



Bienvenue Chez Nous

*Tous nos plats sont confectionnés et cuisinés
sur place*

Merci

Bon appétit

*Nous ne prenons pas la Carte Bancaire
Paiement chèques ou espèces
Merci pour votre compréhension*

Apéritifs :

<i>Heineken (25cl)</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Pastis</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Kir</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Whisky (4cl)</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Baby</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Martini</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Suze – Campari - Porto</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Bitter San pellegrino (sans alcool)</i>	<i>3.50 €</i>

Cocktail :

<i>Américano, Tequila sunrise ou Spritz</i>	<i>7.00 €</i>
---	---------------

Boissons non alcoolisées :

<i>Coca-cola ou Coca zéro 33cl</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Limonade (25CL) -Perrier (33 cl) -Schweppes (25cl)</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Jus de fruit (25CL)-Orange, Ananas Ace, Abricot</i>	<i>3.00 €</i>

Eaux minérales :

<i>Eau plate</i>	<i>(75 cl)</i>	<i>4.50 €</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>(1 Litre)</i>	<i>5.50 €</i>

Boissons chaudes :

<i>Café</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Cappuccino- Thé, Verveine, Infusion</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>7.00 €</i>

Digestifs 4Cl :

<i>Gin - Vodka - Whisky</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Get - Rhum</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Calvados - Armagnac Poire et Alcool supérieur</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>7.00 €</i>

Bières Bretonnes33Cl :

<i>Cervoise - Lancelot (blonde) - Blanche Hermine - Duchesse Anne (ambré)</i>	
<i>Telenn du (brune) -Morgane (bière Bio)</i>	<i>6.00 €</i>

Nos Spécialités

Entrées :

- *Salade sétoise de Poulpes Façon Bourride
pomme de terre, aioli (selon marché)* 17.00 €
- *Escargots de Bourgogne (la douzaine)* 12.00 €
- *Couteaux gratinés (selon marché)* 17.00 €
- *Camembert gratiné (1 camembert affiné au vin blanc
charcuterie, pommes de terre)* 17.00 €
- *Panisses marseillaises + aioli* 9.00 €

Salades :

- *La Seguin : chèvre buchette, Mozzarella, Camembert sur toasts
Miel, amandes grillées* 14.00 €

- *Salade verte avec ou sans ail* 4.00 €

*Nous ne prenons pas la Carte Bancaire
Paiement chèques ou espèces Merci pour votre compréhension*

Pâtes :

- *Pâtes sauce aux Cèpes et Magret de Canard Fumé* 15.00 €
- *Pâtes aux légumes sautés (végétarien)* 12.00 €

Plats :

- *La souris d'agneau confite* 22.00 €
(Miel Ail et Thym)
- *Pieds et Paquets Marseillais (maison)* 21.00 €
- *Grillade du Boucher (250g)* 19.00 €
- *Andouillette de Troyes AAAAA* 17.00 €
(Association Amicale des Amateurs D'Andouillette Authentique)
- *Rouille de Seiches à la Sétoise* 19.00 €
- *Poêlée de Gambas* 21.00 €
- *Loup ou Daurade d'élevage Grillé (400/500 grs)* 21.00 €

Supplément (Sauce ou garniture) 4.00 €

Viande (Cee ou France ou N.Z)

Menu à 24.00 €

Entrées

Panisses Marseillaises

ou

Assiette de Charcuterie

ou

Salade de Chèvre Chaud Miel



Plats

Pâtes aux Cèpes

ou

Grillades

(Sauce en supplément 2€00)

ou

Queue de Lotte Provençale



Dessert du Jour

Notre Carte des Vins

(75cl)

Blanc

<i>Les Muses du Cours. Mirabeau Pays d'OC IGP</i>	21.00 €
<i>Domaine Castant Savignus (chardonnay) Pays d'OC</i>	26.00 €
<i>Macon Loché Aop</i>	30.00 €
<i>Mas de la Dame La Gourmande IGP les Alpilles (Bio)</i>	24.00 €

Rosé

<i>Les Muses du Cours. Mirabeau Pays d'OC IGP</i>	21.00 €
<i>Puech –Haut Prestige</i>	28.00 €
<i>Mas de la Dame La Gourmande IGP les Alpilles (Bio)</i>	24.00 €

Rouge

<i>Puech –Haut les Complices Languedoc (Syrah/Grenache)</i>	21.00 €
<i>Domaine de Castan Savignus IGP (Grenache)</i>	24.00 €
<i>Le Loup du Pic AOP Pic saint loup Languedoc</i>	28.00 €
<i>Cuvée des Galets Aop (Côte du Rhône)</i>	24.00 €
<i>Mas de la Dame La Gourmande IGP les Alpilles (Bio)</i>	24.00 €

Sélection du Caviste : (Pichet)

(25cl

(50cl)

Blanc

<i>Blanc Cave du Commandeur Mont fort sur Argens (13%) Igp</i>	6.50 €	12.00 €
--	--------	---------

Rosé

<i>Rosé Cave du Commandeur Mont fort sur Argens (13%) Igp</i>	6.50 €	12.00 €
---	--------	---------

Rouge

<i>Rouge Domaine Font Sarade VDP Vaucluse (Vaqueyras) (13,5%) Igp</i>	6.50 €	12.00 €
---	--------	---------

<i>Vin au Verre (16cl)</i>	<i>Rouge, blanc ou rosé</i>	4.50 €
----------------------------	-----------------------------	--------

L'Abus d'Alcool est dangereux à consommer avec modération