



RESTAURANT | CAFÉ | COWORKING | ÉVÉNEMENTS



LE MIDI

du lundi au vendredi de 12h à 14h

LE SOIR

7/7 de 19h à 22h

ENTRÉES

PANISSES DE MARSEILLE 8€

sauce aioli

GYOZAS X2 4€

Sauce Teriyaki
aux légumes ou poulet

BOUILLON THAÏ 8€

bouillon de légumes frais, nouilles soba,
poitrine de porc

LES PÂTES 13€



SAUMON

crème ciboulette, léger de paprika

DOLCE

gorgonzola & noix, tomates confites

À LA PLANCHA 22€

*pour accompagner vos plats
salade verte, légumes frais sautés ou frites*

LE BOEUF

bavette de bœuf grillée 200g, sauce au
poivre

LE POISSON

filet de bar, huile vierge

PLAT SIGNATURE

VELOUTÉ À LA CHATAIGNE 8€

figatelli snacké & croustons

LA PASTA U CORSU 17€

figatelli fumé & brousse

SALADES BOWL



9€ 14€

riz, betterave, pois chiche vert, carottes, potimarron

LA RUSTIQUE

gésiers de canard, magret de canard fumé, lardons

LE GRAVELAX

saumon frais mariné l'aneth

SAINT MARCELIN

enrobé d'une feuille de brique au miel

LES WOKS SOBA 16€

*nouilles et légumes frais sautés, coriandre, graines
de sésames et oignons frites*

POULET

mariné au curry & lait de coco

SAUMON SNACKÉ

mariné à la sauce teriyaki

DESSERTS 7€

LE CHOCOLAT

cœur coulant au chocolat

LE NOUGAT

glacé aux fruits confits & coulis de fruits rouges

LA TARTE

fine aux pommes & glace vanille

YAOURT BRASSÉ

coulis de fruits rouges ou miel

FRUITS FRAIS

servis à la coupe

Tarifs TTC -nets en euros services compris . L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Toutes nos viandes sont d'origine française. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

LES EAUX MINÉRALES

	33cl	50 cl	1L
VITTEL		3	5
SAN PELLEGRINO		3	5
PERRIER	4		

SODAS

4€

COCA COLA OU SANS SUCRE 33CL
OASIS 33CL
FANTA 33CL
FUZE TEA 33CL
SCHWEPES TONIC OU AGRUMES 25CL
SPRITE 25CL
ORANGINA 25CL
RED BULL 33CL

JUS DE FRUITS GRANINI

4€
25cl

ORANGE - ANANAS - POMME - PAMPLEMOUSSE
ABRICOT - TOMATE

LES SIROPS *Monin*

4€
4cl

GRENADINE - FRAISE - MENTHE - CITRON
ORGEAT - PÊCHE - MOJITO

COFFEE SHOP

ESPRESSO/DECAFEINE	2
CAFÉ ALLONGÉ	2
CAFÉ CRÈME	3
CAPPUCINO	3
CHOCOLAT CHAUD	3

THÉS - INFUSIONS

3€

EARL GREY - NOIR ASSAM - VERT DE CHINE
À LA MENTHE - FRUITS ROUGES - VERVAINE
CAMOMILLE

PETIT-DÉJEUNER EXPRESS

8€

TOUS LES JOURS DE 4H30 À 12H00
UNE VIENNOISERIE OU TARTINE
UNE BOISSON CHAUDE
UNE BOISSON FROIDE

COCKTAILS

RETROUVEZ NOTRE CARTE DES COCKTAILS À
LA DEMANDE

LES BIÈRES

8€

	25cl	50 cl	33cl
1664	5	8	
BLONDE À LA PRESSION			
GRIMBERGEN			6
BLONDE, AMBRÉE, ROUGE, BLANCHE			
PIERTA BIÈRE			8
CORSE À LA CHATAIGNE			
1664 0,0%			6
SANS ALCOOL			

LES APÉRITIFS

	2cl	6cl	12cl
RICARD	4		
PASTIS 51	4		
PORTO GRAHAM'S FINE TAWNY		5	
MARTINI		5	
BIANCO, ROSSO			
KIR VIN BLANC			6
CASSIS, MÛRE, PÊCHE CARTRON			
DOUCEUR D'AUTOMNE			6
BLANC MOELLEUX			
PROSECCO			6

LES ALCOOLS PREMIUM

4cl

GIN GIBSON'S	7
VODKA ABSOLUT	6
HAVANA CLUB 3 ANS	7
DON PAPA BAROKO	10
RHUM DIPLOMATICO	10

LA CAVE A WHISKIES

4cl

J&B RARE	7
ABERLOUR 10 ANS	8
JACK DANIEL'S	8
JAMESON	8
TOKINOKA	9

LES DIGESTIFS

4cl

LIMONCELLO	6
GET 27	6
BAILEY'S IRISH CREAM	7
CALVADOS DROIN, 5 ANS	7
COGNAC VSOP COURVOISIER	7

SNACKING 24/24

RETROUVEZ NOS PRODUITS DANS LA VITRINE DE
NOTRE BAR
AINSI DES PIZZAS AVEC NOTRE PARTENAIRE
DISPONIBLE EN DEHORS DES HORAIRES DU
RESTAURANT



NOMAD



LA CAVE À VINS

Sélection de vins issus de notre région

LES PICHETS

LE TEMPS DES VALEURS

IGP du Luberon

blanc, rouge, rosé,



15 cl 5€

25cl 9€

50cl 12€

IGP DU PAYS DU VAR

DOMAINE ASPRAS

75 cl

à Lisa blanc 

cépages: ugni blanc (veilles vignes)

accords: poissons

32€

à Lisa rouge 

cépages: Merlot, syrah

accords: viandes rouges, viandes en sauce

32€

à Lisa rosé 

cépages: Grenache, cinsault

accords: poissons

32€

AOP CÔTEAU D'AIX-EN-PROVENCE

LES VIGNERONS DU ROY RENÉ

75 cl

éclat blanc 

cépages: Rolle, sauvignon blanc, grenache

accords: apéritifs, charcuteries et fromages

27€

ma terre blanc 

cépages: Grenache, syrah, cabernet savignon

accords: apéritifs, charcuteries et fromages

24€

rubis rouge 

cépages: Grenache, syrah, cabernet savignon

accords: apéritifs, charcuteries et fromages

27€

ma terre rouge 

cépages: Grenache, syrah, cabernet savignon

accords: apéritifs, charcuteries et fromages

24€

opale rosé 

cépages: Grenache, syrah

accords: viandes blanches, poissons

27€

ma terre rosé 

cépages: Grenache, syrah, cabernet savignon, cinsault

accords: apéritifs, charcuteries et fromages

24€

AOP LUBERON

LE TEMPS DES SAGES


75 cl

orchis blanc 

cépages: Vermentino, grenache

accords: viandes blanches, poissons

21€

orchis rouge 

cépages: Syrah, grenache

accords: apéritifs, viandes et fromages

21€

orchis rosé 

cépages: Grenache, syrah

accords: viandes blanches, poissons

21€



CHAMPAGNE POMMERY BRUT

12,5 cl

8€

37,5 cl

25€

75 cl

48€