

SET CLUB

À PARTAGER

- Planche de charcuterie Lesage **19€**
Camembert rôti **12€**
Arancinis, mozzarella, crème d'artichauts **15€**
-

DU CÔTÉ DE TOTO

- Gravlax de saumon du Mareyeur Breton, crème wasabi **20€**
Le tartare de bœuf au couteau du SET, frites, salade d'herbes **21€**
Foccacia maison, burrata, roquette, tomates confites, artichauts confits **18€**
Foie gras poêlé, pommes, fruits de la passion **22€**
-

DU CÔTÉ DE LOLO

- Pavé de cabillaud du Mareyeur Breton, petits pois, lard de Colonnata,
poudre d'olive noire **24€**
La belle entrecôte de la Maison Lesage, frites **26€**
Tentacule de poulpe, fenouil confit, orange, carottes rôties **26€**
Quasi de veau, riz noir, champignons de saison et son jus, pickles **27€**
Nos pâtes du moment
Plat du jour
-

DU CÔTÉ DES DESSERTS

- Pâtisserie de Loïc Chef pâtissier **7€**
Assiette de fromages – Maison Lemarié **9€**

SET CLUB

MENU À 37€

Gravlax de saumon, crème wasabi

- ou** Le tartare de bœuf au couteau du SET, frites, salade d'herbes
- ou** Focaccia maison, burrata, roquette, tomates confites, artichauts confits

Pavé de cabillaud, petits pois, lard de Colonnata, poudre d'olive noire

- ou** Quasi de veau, riz noir, champignons de saison et son jus, pickles
- ou** Le tartare de bœuf au couteau du SET, frites, salade d'herbes

Dessert au choix

MENU À 47€

Gravlax de saumon, crème wasabi

- ou** Le tartare de bœuf au couteau du SET, frites, salade d'herbes
- ou** Focaccia maison, burrata, roquette, tomates confites, artichauts confits

Pavé de cabillaud, petits pois, lard de Colonnata, poudre d'olive noire

- ou** Tentacule de poulpe, fenouil confit, orange, carottes rôtis

Quasi de veau, riz noir, champignons de saison et son jus, pickles

- ou** Le tartare de bœuf au couteau du SET, frites, salade d'herbes

Fromages ou dessert au choix

Supplément fromages **6€**



BOISSONS

NOS VINS

Rosé/blanc

Mas de Cadenet 75cl/50cl.....	26 €/21 €
Château du Seuil 75cl/50cl.....	25 €/19 €
Vin des Granettes 75cl.....	19 €
Domaine du Paternel (blanc).....	37 €

Rouge

AOP Côte-du-Rhône M. Chapoutier 2019 75cl.....	25 €
Vin des Granettes 75cl.....	19 €
Domaine la Realtiere 75cl.....	37 €
Châteauneuf-du-Pape Clos Mont-Olivet.....	46 €
Mas de Cadenet 75cl « Échappée Belle ».....	24 €

NOS CHAMPAGNES

Nicolas Feuillatte.....	70 €
Tattinger Brut Réserve.....	100 €
Philipponat Royal Rosé.....	90 €

NOS COCKTAILS

Aperol/Spritz.....	8 €
Cuba libre/mojito.....	8 €
Virgin mojito.....	6 €
Americano.....	6 €

NOS BOISSONS

Soft..... 2.5 €

Coca-cola, Coca-cola zéro, Sprite,
Schwepps, Schwepps agrumes, Perrier, Oasis,
Ice Tea, Pulco, Orangina

Jus de fruits Pago..... 3.5 €

ACE, ananas, orange, fraise, pomme, tomate

Sirop..... 2 €

Menthe, orgeat, grenadine, fraise, PAC, citron,
pêche, Gambetta

Apéritifs

51.....	3 €
Martini blanc/rouge.....	4 €
Kir royal.....	8 €
Ricard.....	3 €
Rhum Havana.....	5 €
Coupe champagne.....	8 €
JB.....	5 €
Gin Bombay.....	6 €
Jack Daniels.....	5.5 €
Kir vin blanc.....	5 €