

Nos Boissons Chaudes

Espresso	1,60€
Américain	1,70€
Décaféiné	1,80€
Noisette	1,80€
Deca noisette	1,90€
Double Espresso	3,40€
Café crème	3,30€
Cappuccino	3,80€
Café frappé	4,20€
Café viennois	4,30€
Chocolat chaud «Bio»	3,80€
Chocolat viennois	4,30€
Thé damman thé vert / noir / vert-menthe / earl Grey	3,80€
Infusion damman «lilleul du berger / verveine»	3,80€
Viennoiserie	1,60€
Supplément pot de lait	0,30€

Notre Formule Petit Déjeuner 8,50€

BOISSON CHAUDE + PAIN BEURRE CONFITURE + JUS DE FRUITS

SUPPLÉMENT VIENNOISERIE 1€

prix nets - service compris

Nos Softs

<i>Coca / Coca zéro / Cherry</i> (33cl)	3,90€	<i>Limonade rondelle citron</i>	3,00€
<i>Schweppes tonic</i> (25cl).....	3,90€	<i>Diabolo</i>	3,20€
<i>Perrier</i> (33cl)	4,00€	<i>San bitter san Pellegrino</i>	3,80€
<i>Orangina</i> (25cl).....	4,00€	<i>1/4 Dittel</i> (25cl)	3,70€
<i>Indien</i>	4,20€		
<i>Sirop à l'eau</i> (menthe ,grenadine, fraise, citron, anis, orgeat , pêche, violette, kiwi)	2,50€		
<i>Petit Sirop enfant</i>	1,50€		
<i>Supplément sirop</i>	0,20€		
<i>Salvanina Scetea pêche</i> (35,5cl) «logo Bio»	4,50€		
• NOS JUS DE FRUITS (<i>Skipper</i> 20cl) <i>Orange / Ananas / Tomate / Pomme / Abricot</i>	3,80€		
• NOS JUS PRESSÉS <i>Orange et/ou Citron</i> (2 fruits).....	4,50€		

Nos Eaux

<i>Evian</i>	50cl	4,50€	1 L	6€
<i>San Pellegrino</i>	50cl	4,50€	1 L	6€

prix nets - service compris

Nos Bières

• BIÈRES PRESSION

Saint-Omer 25cl.....	3,10€
50cl.....	6,20€
Boc.....	2,50€
Picon Bière 25cl.....	4,50€
Picon Bière sérieux 50cl.....	7,50€
Demi Pêche 25cl.....	3,30€
Tango 25cl.....	3,30€
Panaché 25cl.....	3,30€
Monaco 25cl.....	3,40€
Leffe 25cl.....	4,00€
50cl.....	8,00€
Fada blanche Artisanale 25cl.....	4,50€
50cl.....	9,00€

• BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 33cl.....	5,00€
Heineken sans alcool 33cl.....	5,50€
Pelforth 35,5cl.....	6,50€
Desperados 33cl.....	6,50€
Chouffe (Belgique) 8% 33cl.....	6,50€
blonde fruitée, épicée de coriandre et légèrement houblonnée	
Fada Sunny IPA 5% (Bière de Provence) 33cl.	6,50€
blonde Fraîche et savoureuse avec son léger goût de fruits tropicaux et son amertume fine et délicate .	

Notre Bière **Bio** & Artisanale

Pietra Bio ambrée et sans gluten 33cl..... 6,50€
brassée artisanalement avec des notes de maïs bio et une amertume fraîche et agréable

Les Apéritifs

Ricard / Pastis 2cl.....	(prix bar 2,50 €)	3,00€
Perroquet, mauresque, tomate 2cl.....	(prix bar 2,70 €)	3,20€
Martini blanc, rouge, dry 6cl.....		4,60€
Campari 6cl.....		4,60€
Suze 6cl.....		4,60€
Porto rouge 6cl.....		4,60€
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise) 14cl.....		3,80€

Notre Champagne

	Coupe 12cl	Bouteille 75cl
Charles Mignon 1er Cru	10,00€	56,00€
Kir Royal.....	14,00€	-
Prosecco.....	12,00€	30,00€
Supplément soft	2,00€	

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - prix nets - service compris

Nos Alcools 4cl

Gin.....	6,00€
Vodka.....	6,00€
Tequila.....	6,00€
Rhum Havana.....	6,00€
SUPPLÉMENT SOFT.....	2,00€

Whisky Clan Campbell/GB.....	6,00€
Baby 2cl.....	3,00€
Whisky Jack Daniel's.....	8,00€
Whisky Glenfiddich 12 ans d'âge.....	7,00€
Whisky Ballantine's.....	7,00€
Chivas.....	9,00€

Nos Digestifs 4cl

Cognac.....	6,00€
Calvados.....	6,00€
Génépi.....	6,00€
Limoncello.....	6,00€
Manzana.....	6,00€
Poire.....	6,00€
Set 27.....	6,00€
Amaretto.....	6,00€
Marie Brizard.....	6,00€

Armagnac.....	6,00€
Grappa.....	6,00€
Baileys.....	6,00€
Kahlua.....	6,00€
Cointreau.....	6,00€
Sambucca.....	6,00€
Fernet branca.....	6,00€
Grand Marnier.....	6,00€

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
prix nets - service compris

Nos Glaces artisanales «mon petit glacier»

PIRATE 2 boules rhum-raisons, 1 boule café, café expresso, chantilly, amandes grillées.....	8,50€
JAMAÏCA 1 boule rhum-raisons, 1 boule vanille, 1 boule café, banane fruit, chantilly, amandes grillées	8,50€
CORRÉZIENNE 3 boules vanille, crème de marrons, chantilly, amandes grillées.....	8,50€
COUPE RIO 1 boule Chocolat, 1 boule café, 1 boule vanille, topping chocolat, chantilly, amandes grillées...	8,50€
DAME BLANCHE 3 boules Vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées.....	8,50€
CAFÉ LIÉGEOIS 2 boules Café, 1 boule vanille, café expresso, chantilly, amandes grillées.....	8,50€
CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 boules Chocolat, 1 boule vanille, topping chocolat, chantilly, amandes grillées	8,50€
CARAMEL LIÉGEOIS 2 boules Caramel, 1 boule vanille, topping caramel, chantilly, amandes grillées.....	8,50€
BANANA SPLIT 1 boule Chocolat, vanille et fraise, banane bio (fruit), chocolat chaud, chantilly, amandes grillées .	9,50€
COLONEL 3 boules Citron et Vodka	9,50€

Nos Crèmes Glacées

Café avec du café Arabica de Colombie - Caramel Fleur de Sel à la fleur de sel de Camarque
 Chocolat Noir à 70% de cacao d'Équateur - Pistache avec des éclats de Californie grillés
 Rhum-Rhaisins au rhum des Antilles françaises - Vanille de Madagascar

Nos Sorbets «Plein Fruit»

Fraise - Citron Jaune avec des morceaux de citron jaune de Sicile, Pêche de vigne

38 à 67 Kcal par boule

COUPE 1 BOULE 3,00€

Parfum au choix

COUPE 2 BOULES 5,50€

Parfum au choix

COUPE 3 BOULES 7,00€

Parfum au choix

• SUPPLÉMENT CHANTILLY 1€


l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

prix nets - service compris



Nos Gaufres



SUCRE GLACE	4,50€
CARAMEL, FRAISE, CHOCOLAT	5,00€
NOCCIOLATA BIO 	5,50€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1€
SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE	2€

Nos Desserts

DESSERT DU JOUR FAIT MAISON	7,50€
<i>Selon l'envie du Chef, soir ardoise Tiramisu spéculoos, crème catalane brûlée, mousse au chocolat, cheesecake , tarte aux pommes ...</i>	
LE CAFÉ GOURMAND MAISON	8€
<i>Café avec assortiment de mini-desserts maison</i>	
LE THÉ GOURMAND MAISON	9€
<i>Thé avec assortiment de mini-desserts maison</i>	

Nos Vins Our Wines

Rouge

• TERRE DU MIDI

Les Petites gâteries - IGP..... 21€
Léger et frais sur des notes de fruits rouges

• LA PROVENCE

Roseline «Prestige» - AOP Côtes de Provence..... 36€
Puisant, relève des arômes de griottes et de violettes

• LA BOURGOGNE


Coteaux Bourguignon - Bouchard Aîné & fils..... 27€
Arôme de fruits friands entouré par une matière tendre

• LE RHÔNE

Dom Venetia «Beaumes de venise» - Cuvée des Côtes du Rhône..... 32€
Corsé, crémeux et voluptueux

St Joseph «Maison Bouachon» - AOP Côtes du Rhône..... 43€
Soutenu, profond, arômes de fruits rouges et noirs

• PAYS D'OC

Pinot noir «Secret des lunes» ..... 28€
Vin léger et frais, plein de plaisir ...

75cl

50cl

Verre
14cl

-

-

26€

8€

-

5,50€

-

7€

-

-

-

6€

Nos Vins Our Wines

Blanc

• LA LOIRE

Le Sauvignon «La Petite Perrière» 26€

(Couleur or pâle, il est fin et élégant. Ses arômes persistants se terminent par une note d'aneth.)


Sancerre «Domaine Durand» - AOP Sauvignon 39€

(Vin léger au nez floral frais. En bouche il est perlant et fruité, offrant une bonne vivacité.)

• PAYS D'OC

La Baie du Soleil «Chardonnay 100%» - HVE hautes valeurs environnementales 27€

Parfums floraux et fruités

Diognier «Secret de Lunes»  - IGP Pays d'Oc 28€

Robe jaune claire, notes exotiques

Les 1ères Grives «Domaine Tariquet» - Côtes de Gascogne 30€

Moelleux, tendrement sucré sur des jolis arômes de fruits exotiques

• NOTRE VIN EN PICHET «CÔTÉ MER» 3,50€

Vin de pays du Var - IGP (Rouge, rosé, blanc)

75cl

37,5cl

Verre
14cl

-

6€

26€

8€

-

6€

-

7€

-

7,50€

Verre 14cl

25cl

50cl

6,50€

10€

Nos Vins Our Wines

Rosé

• TERRE DU MIDI

Les Petites gâteries - IGP..... **21€**

Élégance et douceur féminine, de couleur pétales de rose aux notes d'agrumes et de petits fruits rouges


• LA MÉDITERRANÉE

Je peux pas j'ai rosé - IGP Méditerranée **26€**

Srenache, cinsault, couleur rose pâle, petits fruits frais.

Une cuvée tendance et décalée pour l'apéro festif et plus encore ...

• LA PROVENCE AOP

Les Oliviers Château de Berne «  » - AOC Côtes-de-Provence **34€**

Un rosé à la robe saumonée, belle intensité légèrement épicé sur des arômes de pêche et d'abricot

Roseline "Prestige" - AOP Côtes-de-Provence **36€**

Puissant, relève des arômes de griottes et de violettes

75cl

50cl

Verre
14cl

-

5€

-

6€

-

7€

26€

8€

Nos Pizzas au feu de bois

Toutes nos pizzas peuvent être à emporter (Take away pizza available)

✓ NOTRE GARLIC BREAD..... 8,50€

Beurre, ail, persil (Butter, garlic, parsley)

LA MARGUERITE..... 10,50€

Tomate, Cantal (Tomato, cantal cheese)

LA NAPOLITAINE..... 11,50€

Tomate, anchois, olives, cantal
(Tomato, anchovies, olives, cantal cheese)

✓ L'ATELIER..... 12€

Tomate, ail, persil, champignons, cantal
(Tomato, garlic, parsley, mushrooms, cantal cheese)

LA NEPTUNE..... 12,50€

Tomate, thon, ail, persil, cantal
(Tomato, tuna, garlic, parsley, cantal cheese)

LA SICILIENNE..... 12,50€

Tomate, câpres, anchois, olives, cantal
(Tomato, capers, anchovies, olives, cantal cheese)

LA REINE..... 12,50€

Tomate, jambon, champignons, cantal
(Tomato, ham, mushrooms, cantal cheese)

LA CLEM..... 13,50€

Tomate, jambon, champignons, œuf à cheval, cantal
(Tomato, ham, mushrooms, eggs, cantal cheese)

LA FRUIT DE MER..... 13,50€

Tomate, moules, crevettes, calamars, ail, persil, cantal
(Tomato, mussels, shrimps, squid, garlic, parsley, cantal cheese)

✓ LA 4 FROMAGES..... 13,50€

Tomate, gorgonzola, mozzarella, chèvre, cantal
(Tomato, 4 sorts of cheese)

LA CALZONE (hors saison)..... 13,50€

Tomate, jambon, champignons, œuf, cantal
(Tomato, ham, mushrooms, egg, cantal cheese)

SUPPLÉMENT "ŒUF PLEIN AIR"..... 1€

Supplement "egg outdoors"

✓ LA VÉGÉTARIENNE..... 14€

Tomate, champignons, aubergines, poivrons,
cantal, ail, persil (Tomato, mushrooms,
eggplant, peppers, cantal cheese, garlic, parsley)

LA REINE BLANCHE..... 14€

Crème fraîche, jambon, champignons, cantal
(Sour cream, ham, mushrooms, cantal cheese)

LA CORRIDA..... 14€

Tomate, cantal, chorizo, chèvre, tomate cerise, basilic
(Tomato, cantal cheese, chorizo, goat cheese, cherry tomato, basil)

✓ L'ESTRELA..... 14€

Crème fraîche, aubergines, cantal, ail,
persil, tomate cerise (Sour cream, eggplant, cantal cheese,
garlic, parsley, cherry tomato)

L'ANDALUZ..... 14,50€

Tomate, chorizo, poivrons, œuf à cheval,
ail, persil, cantal (Tomato, chorizo, sweet peppers,
egg, garlic, parsley, cantal cheese)

LA CANNIBALE..... 14,50€

Tomate, viande hachée avec oignons, œuf à cheval,
ail, persil, cantal (Tomato, minced beef with onion, egg,
garlic, parsley, cantal cheese)

LA JOAO..... 15€

Tomate, Merquez, cantal, œuf,
champignons, poivrons
(Tomato, merquez, cantal cheese, egg, mushrooms, peppers)

LA GIOIA..... 15€

Tomate, jambon cru, mozzarella, roquette,
huile d'olive, copeaux de parmesan, basilic et tomate cerise
(Tomato, raw ham, mozzarella, rocket, olive oil, parmesan chising,
basil, cherry tomato)

Non-Stop toute la journée 7j/7

Nos Cocktails Maison


Americano.....	7,00€
Apérol Spritz	8,50€
Mojito.....	8,50€
Mojito fraise ou mangue.....	10,00€
Mojito Basilic.....	10,00€
Mojito Fruits rouges	10,00€
Caipirinha.....	8,50€
Sex on the beach.....	8,50€
Cuba Libre.....	8,50€
Margarita	8,50€
Capiroska.....	8,50€
Clem relax.....	11,00€

Nos Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	6,50€
Virgin Mojito aromatisé	7,50€

Nos Tapas à partager

Our Tapas to share

 **PLATEAU DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS ET ITALIENS 12,50€**

(Cheese plater from our Region and Italy)

PLATEAU DE CHARCUTERIES ITALIENNES 15,50€

(Plancha of Italian cold meats)

PLANCHA MIXTE 18€

(Mixed plancha)

L'ARDOISE DU CHEF 20€

The slate of the chief

CREVETTES EN TEMPURA 12,50€

(Tempura shrimps)

CAMEMBERT RÔTI AUX LARDONS ET PETITS OIGNONS 12€

(Roasted Camembert with bacon and onion)

ASSIETTE DE FRITES MAISON PERSILLÉES (Plate of home-made fries)..... 6€

ASSIETTE DE MESCLUN NIÇOIS (Plate of Niçois-style Mesclun)..... 5€

ASSIETTE DE LÉGUMES SAUTÉS (Plate of vegetables) 6€