées	<b>6.00 €</b>
<b>Tomates et mozzarella</b> , avec oignons, basilic, ciboulette huile d'olive	<b>6.00 €</b>
<b>Melon et coppa corse</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Petite salade Chèvres chauds</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Charcuterie corse</b> artisanale San Lorenzo, Castaniccia	
<i>Assiette : 7,00 €, Plancha pour 3 : 18.00 € (jambon, saucisson, coppa)</i>	

## Salade ZOUZOU

salade verte, tomates, concombre, féta, œuf dur, avocat, vinaigrette	<b>8.50 €</b>
--	---------------

## Assiette One Event

salade verte, chèvres chauds sur toasts, pommes de terre sautées	<b>9.00 €</b>
--	---------------

## PIZZAS artisanales « PIZELLA »,

*précuites sur pierre, accompagnées de salade verte*

<b>Margherita</b> , tomate, mozza	<b>7.00 €</b>
<b>4 Fromages</b> , tomate, Mozza, Brie, Erdamer, Gorgonzola	<b>8.00 €</b>
<b>Salmi piquante</b> bio, saucisse, tomate, mozza	<b>8.00 €</b>

## PLATS

<b>Tarte aux épinards</b> , avec salade verte	<b>8.50 €</b>
<b>Tarte aux champignons</b> avec salade verte & pommes de terre sautées	<b>9.00 €</b>
<b>Lasagnes ventrèche et fromages</b> , coulis maison et salade verte	<b>9.00 €</b>
<b>Lasagnes Légumes</b> Aubergines Courgettes, coulis maison et salade verte	<b>9.00 €</b>
<b>Dos de cabillaud</b> , sauce façon « gribiche » <i>accompagné de risotto et légumes</i>	<b>11.50 €</b>
<b>Filet mignon de porc</b> <i>accompagné de pommes de terre sautées et salade verte</i>	<b>11.00 €</b>
<b>Aiguillettes de canard</b> <i>accompagnées de pommes de terre sautées et salade verte</i>	<b>11.00 €</b>
<b>BURGER</b> Black Angus, pain ciabatta <i>accompagné de pommes de terre sautées et salade verte</i>	<b>12.50 €</b>
<b>Assiette steak haché, salade &amp; pommes de terre</b>	<b>11.50 €</b>
<b>Supplément pommes de terre sautées</b>	<b>2.00 €</b>

### Assiette de fromage

Brebis et chèvre des Pyrénées **5.50 €**

### DESSERTS

**Pavé** 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 €**

Parfums : Vanille. Caramel fleur de sel. Café. Chocolat. Fraise.

Passion. Citron. Framboise. Poire... - *Supplément Chantilly : 0.50 €*

**Café Gourmand** **6.00 €**

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

**Thé Gourmand** **6.50 €**

**Salade de fruits frais**, de saison **6.50 €**

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

### BOISSONS

Thé : 2.50 €. Café 1.50 €. Café allongé ou avec lait : 2.00 €

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

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

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

Bière pression 25 cl : 3.00 €. Bière bouteille 25 cl : 3.50 €

Vin au verre : 4.00 €

(bordeaux Beau Puits rouge, rosé côte du Luberon, chardonnay blanc vignobles Vendéole, sud de France)

Vins en bouteilles ou champagne ou apéritifs : demandez au « chef »...

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