

# Carte *Printemps/Été* 2026

## **Côté Apéro :**

PINSA (pizza avec une garniture froide) : 10 parts

La Bologne : Crème de Ricotta, chiffonnade de Mortadelle, Pistaches, huile de pistache.

L'Ottoman : Houmous, fèves vertes, tomates cerises, olives violettes, échalotes.

La Viking : Crème de chèvre frais, saumon fumé, roquettes, capres, oignons, citron.

BRUSHETTA (tranche de pain toastée) : par 12

Capri : Frotté à l'ail, tomates confites à l'huile d'olive, pesto basilic.

Corse : Brocciu, jambon cru, thym, amandes effilées.

Palma : Rillettes de chorizo, poivrons en l'ail.

TARTELETTE (pâte brisée au beurre) : par 12

La Génoise : Oignons confits, anchois, olives noires.

La Cote Bleue : Brousse du Rove, épinards frais, pignons grillés.

La Grecque : Feta AOC, courgettes, figues, miel.

PIZZETTE (mini pizza individuelle) : par 12

La Nîmoise : Brandade de morue, pignons, miel.

La Marseillaise : Soupions en sauce tomates au Pastis.

L'Aixoise : Crème, artichauts, jambon.

CIGARE (feuilles de brick) : par 12

Texas : Bœuf haché, haricot rouge, oignon, piment, tabasco.

Espagne : Pomme de terre, thon, crème, coriandre.

Inde : Poulet, carottes, courgettes, épices tandoori.

BRIOCHE (pur beurre) : par 12

Marseille : Tapenade noire, tomates cerises, anchois tapas.

Manhattan : Pastrami, tomates confites, salade, moutarde à l'ancienne.

Lisbonne : Rillettes de sardines, œufs, haricots verts.

TRIANGLE (pain de mie aux céréales, complet ou nature) : par 12

Mexico : Avocat, crevettes, oignons frits.

Londres : Cottage cheese, bacon, omelette.

Ottawa : Choux rouges, carottes râpées, Pulled pork

NEM CRU (galette de riz cru, servi avec une sauce aigre douce pimentée) : par 12

Thaïlande : Poulet, ananas, carotte, crème de coco, vermicelles, basilic thaï.

Japon : Bœuf façon teriyaki, oignons, vermicelles, menthe.

Chine : Crevettes, pousses de bambou, chou rouge, vermicelles, coriandre

VERRINE (contenant en plastique recyclé avec couvercle, 200 ml) : par 12

Cantal : Tartare de veau, cantal, noix, vinaigre de framboise, ciboulette.

Parme : Tartare de bœuf, parmesan, tomates confites, olives noires, tabasco.

Bangkok : Tartare de thon rouge, gingembre, pamplemousse, sauce soja, oignons, coriandre.

Memphis : Poulet, miel, moutarde, sarriette.

Fujiyama : Œufs mayo au Wasabi, crevettes, graines de sésame au Wasabi.

Le Chouf : Boulgours, persil, menthe, tomates, oignons, citron.

La Tweed : Panacotta de saumon fumé.

Croix-Rousse : Cervelle de canut, fèves vertes, ciboulette.

Douro : Porto, melon, jambon cru.

Les Andes : Tomates, sel, poivre, huile d'olive TOUT Simplement !

## **Côté Repas :**

GRILLADE (option location plancha professionnel avec grilladin(s) et serveur(s)) : 4 parts

Brochette de lotte, lard fumé, poivrons, oignons, citron.

Brochette de gambas aux épices (curcuma, curry, cumin, gingembre, citron, coriandre).

Brochette de filet mignon de porc, abricot, miel, romarin.

Pillons de poulet marinés curry, coco, gingembre, menthe.

Travers de porc mariné miel, soja, moutarde, ketchup, paprika fumé, sucre roux.

Côtelette d'agneau mariné huile d'olive, citron, ail.

## **“Escale sans façon” : Les spécialités des 5 continents**

PLAT : 10 parts

Afrique : Mafé de poulet accompagné de riz blanc.

Amérique : Wings marinées aux épices HUMMM\* accompagné de potatoes et coleslaw.

Asie : Nem de porc accompagné de riz thaï, compris chips de crevette, salade et menthe.

Europe : Paella, poulet, crevettes, calamars, moules.

Océanie : Barramundi accompagné de pomme de terre rôties et légumes croquants

MENU COMPLET (entrée, plat, dessert) : 10 parts

### **Menu : La Dolce vita**

Entrée : Burrata sauce thym, olives, capres, pignon, citron.

Plat : Lasagne pâte fraîche, aubergines, bœuf, sauce tomates fraîche, basilic

Dessert : Tiramisu traditionnel.

### **Menu : Le Château d'Augustine**

Entrée : Soupe de poissons de roche (arrivage quotidien des pêcheurs de la Madrague 8è).

Plat : Gigot d'agneau confit 7 heures au thym accompagné d'un tian Provençal.

Dessert : Tarte rustique aux pêches rôties au miel et lavande.

## **Menu : Route 66**

Entrée : Guacamole avec chips tortillas

Plat : Mac & Cheese

Dessert : Cheesecake Newyorkais

## PLATEAU DE CHARCUTERIES

## PLATEAU DE FROMAGES

## **Côté Gourmandise :**

VERRINE (contenant en plastique recyclé avec couvercle, 200 ml) : par 12

Brocciu, cigares, lemon curd, framboises.

Tartare de fraises à la menthe.

Abricots rôtis au romarin.

Pavlova.

Foret noire.

Charlotte aux fraises.

Charlotte au chocolat.

Tiramisu.

Panacotta au café.

Salade de fruits de saison.

TARTE (pâte fine de biscuits, purée de fruits frais, panacotta) : 10 parts

Biscuit citron, framboises, panacotta amande.

Biscuit sablée, cerises, panacotta chocolat noir.

Biscuit Spéculos, pommes rôties à la vanille, panacotta caramel.

TARTE AVEC ALCOOL : 10 parts

Mojito : Biscuit citron, ricotta, rhum, menthe, citron vert, sucre roux.

Pina colada : Biscuit noix de coco, ananas, rhum, panacotta noix de coco.

Blue lagon : Biscuit sablée, lemon curd, panacotta vodka/curaçao