

Carte *Printemps/Été* 2026

(Carte en cours de rédaction jusqu'au 15 Avril)

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