



FAIT MAISON,  
PRODUITS FRAIS

CARTE PRINTEMPS 2025

## FORMULE CÉZANNE | 19€

PLAT DU JOUR + DESSERT au choix

### VIANDES

**NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS (300G)**,  
accompagnement et sauce au choix | **23€**

**GIGOT D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES**,  
millefeuilles de pommes de terre au citron,  
salade | **21€**

**TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU**, préparé par le  
chef, frites fraîches, salade | **19€**

### POISSON

**PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ**, accompagné d'une  
poêlée de légumes, oignon pickles, mâche, aioli | **19€**

### L'INCONTOURNABLE

**CROQUE MONSIEUR XXL** : pain de mie, béchamel,  
jambon, emmental, accompagné  
de frites fraîches et salade | **14€**  
**SUPPLÉMENT CROQUE MADAME** | **2€**

### PÂTE

**PÂTE AU ROQUEFORT** : pâte du moment, sauce  
roquefort maison, noix, tomates cerises, trévisse | **15€**

### SALADES

**LA CÉSAR** : romaine, poulet crispy, oeuf dur, croûtons  
à l'ail, copeaux de parmesan, tomates cerises,  
sauce César maison | **15,50€**

**SUPPLÉMENT POULET CRISPY** | **2,50€**

**LA POULPE** : poulpe, salade, oignons pickles, tomates  
cerises, câpres, olives, oignons cébettes, combava,  
vinaigrette | **17€**

**LA FRAÎCHEUR** : crémeux d'avocat, mâche, pommes  
granny smith, radis, agrumes, fêta, tomates cerises,  
menthe, gressins, vinaigrette acidulée | **16€**

### BURGERS

**BURGER BOEUF** : pain burger pavot et sarrasin, sauce  
yaourt échalotes ciboulettes, steak black Angus, lard  
grillé, tomate, salade, accompagné de frites fraîches  
et salade | **16€**

**BURGER VÉGÉTARIEN** : pain burger pavot et sarrasin,  
sauce yaourt échalotes ciboulettes, galette de  
légumes,, tomate, salade, accompagné de frites  
fraîches et salade | **16€**

### ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

#### ACCOMPAGNEMENTS :

frites fraîches ou poêlée de légumes | **2,50€**

#### SAUCES :

poivre, roquefort, champignons ou aioli | **2,00€**

### MENU ENFANT (-12ANS)

SIROP À L'EAU + **POULET CROUSTILLANT** OU  
**STEAK HACHÉ**, FRITES FRAÎCHES + GLACE | **12,00€**



## C'EST L'APÉRO !

### COCKTAILS

---

APÉROL SPRITZ : apéro prosecco, Perrier, tranche d'orange | **8,50€**

HUGO : liqueurs fleurs de sureau, prosecco, Perrier, citron vert, feuilles de menthe | **8,50€**

AMERICANO : campari, martini rouge, Perrier, tranche d'orange et citron jaune | **8,50€**

GIN TONIC : gin, schweppes tonic, tranches de citron vert | **8,50€**

TEQUILA SUNRISE : tequila, jus d'orange, sirop de grenadine | **8,50€**

MOJITO NATURE ou FRUIT : rhum brun, angostura, Perrier, citrons verts, feuilles de menthe, sucre de canne (fruit selon arrivage) | **10,00€**

### MOCKTAILS

---

VIRGIN CÉZANNE : jus orange, jus d'ananas, sirop de grenadine | **8,00€**

VIRGIN MOJITO NATURE ou FRUIT : Perrier, citrons verts, feuilles de menthe, sucre de canne (fruit selon arrivage) | **8,00€**

### JUS DE FRUITS & SIROPS

---

CITRON GINGEMBRE, ACE, ABRICOT, POIRE, POMME, ANANAS, TOMATE 25cl | **4,00€**

GRENADINE, MENTHE, ORGEAT, PÊCHE, CITRON, PAC 5cl | **3,00€**

### BINOUSES

---

PRESSION BLONDE MORETTI 25cl | **4,50€**  
50cl | **9,00€**

BOUTEILLE BRASSERIE AIX PRESSION ROGNES Blanche, Rosé, IPA, Triple 33cl | **4,50€**

DESPERADOS 33cl | **4,50€**

SANS ALCOOL : Blonde 33cl | **4,50€**

### APÉRITIFS

---

RICARD / PASTIS 4cl | **4,00€**  
*Supplément sirop | 0,20€*

MARTINI BLANC OU ROUGE | **6,00€**

WHISKY / RHUM | **6,00€**  
*Supplément soda | 1,00€*

### EAUX

---

SAN BENEDETTO plate ou gazeuse 100cl | **5,00€**

PERRIER 33cl | **4,00€**  
*Supplément sirop | 0,20€*

### SODA

---

COCA COLA / COCA COLA ZÉRO 33cl | **4,00€**

ORANGINA 25cl | **4,00€**

LIMONADE 33cl | **4,00€**  
*Supplément Gambetta | 0,20€*

ICE TEA 25cl | **4,00€**

SCHWEPES TONIC 25cl | **4,00€**

## TABLEAU DES VINS

*n'hésitez pas à demander conseil !*