



# LA CARTE

---

3 buffets



# AUTOUR D'UN VERRE

Retrouvez-vous en famille,  
entre collègues ou entre amis.  
Profitez-en pour partager  
de bons moments.

*Tchin !*

*Tchin !*

## BIÈRES

PRESSIONS	25 cl	50 cl	1,5 l	Girafe
Heineken	4€	6,50€	15€	
Panaché	4€	6,50€	15€	
(supplément sirop 2 cl 0,20€)				
PICON BIÈRE	28 cl			
Picon 3 cl - Heineken 25 cl	4,50€			
BOUTEILLES				Consultez l'ardoise
Bière du moment				
Affligem 30 cl				4,50€
Edelweiss 33 cl				4,50€
Pelforth Brune 33 cl				4,50€
Desperados 33 cl				4,50€
Heineken 0.0 33 cl				4,50€

## COCKTAILS

COCKTAIL DU JOUR	Consultez l'ardoise
MOJITO	6€
Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe, sirop mojito mint, Perrier 16 cl	
SUNSET LOVER	6€
Gin, mix fruit yuzu, rantcho citron, sirop pamplemousse rose, Perrier 16 cl	
RÊVE AMÉRICAIN	6€
Whiskey Jack Daniel's, Triple sec, rantcho citron, mix fruit passion, Limonade 16 cl	
SABLE CHAUD	6€
Bière Heineken, mix fruit passion, jus d'ananas, Limonade 14 cl	
CAMPA SPRITZ	6€
Apérol, vin blanc mousseux, Perrier 14 cl	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

COCKTAIL DU JOUR	Consultez l'ardoise
VIRGIN MOJITO	5€
Citron vert, menthe, sirop mojito mint, sirop saveur rhum, Perrier 16 cl	
VIRGIN SPRITZ	5€
Sirop orange Spritz, Perrier 14 cl	
VIRGIN PINA	5€
Sirop de coco, sirop saveur rhum, jus d'ananas 14 cl	

## APÉRITIFS

Kir vin blanc 10 cl	3,50€
Kir Royal 10 cl	7,50€
Pastis 51 3 cl	3,80€
Ricard 3 cl	3,80€
Suze 5 cl	3,80€
Martini rouge, rosé ou blanc 5 cl	3,80€
Porto rouge ou blanc 5 cl	3,80€
Gin Beefeater 4 cl	4,80€
Vodka Wyborowa 4 cl	4,80€
Whisky Ballantine's 4 cl	4,80€
Scotch Whisky Defender 4 cl	4,80€
Jack Daniel's 4 cl	6,80€
Whisky Aberlour 10 ans 4 cl	6,80€
Rhum Havana Club 3 ans 4 cl	4,80€
Rhum Pacto Navio 4 cl	6,80€

## BOISSONS FRAÎCHES

Eaux minérales	33 cl	50 cl	1 l
Vittel	-	3€	4,50€
S.Pellegrino	-	3€	4,50€
Perrier	3,50€	-	-
Perrier Fines bulles	-	3€	4,50€
SODAS ET JUS DE FRUITS	20 cl	25 cl	33 cl
Coca-Cola	-	-	3,50€
Coca-Cola Zéro	-	-	3,50€
Coca-Cola Light	-	-	3,50€
Sprite	-	-	3,50€
Orangina	-	3,50€	-
Schweppes	-	3,50€	-
Lipton Ice Tea Pêche	-	3,50€	-
Jus de fruits et Nectar Pampryl	-	3,50€	-
Sirop à l'eau	2€	-	-
Diabolo (limonade et sirop)	2€	-	-
Fruit Shoot	2,50€	-	-

À consommer sur place aux horaires d'ouverture du restaurant  
et du lounge, pour plus d'informations se renseigner à l'accueil.



# PLANCHE POUR TOUS...

... Et tous autour d'une planche.  
Charcuterie, légumes, fromage...  
Choisissez celle qui plaira  
à toute la tablée.

- RILLETTES
- FROMAGE
- CHARCUTERIE
- LÉGUMES À CROQUER
- MIXTE

Petite Grande  
7€ | 12€

*Une rilette et j'arrête*

20€

UNE GIRAFE DE BIÈRE  
PRESSION 1,5 L

+

UNE GRANDE PLANCHE  
AU CHOIX

35€

UN MAGNUM DE VIN  
ROSÉ 1,5 L

AOP Coteaux d'Aix  
en Provence,  
Château Beaulieu

+

UNE GRANDE PLANCHE  
AU CHOIX

*Mmh, du bonheur en tranche !*

*Ce fromage me rend chèvre*

# À LA CARTE

## ENTRÉES

11<sup>€</sup>,90 | LE BUFFET DES ENTRÉES  
À VOLONTÉ



La viande de nos régions  
est exclusivement issue d'élevages français.

## PLATS

### L'ARDOISE DU JOUR

Chaque jour, de nouvelles saveurs à découvrir.  
Consultez l'ardoise !

13<sup>€</sup>,90 | LE BUFFET CHAUD

12<sup>€</sup>,90 | LE BURGER DU JOUR  
servi dans un pain Bun

### LES VIANDES DE NOS RÉGIONS

Issues d'élevages français, races à viande

15<sup>€</sup>,90 |  LE FAUX-FILET 250 G

21<sup>€</sup>,90 |  L'ENTRECÔTE 350 G

Le poids du faux-filet et de l'entrecôte sont susceptibles de varier de plus ou moins 10%.



#### LES GARNITURES

frites, pâtes, riz basmati, salade verte,  
haricots verts, poêlée de légumes

#### LES SAUCES

beurre blanc, béarnaise, poivre vert,  
roquefort, moutarde à l'ancienne  
(sélection au choix)

#### ALLERGÈNES

Les informations relatives aux allergènes sont disponibles  
en libre accès au restaurant.



LA TARTE FINE BIO  
aux tomates et chèvre

14<sup>€</sup>,90

Toute notre offre est disponible au restaurant pendant ses horaires d'ouverture.  
Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises (service compris).

BUFFETS **GOURMANDS**, VIANDES DE NOS **RÉGIONS** ET DESSERTS DE **SAISON**...  
LA RECETTE PARFAITE POUR UN MOMENT **SAVOUREUX** !

## DESSERTS

11,90 € | **LE BUFFET DES DESSERTS  
À VOLONTÉ**

DEMANDEZ NOTRE  
PLATEAU DE FROMAGES



*Et pas de quartier !*

### LES DESSERTS DE SAISON

7 € | LA COUPE GLACÉE

5 € | LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND



## CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

### LES CAFÉS MALONGO

Café expresso ou décaféiné	2€
Double café expresso ou décaféiné	3,90€
Grand crème	4,20€
Café viennois	4,20€
Cappuccino	4,20€
Latte	4,20€
Irish coffee	6€

### AUTRES BOISSONS CHAUDES

Thés naturels ou parfumés	3€
Infusions	3€
Chocolat chaud	4,20€
Chocolat viennois	4,50€

Aromatisez vos boissons chaudes + 0,30€

# SELON VOS ENVIES

et votre appétit...

15€  
90

+2€ avec une boisson <sup>(1)</sup>

## EXPRESS MIDI

Offre valable le midi uniquement, du lundi au vendredi

LE BUFFET CHAUD

+

UN CAFÉ GOURMAND

ou UN THÉ GOURMAND

19€  
90

## À VOLONTÉ

LE BUFFET DES ENTRÉES

+

LE BUFFET DES DESSERTS

<sup>(1)</sup> Boisson au choix :

Soda (25 cl ou 33 cl), jus de fruits (25 cl),  
verre de vin de pays (14 cl), bière (25 cl),  
Vittel ou S.Pellegrino (50 cl)



19<sup>€</sup><sub>,90</sub>

## DUO À COMPOSER

LE BUFFET CHAUD

OU LE BURGER DU JOUR

OU LA TARTE FINE BIO  
AUX TOMATES ET CHÈVRE

OU LE FAUX-FILET 250G +4€

+

LE BUFFET DES ENTRÉES

OU LE BUFFET DES DESSERTS

OU LA COUPE GLACÉE

25<sup>€</sup><sub>,90</sub>

## GOURMANDE

LE BUFFET DES ENTRÉES

+

LE BUFFET CHAUD

OU LE BURGER DU JOUR

OU LA TARTE FINE BIO  
AUX TOMATES ET CHÈVRE

OU LE FAUX-FILET 250G +4€

+

LE BUFFET DES DESSERTS

OU LA COUPE GLACÉE

6<sup>€</sup>

## ENFANT

pour les - 10 ans

**1 PLAT :**

Mini burger, filet de poisson, nuggets de volaille ou steak haché  
Accompagnement : pâtes, haricots verts, riz ou frites

**+ 1 DESSERT :**

**BUFFET DES DESSERTS** OU **UNE GLACE 2 BOULES AU CHOIX**

**+ 1 BOISSON :** Coca-Cola (33 cl), Vittel (50 cl), jus de fruits Pampryl (25 cl),  
sirop à l'eau (20 cl), diabolo (20 cl), ou Fruit Shoot (20 cl)

# VINS, CHAMPAGNES & DIGESTIFS

Rouge, rosé ou blanc, notre chef sommelier  
Philippe Sochon a sélectionné pour vous les meilleurs vins  
de nos régions pour une dégustation haute en couleur.



## LE VIN COUP DE CŒUR

Consultez l'ardoise

### LES VINS ROUGES

	14 cl	37,5 cl	75 cl
AOP Bourgogne, André Ducal Vin souple, belles expressions de fruits rouges et d'épices	7€	-	35€
AOP Costières de Nîmes, Château Guiot Souple, des notes de cassis	4,50€	-	22€
AOP Médoc, Château La Raze Souple et soyeux, des notes épicées	5€	-	26€
IGP Pays d'Oc, Pinot noir de La Chevalière Léger et gourmand sur des notes de fruits rouges	5€	-	24€
AOP Bordeaux, Puy de Guirande À la fois souple et fruité	3€	-	15€
♥ NOTRE SÉLECTION : AOP Côtes du Rhône, Les Essaims Arômes de fruits rouges, note finale ronde et souple	-	14€	22€
IGP Pays d'Oc Merlot, Les Jamelles Rond, souple et épicé	4€	-	19€

### LES VINS BLANCS

	14 cl	37,5 cl	75 cl
AOP Alsace, Pinot gris Wolfberger Vif et fruité	5€	-	25€
AOP Touraine, Sauvignon Domaine Gibault Arômes d'agrumes intenses, vin frais et délicat	-	14€	23€
♥ NOTRE SÉLECTION : IGP Côtes Catalanes, Bio Canon du Maréchal Viognier Sec et frais, notes de poires et de pêches blanches	4€	-	21€
IGP Pays d'Oc, Maison Virginie Chardonnay Élégant, rond et frais	4€	-	19€

### LES VINS ROSÉS

	14 cl	37,5 cl	75 cl
AOP Côtes de Provence, Bastides Sainte-Marie Frais, marqué par des arômes fruités, typique de la Provence	5€	-	25€
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Beaulieu Notes de fruits exotiques	-	14€	21€
♥ NOTRE SÉLECTION : IGP Pays d'Oc, Bio Week-end à rosé Notre coup de cœur ! Arômes de pêches blanches et d'agrumes	4€	-	19€
IGP Pays d'Oc, Bio Mas Neuf - Le Rosé Notes florales, équilibré tout en finesse	4€	-	21€

### LE VIN DE PAYS

	25 cl	46 cl
Vin rouge, rosé ou blanc en pichet IGP Comté Tolosan, Alain Gayrel	4,80€	7,90€

### LE MAGNUM ROSÉ

	1,5 L
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Beaulieu Notes de fruits exotiques	32€

Nous sommes fiers de vous annoncer  
que notre carte des vins  
a été récompensée dans la catégorie  
"Restaurants de chaînes nationales"  
par un jury d'experts.

### LES CHAMPAGNES & MOUSSEUX

	10 cl	37,5 cl	75 cl
Champagne Taittinger Brut Réserve	7€	25€	45€
Champagne Taittinger Prestige Rosé	-	-	48€
Champagne Taittinger Brut Millésimé	-	-	50€
Saumur Brut, Bouvet cuvée 1851, méthode traditionnelle	5€	-	23€

### LES DIGESTIFS

	4 cl
Alcools blancs	5€
Cognac	5€
Digestifs, notamment régionaux	5€



Vous n'avez pas  
terminé votre bouteille ?  
Demandez-nous de vous  
la préparer pour l'emporter.

AOP : Appellation d'Origine Protégée.  
IGP : Indication Géographique Protégée.

## Campañile

Créateurs de bons moments.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.