



RESTAURANT | CAFÉ | COWORKING | ÉVÉNEMENTS



LUNCH

Monday to Friday from 12 PM to 2 PM

DINNER

7 days a week from 7 PM to 10 PM

STARTERS

PANISSES FROM MARSEILLE 8€

aioli sauce

GYOZAS X2 4€

Teriyaki sauce

Vegetable or chicken curry

THAI BROTH 8€

Fresh vegetable broth, soba noodles, pork belly

PASTA DISHES 13€

SALMON

chives cream and slight paprika

DOLCE

Gorgonzola & walnuts, sun-dried tomatoes

FROM THE PLANCHA 22€

Accompanied by: green salad, stir-fried fresh vegetables, or french fries.

BEEF

Grilled false fillet steak, pepper sauce

FISH

Sea bass fillet, virgin olive oil

SIGNATURE CHEF'S

CHESTNUT VELVET SOUP 8€

Figatelli snack & croutons

U CORSU 17€

Smoked Figatelli & brousse cheese

SALAD BOWLS



Rice, beetroot, green chickpeas, carrots, pumpkin

THE RUSTIC

Duck gizzards, smoked duck breast, bacon

THE GRAVLAX

Fresh marinated salmon with dill

SAINT MARCELLIN

Wrapped in a honey brick pastry

WOKS SOBA NOODLES 16€

Noodles and stir-fried fresh vegetables, coriander, sesame seeds, and fried onions

CHICKEN

Marinated in curry & coconut milk

SNACKED SALMON

Marinated in teriyaki sauce

HOMEMADE DESSERTS 7€

THE CHOCOLATE

Melted chocolate cake with whipped cream

THE SWEET

Frozen nougat with redfruits coulis.

THE PIE

Warm apple pie with vanilla ice cream

BLENDED YOGHURT

redfruits coulis or honey

MINERALS WATERS

	33cl	50 cl	1L
VITTEL		4	5
SAN PELLEGRINO		4	5
PERRIER	4		

SODAS

4€

COCA COLA OU SANS SUCRE 33CL
OASIS 33CL
FANTA 33CL
FUZE TEA 33CL
SCHWEPES TONIC OU AGRUMES 25CL
SPRITE 25CL
ORANGINA 25CL
RED BULL 33CL

JUS DE FRUITS GRANINI

4€
25cl

ORANGE - ANANAS - POMME - PAMPLEMOUSSE
ABRICOT - TOMATE

SIROPS

Monin

4€
4cl

GRENADINE - FRAISE - MENTHE - CITRON
ORGEAT - PÊCHE - MOJITO

COFFEE SHOP

ESPRESSO/DECAFEINE	2,5
CAFÉ ALLONGÉ	2,5
CAFÉ CRÈME	3,5
CAPPUCINO	3,5
CHOCOLAT CHAUD	3,5

THES - INFUSIONS

3€

EARL GREY - NOIR ASSAM - VERT DE CHINE
À LA MENTHE - FRUITS ROUGES - VERVAINE
CAMOMILLE

PETIT-DÉJEUNER EXPRESS

8€

TOUS LES JOURS DE 4H30 À 12H00
UNE VIENNOISERIE OU TARTINE
UNE BOISSON CHAUDE
UNE BOISSON FROIDE

COCKTAILS

RETROUVEZ NOTRE CARTE DES COCKTAILS À
LA DEMANDE

LES BIÈRES

8€

	25cl	50 cl	33cl
1664			
BLONDE À LA PRESSION	5	8	
GRIMBERGEN			
BLONDE, AMBRÉE, ROUGE, BLANCHE			6
BROOKLYN DEFENDER			
IPA			
LA BÊTE			8
BLANCHE			
PIERTA BIÈRE			6
CORSE À LA CHATAIGNE			
1664 0,0%			
SANS ALCOOL			

LES APÉRITIFS

	2cl	6cl	12cl
RICARD	4		
PASTIS 51	4		
PORTO GRAHAM'S FINE TAWNY		5	
MARTINI		5	
BIANCO, ROSSO			
KIR VIN BLANC			6
CASSIS, MÛRE, PÊCHE CARTRON			
DOUCEUR D'AUTOMNE			6
BLANC MOELLEUX			
PROSECCO			6

LES ALCOOLS PREMIUM

4cl

GIN GIBSON'S	7
VODKA ABSOLUT	6
HAVANA CLUB 3 ANS	7
DON PAPA BAROKO	10
RHUM DIPLOMATICO	10

LA CAVE A WHISKIES

4cl

J&B RARE	7
ABERLOUR 10 ANS	8
JACK DANIEL'S	8
JAMESON	8
TOKINOKA	9

LES DIGESTIFS

4cl

LIMONCELLO	6
GET 27	6
BAILEY'S IRISH CREAM	7
CALVADOS DROIN, 5 ANS	7
COGNAC VSOP COURVOISIER	7

SNACKING 24/24

RETROUVEZ NOS PRODUITS DANS LA VITRINE DE
NOTRE BAR
AINSI DES PIZZAS AVEC NOTRE PARTENAIRE
DISPONIBLE EN DEHORS DES HORAIRES DU
RESTAURANT

