



Suivez-nous et partagez
vos plus belles assiettes et moments !
Merci de faire partie de l'aventure

**NOS
FORMULES
PLAT DU JOUR**

PLAT DU JOUR seul 14€90

oooooooooooo

**Entrée ou dessert
+ PLAT DU JOUR
18€90**

oooooooooooo

**Entrée
+ PLAT DU JOUR
+ dessert ou 2 boules de glace
22€90**

La préférée de pia

LES ENTRÉES

oooooooooooo

Entrée du jour 5€
Salade L'Alizé 7€
Salade César 7€
Salade Grecque 7€

MENU ENFANT 14€

oooooooooooo

**Sirap +
Croque Monsieur jambon
ou
Tenders de poulet avec frites
+ une boule de glace**



LES SALADES 17€

La César

Sucrine, poulet pané, grana padano AOP, anchois, croûtons maison, œuf, tomates fraîches, sauce César

L'Alizé

Chêne verte, saumon gravlax maison, crevettes marinées, croûtons maison, tomates fraîches

La Grecque

Boullgur, fêta, poivrons, concombre, oignons rouge et tomates

L'Italienne

Penne, pesto rosso, stracciatella burrata, coppa et légumes grillés





Les incontournables

avec 1 accompagnement au choix

Le croque de Monsieur Pierre - 16€

Pain de mie de la boulangerie Carreau de blé, béchamel,
jambon blanc truffé et comté

Le croque de Noah - 16€

Pain de mie de la boulangerie Carreau de blé, aubergines,
courgettes, tomates rôties, mozzarella et pesto

Suggestion du chef recette et prix à l'ardoise

Seiches à la plancha en persillade frites et salades - 21€

Tartare de saumon, citron vert, aneth et cebettes - 21€

Tartare de Bœuf au Couteau à l'italienne (pesto tomates séchées) - 19€

Burger de Pia recette du moment - 21€

Faux filet 250g, sauce du moment - 23€



ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES



Frites maison - 4€50

Salade verte croquante et vinaigrette maison - 3€50

Légumes du jour - 3€50

Comme à la cantine...



DESSERTS



Dessert du jour - 5€

Crème brûlée à la fleur d'oranger 7€

Gourmand Frais et succulent

Moelleux à la châtaigne 7€

Minestrone d'ananas 7€

façon Pinacolada

Fiadone 7€

de Silvareccio

Glaces artisanales

et topping maison à lardoise

Café gourmand 7€

Tiramisu 7€

Ce dessert c'est la vie ! La Dolce Vita



BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café expression bio	2,00€
Café allongé bio	2,00€
Café noisette	2,10€
Double espresso	3,60€
Décaféiné	2,20€
Infusion bio	3,50€
Café crème /capuccino	4,00€
Café frappé bio marseillais au sirop d'orgeat	4,50€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat ou café viennois	4,00€
Chai latte	4,50€
Matcha latte bio	6,50€
Sup lait	0,50€
Sup lait végétal	1,00€
Thé vert menthe	3,50€
Thé earl grey	3,50€
Thés Cezanne en Provence (voir la carte)	

BOISSONS FRAÎCHES

Perrier	4,00€
Pepsi, Pepsi max	4,00€
Orangina	4,00€
Limonade	4,00€
Diabolo	5,00€
Thé glace maison	5,00€
Citronnade maison	5,00€
Pinte	7,00€
Pago	4,50€
Sirop	3,00€

EAUX MINÉRALES

Orezza	50cl 4,50€	litre 7,00€
Vittel	50cl 4,50€	litre 6,50€

APÉRITIFS

Ricard 2cl	3,50€
Martini 4cl	4,50€
Proseco 10cl	6,00€
Spritz	7,00€

BIÈRES

Pression 25cl Pietra Blonda	4,00€
Pinte Pietra Blonda	7,00€
Panache /monaco	5,00€
Desperados	7,00€
Digestifs 4cl	7,00€



LES VINS

ROUGE

Sablet

Côtes du Rhône

Nez expressif de fruits noirs aux nuances cacao,

bouche structurée et ronde aux tanins soyeux, avec une finale épicée.

23€

Bout. 75cl

6€

Verre 12,5cl

Source de Vignelaure

Cabernet Sauvignon / Syrah

Un vin fin et gourmand. Un nez fruité (mûre, fraise, framboise).

Une bouche structurée et fine. On retrouve une longue finale équilibrée.

24€

7€

Domaine Vico le bois du Cerf

Vin Corse Sciaccarellu

Note de fraise écrasée et d'épices typiques du sciaccarellu

associés à une jolie structure apportée par le niellucciu est d'une grande fraîcheur !

32€

8,50€

BLANC

Terre de Mistral cuvée Pauline

IGP Méditerranée sec Colombard Viognier

Vin très fruité (agrumes, fleur d'acacia), vif, belle tension et longueur en bouche.

23€

6€

Source de Vignelaure

Rolle / Sauvignon

Robe jaune aux reflets or. Nez fruité (pamplemousse, pêche blanche)

et fleuri (fleurs d'acacia). Bouche bien équilibrée entre gras et minéralité.

24€

7€

Domaine Vico le bois des cerfs

Vin Corse Vermentino

vin gourmand et frais offre des notes de pêche, de verveine et de citron.

32€

8,50€

ROSÉ

Terre de mistral cuvée Simone

Côtes de Provence / grenache / syrah

Nez aromatique sur des arômes fruités

23€

6€

Source de Vignelaure

Grenache noir / cinsault / syrah / cabernet-sauvignon

Robe saumonée pâle aux reflets violacés, nez d'agrumes (pomelo rose),

bouche fraîche et équilibrée, finale pêche de vigne persistante.

24€

7€



INFORMATION ALLERGÈNES

Œuf	x		x				x	x						
Pain au chocolat	x		x				x	x	x					
Croissant	x		x				x	x	x					
La César	x	x	x	x			x	x	x	x	x			
L'Alizé	x	x		x							x			
La Burrata	x	x	x	x			x	x	x	x	x	x		
La Joseph	x							x			x			
Croque de Monsieur Pierre	x							x					x	
Le Croque de Noah	x							x	x				x	
Aligot Saucisse								x			x		x	
Lasagne	x						x			x	x		x	
Tartare de saumon citron, aneth et cébettes				x										x
Tartare de bœuf à l'italienne			x					x			x		x	
Burger de Pia du moment	x													
La planche Mixte														
La crème brûlée à la fleur d'oranger			x					x	x				x	
Moelleux à la châtaigne	x			x				x	x					
Brownie	x			x				x	x					
Tarte du moment	x			x				x						
Café gourmand	x			x				x	x				x	
Tiramisu	x			x				x	x				x	
Les bières	x												x	
Les vins														