



Bienvenue Chez Nous

*Tous nos plats sont confectionnés et cuisines
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>	4.00 €
<i>Pastis</i>	2.50 €
<i>Kir</i>	3.00 €
<i>Whisky (4cl)</i>	5.50 €
<i>Baby</i>	3.00 €
<i>Martini</i>	3.00 €
<i>Suze - Campari - Porto</i>	3.50 €
<i>Bitter San pellegrino (sans alcool)</i>	3.50 €

Cocktail :

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

Boissons non alcoolisées :

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

Eaux minérales :

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

Boissons chaudes :

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

Digestifs 4Cl :

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

Bières Bretonnes 33Cl :

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

Nos Spécialités

Entrées :

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

Salades :

- <i>La Seguin : chèvre buchette, Mozzarella, Camembert sur toasts Miel, amandes grillées</i>	14.00 €
- <i>Salade verte avec ou sans ail</i>	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 AAAA* 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 Castan 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 €
---	--------	---------

Vin au Verre (16cl) Rouge, blanc ou rosé 4.50 €