

CONDITIONS DE VENTE A EMPORTER

Commande prise entre 10h et 19h par téléphone : 04 90 92 09 17

Commande prise 1h avant le retrait

Règlement à la commande par CB

Tarifs livraison :

15 € pour St Rémy

25 € hors St Rémy dans un rayon de 15 km maxi

Livraison offerte pour un minimum de 350 € de commande

CARTE A EMPORTER

ENTREES

STARTERS

Clafoutis de courgette et Chèvre des Alpilles au pesto et coulis de tomates

Zucchini Clafoutis and basil-flavoured Goat Cheese from the Alpilles

Saumon mariné au basilic, houmous de pois chiches à l'huile de sésame, blinis

Marenated salmon with basil, served with chickpea hummus and sesame oil

Foie Gras mi-cuit aux 4 épices, Chutney de fruits rouges, framboises fraîches pain toasté

Foie gras cooked with 4 spices, red fruits chutney and raspberries

Gaspacho de tomate, pastèque, billes de melon, mozzarella et gressin au jambon cru

Tomatoes gaspacho served with water melon, melon, and mozzarella

SALADES

SALADS

Salade de Gambas à la Plancha et Saumon fumé au Fruit de la passion

"A la Plancha" Gambas salad and Passion fruit-flavoured smoked Salmon

Salade "César"

Cesar Salad

Tomates cœur de bœuf et mozzarella di Buffala

Tomatoes served with mozzarella di buffalo

PLATS

MAIN COURSES

Burger rossini, pommes grenaille

burger with foie gras served with potatoes

Entrecôte "Black Angus" pommes grenaille et Salade Mesclun

Butcher's choice cut, potatoes and Salad

Au choix : sauce 3 Poivres / sauce Morilles / sauce Roquefort

Choice of : Three-pepper sauce / Morilles sauce / Roquefort cheese sauce

Agnolade des Alpilles aux artichauts et pommes Grenailles

Sauteed Alpilles Lamb with Artichokes and pommes Grenailles

Pavé de quasi de veau, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives au piment d'Espelette, jus aux poivrons et à la figatelli

Veal served with mashed potatoes with olive oil, peppers juice and figatelli

Filet de bar à la plancha, papeton d'aubergines, crème de courgettes jaunes au parmesan, fleurs de courgettes en beignet

Bass fillet served with eggplants "papeton", zucchini cream with parmesan cheese

Plancha de thon qualité "sashimi", dahl de lentilles corail aux pois gourmands et huile vierge

Tuna "sushimi" quality, coral lentils and peas with oil

PÂTES

PASTA

Ravioles pesto mozzarella, crème de Grana Padano, copeaux de Jambon cru

Ravioli of pesto and mozzarella cheese served with parmesan cheese cream and ham

PRIX € TTC

9,-

10,5

13,-

10,-

14,5

14,5

13,-

15,-

18,5

2,-

15,-

16,-

16,-

19

14,-

LE COIN DES TARTARES

THE TARTAR CORNER

Tartare de bœuf (180g)

Beef tartar

Tartare de bœuf à la Sicilienne (tomates confites, olives, câpres) (180g)

Sicilian beef tartar (canned tomatoes, olives and capers)

Tartare de thon "qualité Sashimi" à l'huile de sésame grillé (150g)

Tuna tartar "sashimi quality" and sesame oil

Tartare de saumon, ananas, citron vert et gingembre (150g)

Salmon tartar with pineapple, lime and ginger

Tous nos tartares sont accompagnés de pommes grenaille et de salade

Tartars are served with potatoes and green salad

LES DESSERTS

DESSERTS

Assiette de Fromages affinés, chutney, Mesclun

Matured cheese platter, Onion jam, Mesclun salad

Baba au Rhum géant

Rum Baba

Ecrin chocolat noisette

Chocolate and hazelnut cake

La véritable Tropicane de "Micka"

Brioche with cream

Pavlova pistache et fruits rouges

Red berry, pistachio meringue

VINS A EMPORTER

LES VINS BLANCS

Domaine Lagoy-cuvée Classique - BIO - IGP ALPILLES

Abbaye de Pierredon - BIO - IGP ALPILLES

Enfant Terrible - Laudun Chusclan - AOC CÔTES DU RHÔNE

Viognier - Secret de Lunés - Jean-jean - IGP PAYS D'OC

Domaine de Joy - IGP CÔTES DE GASCOGNE

LES VINS ROSES

Domaine Lagoy - cuvée Classique- BIO - IGP ALPILLES

Restanque Divine - IGP PAYS DU VAR

Domaine Ferme Blanche - AOP CASSIS

Cave D'Esclans-Whispering Angel - AOP CÔTES DE PROVENCE

LES VINS ROUGES

Domaine Lagoy - cuvée Classique- BIO - IGP ALPILLES

Domaine de Pierredon - Cuvée Vespro - BIO - IGP ALPILLES

Chateau Dalmeran - AOP BAUX DE PROVENCE

Enfant Terrible - Laudun Chusclan - AOC CÔTES DU RHÔNE

Petite Ruche - Chapoutier - AOP CROZES HERMITAGE

Mercury- Les Caraby Maison Chanzy - AOC BOURGOGNE

PRIX € TTC

15,-

16,-

17,-

15,-

6,-

6,5

6,-

6,5

6,-

6,5

6,5

PRIX € TTC

15,5

25

16

20

20

15,5

16

24

35

15,5

30

30

16

32

40

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

La liste des ingrédients potentiellement allergènes de nos plats est disponible sur demande

The list of potential allergenic foods is available on request at the Bar

Pour votre santé, mangez 5 fruits et légumes par jour - For your health eat at least 5 fruits and vegetables a day -

www.mangerbouger.fr