

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

NOS EAUX :

Vittel 33 cl	1,80 €
San Pellegrino 33 cl	2,50 €
Vittel 1l	3,50 €
San Pellegrino 1l	3,50 €



NOS SOFTS :

Sirop à l'eau (fraise, grenadine, menthe, citror, citron) 25 cl	1,50 €
Vittel + sirop 25 cl	2,30 €
Limonade 25 cl	1,50 €
Diabolo (limonade + sirop) 25 cl	1,80 €
Perrier 33 cl	2,80 €
Jus de fruits (orange, ananas, pomme) 25 cl	2,80 €
Sodas (schweppes, schweppes agrumes, orangina) 25 cl	2,80 €
Coca-Cola 33 cl	2,80 €
Ice tea 25 cl	2,80 €
Supplément sirop (fraise, grenadine, menthe, citron, pêche)	0,50 €

NOS BOISSONS CHAUDES



Café	1,30 €	Café crème	1,40 €
Café double	2,50 €	Chocolat	2,10 €
Décaféiné	1,30 €	Thé (earl grey, ceylan, menthe)	2,00 €

NOS BOISSONS ALCOOLISÉES

NOS BIERES :

Bière pression Kronenbourg 12 cl	1,50 €
Bière pression Kronenbourg 25 cl	2,90 €
Bière pression Kronenbourg 50 cl	5,80 €
Desperados	4,90 €
Bière artisanale Pale Ale	4,90 €
Bière artisanale blanche	4,90 €
Picon bière	3,50 €



NOS COCKTAILS :

Spritz Obiou 12 cl	2,50 €
Malibu ananas 20 cl	2,50 €

NOTRE DIGESTIF :

Baileys 4 cl	2,50 €
--------------	--------



NOS VINS :

Le verre* 12 cl	2,50 €
Le pichet* de 50 cl	7,00 €
Le pichet* 1l	12,00 €
Chardon jamelle blanc 75 cl	16,00 €
Fonscolombe rosé 75 cl	20,00 €
Marrenon rouge 75 cl	24,00 €
* blanc, rosé, rouge côte du Lubéron	

NOS APERITIFS :

Kir des alpes 12 cl	2,50 €
(cassis, pêche, chataigne)	
Martini blanc 4 cl	2,50 €
Porto blanc ou rouge 4 cl	2,50 €

NOS PLANCHES APÉRITIVES

À PARTAGER (SANS MODÉRATION !!!)

charcuterie/fromage locaux	8,00 €
calamars/accra de morue/beignet de crevette	8,00 €

NOS SALADES REPAS



SALADE CÉSAR : Salade, poulet, parmesan, croûton, oignons, tomate, sauce César	10,90 €
SALADE VERCORS : salade, tomates, ravioles, luciole de la ferme de Ste Luce, lardons, noix, oignons, vinaigrette	13,90 €

NOS PIZZAS (SERVIES UNIQUEMENT LE SOIR)

MARGARITA

base tomate, mozzarella, olives, origan

CLASSIQUE

base tomate, jambon, mozzarella, olives, origan

ROYALE

base tomate, jambon, mozzarella, champignons, œuf, crème, olives, origan

LUCIOLE

base tomate, mozzarella, Luciole (fromage de Ste Luce), miel, olives, origan + salade verte

OBIOU

base tomates, mozzarella, poivrons, merguez, chorizo, oignons, olives, origan

LA MURE

base tomate, mozzarella, viande hachée, poivron, oignon, œuf, olives, origan

LA NAPOLÉON :

base tomate, mozzarella, poulet, crème, oignons, champignons, poivrons, olives, origan



NOS PLATS

Entrecôte (200/250gr)	17,90 €
Murçon sauce moutarde à l'ancienne	11,90 €
Fish and Chips	12,90 €
Nuggets	6,50 €
Sandwich américain steak haché frites	7,90 €
Toutes nos viandes / poissons sont accompagnés de frites et salades	
Sauce au choix : moutarde, ketchup, mayonnaise, poivre, tartare, béarnaise	



NOS BURGERS

BURGER CLASSIQUE

pain burger, steak haché du boucher, salade, tomate, oignon, cheddar rouge

BURGER SAINTE LUCE

pain burger, steak haché du boucher, salade, tomate, oignon, tomme de Ste Luce

Sauce au choix : sauce burger, mayonnaise, ketchup, moutarde

Tous nos burgers sont accompagnés de frites



NOS FRITES

Petite 200 gr	2,00 €
Moyenne 400 gr	3,50 €
Saladier 1 kg	8,00 €



POULET RÔTI MAISON FRITES (SUR COMMANDE)

NOS DESSERTS

Crème brûlée	4,90 €
Tarte fine aux pommes	4,90 €
Moelleux au chocolat, glace vanille, chantilly	4,90 €
Tarte aux noix	4,90 €

NOS COUPES GLACÉES

COUPE 2 BOULES AU CHOIX	2,50 €
COUPE 3 BOULES AU CHOIX	3,50 €
Parfums : Chocolat, fraise, vanille, café, caramel fleur de sel, menthe chocolat, citron meringuée, cassis	

BANANA SPILT

(1 boule vanille + 1 boule fraise + 1 boule chocolat + crème fouettée + banane)

PROFITEROLES

(choux + glace vanille + crème fouettée + coulis de chocolat)

COUPE CARAMEL

(2 boules caramel au beurre salé + crème fouettée + palet breton émietté)

NOUGAT GLACÉ et son coulis de fruits rouges

COUPE AFTER EIGHT

(3 boules menthe chocolat + crème fouettée + coulis de chocolat)



POUR LE GOÛTER

Crêpes	2,50 €
Gaufres	3,00 €
Au choix : Sucre, citron, Nutella, Chantilly	
Supplément chantilly	1,00 €



NOS FORMULES

FORMULE PANIER REPAS *

Sandwich au choix : jambon/beurre, jambon/emmental, Américain jambon Américain poulet, Américain thon +1 fruit de saison +1 bouteille d'eau (50 cl)+1 barre de céréales

FORMULE PETIT DEJEUNER *

une boisson chaude, un jus de fruits, une viennoiserie pain / beurre / confiture

* Pour les formules, pensez à réserver la veille



NOS SOIRÉES À THÈMES

Paëlla
Moules frites
Chili con carne
Grillades
Rougail saucisse ...



Prix nets et service compris
Nous acceptons : espèces / CB / chèques
Tableau des allergènes disponible en salle
Viandes d'origine (voir ardoise)