

BOISSONS

Boissons chaudes

Expresso, allongé	1.80 €
Double expresso	3.00 €
Café au lait, cappuccino	3.00 €
Chocolat, moccaccino	3.00 €
Thé et infusions	3.00 €

Boissons fraîches

Coca / Coca zero / Perrier 33cl	
Orangina, Fuze tea 25cl	
Schweppes (Tonic / Agrumes) 25cl	
Limonade, Diabolo 25cl	
PAMPRYL Jus de fruits 25cl	
PAGO jus de fruit 20cl	
.....	
Sirop à l'eau 25cl	2,00€
Eau 50cl	2,00€

Smoothies (33cl)

Exotic	5.00 €
Mangue / ananas / fruit de la passion	
Ultraviolet	
Fraise / banane / myrtille	
Fresh	
Fraise / orange / menthe fraîche	
Boost	
Orange / mangue / carotte / citron vert / gingembre	

Cocktails sans alcool (25cl)

Virgin Punch	6.00 €
Sirop de rhum / jus d'orange / citron / grenadine	
Le Garlaban	
Sirop Mojito / jus de fraise / perrier	

Bières

Bière locale Crait Degun 33cl	5.00 €
• Blonde	
• Blanche	
• Ambrée	
• IPA	
• Garlaban	
• Gin juillet	
Desperados 33cl	5.00 €
Bière sans alcool Goxoa 33cl	5.00 €
	25cl 50 cl
Pelforth (Pression)	3.00 € 5.90 €
Bière du moment (Pression)	4.00 € 8.00 €
Monaco, panaché	3.50 € 6.50 €
Suppl sirop	0.50 € 0.50 €

Vins et apéritifs

Verre 14cl - vin de Pays	4.00 €
Kir 14cl - vin de pays	4.50 €
Martini 6cl	4.50 €
Prosecco 14cl / Kir Royal	4.50 €
Bouteille Les Collines 75cl	10.00 €
Rouge/Rosé/Blanc - I.G.P Vignerons du Garlaban	
Bouteille Generation'elles 75cl	16.00 €
Rosé/Blanc I.G.P Provence - Auriol	
Bouteille Le Cabanon d'Helene 75cl	16.00 €
Rosé AOP Bandol - Domaine Estagnol	

Cocktails

Spritz	9.00 €
Apérol / prosecco / perrier	
Rossini	
Prosecco / jus de fraise / citron	

PLATS

Pizza, base tomate



Margarita

Fromage râpé, olives noires, origan

10€

Reine

Jambon, fromage râpé, olives noires, origan

11€

Royale

Jambon, champignons, fromage râpé, olives noires, origan

12€

Capricciosa

Jambon, champignons, roquette fromage râpé, artichauts, olives noires, origan

14 €

Parma

Jambon sec, roquette, fromage râpé, olives noires, origan

13€

4 Fromages

Chèvre, roquefort, fromage râpé, olives noires, origan

14€

Veggie

Champignons, oignons rouges, poivrons lanières, fromage rapé, olives noires, origan

12€

Chorizo

Chorizo, poivrons lanières, fromage rapé, olives noires, origan

13 €

Pizza, base crème

Chèvre miel

Chèvre, miel, fromage râpé, olives noires, origan

14€

Fermière

Emincée de poulet, champignons, fromage râpé, olives noires, origan

14€

Lorraine

Lardons cuits fumés, oignons blancs, fromage râpé, olives noires, origan

14€

Salades



11€

César

Tomates fraîches, poulet, parmesan, oignons crispy, croutons, sauce césar

Fraicheur

oignons, tomates confites, melon, oignons crispy, mozzarella, jambon cru

Végétarienne

oignons, tomates confites, concombre, oignons crispy, mozza, olives + toast

Pasta

pates Penne, oignons, tomates, concombres, mozza, olives, pesto

Caprese

Tomates, mozzarella, pesto

La Manzanita

salade, concombres, Pomme, bleu, noix et jambon Serrano

Grecque

Tomate., oignon, origan, concombre, feta, olives noires

Hot dog

Le Classique

Pain brioché, saucisse de boeuf, oignons crispy, pickles

5,50€

Le Mexicain

Fromage, jalapenos, crème sure, oignon vert, poivrons sautés, chips de maïs, sauce au fromage fondu

6,00€

Petit déjeuner et desserts

Petit déjeuner



Baguette	1.50 €
Croissant	1.50 €
Pain au chocolat	1.50 €
Formule petit-déjeuner	8.00 €
(Un tiers de baguette, beurre, confiture, une viennoiserie, un verre de jus de fruit, 1 boisson chaude)	

Desserts



Cookies	2.00 €
Pancakes	3.90 €
(Sirop d'érable, chocolat, caramel, fruit rouge, chantilly)	
Gaufre de liège	4.00 €
Sauce au choix, chantilly	

Apéro !



	6.90 €
Chips 45g	1.80 €
Pringles 70g	2.50 €
Planche de saucisson	
◦ Nature	8.00 €
◦ Noisette	10.00 €
Planche de charcuterie / fromage	
◦ Duo	16.00 €
◦ Familiale	22.50 €

Glaces



Cornetto	3.50 €
◦ Chocolat	
◦ Vanille	3.50 €
Nuii	
◦ Saveur du moment	4.50 €
Emkipop	
Bâtonnets d'un glacier local	
Demander au bar les parfums saisonniers	

