

Entrées

Cigares de courge, graines de courge, yaourt au curry



6

Velouté du moment



6

Œuf frit aux herbes, champignons poêlés, espuma pain grillé



7

Assiette découverte (mix d'entrées)



14

Planche de charcuteries / Planche de fromages

10

Planche mixte (charcuteries et fromages)

15

Grandes Assiettes

Tous nos burgers sont servis avec des frites maison & un mélange de salades de Gémenos.

Notre pain burger est réalisé avec une farine bio tous les matins avec soin par notre chef.

Suppléments disponibles : poulet, bœuf, poisson, jambon - 3 / burrata - 5 / œuf bio, fromages - 1,5 /

Tajine de haricots

Tajine de haricots rouges aux légumes d'hiver

courge, carottes, oignon, céleri et tuile graines de courges

accords mets / vins : J'ai rendez-vous avec vous rouge - 2021 Côte Catalanes - Bio - Grenache noir



14

Gnocchis

Gnocchis au reblochon et poitrine fumée,

tuiles d'épinard et pousses d'épinard fraîche

accord mets / bière : IPA - Torpille . Brasserie de la rade, Marseille - Bio

16

Assiette du pêcheur

Filet de lieu au beurre d'agrumes, poireaux grillés, crème de chou-fleur

17

Burger Végé

Bun maison, steak de betterave et sarrasin, oignons confits,

Tomme de brebis marinée à l'huile d'olives et romarin, pousses d'épinard

accord mets / bière : blanche note de Combava - Gaby, brasserie Zoumaï Marseille, Bio - bouteille



14

Burger Original

Bun maison, steak du boucher 150 gr, oignons confits,

Reblochon AOP de Savoie, cornichon

Double steak : 3

16

Burger du moment

Bun maison, porc confit au miel, pickles de carottes,

oignons confits, ketchup de carotte, Morbier AOP

16

Desserts

Cookimisù : base cookie chocolat, crémeux café, chantilly au mascarpone

6

Financier aux amandes, pommes confites et ganache montée aux chocolat blanc et amandes

6



Une cantine élevée aux standards du label Ecotable

Fait maison

Veggie food

Légumes de saison

Compost

Zéro plastique

Produits locaux & bios