



— TCHIN —

TCHIN

APÉRITIFS

Kir 12cl	6,00 €
Kir royal au champagne Tsarine Brut	11,00 €
Ricard 2cl	5,00 €
Pastis 51 2cl	5,00 €
Suze 6cl	6,00 €
Campari 6cl	5,00 €
Lillet blanc 6cl	5,00 €
Martini Bianco 6cl	5,00 €
Martini Rosso 2cl	5,00 €
Porto rouge Sandeman Ruby 6cl	5,00 €
Porto Sandeman White 6cl	5,00 €
Saint Raphaël le Quina Ambré 6cl	6,00 €
Cidre Sassy bio	6,50 €
Spritz Aperol (aperol, prosecco, eau gazeuse)	10,00 €

— QU'IL EST BON DE SE FAIRE MOUSSER —

BIÈRE PRESSION / DRAUGHT BEERS

	15cl	25cl	50cl
Heineken	3,50 €	5,00 €	8,00 €
Affligem	4,00 €	6,00 €	9,00 €

Supplément Sirop (0,50€) - Supplément Picon (1,00€)

BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLED BEERS

Grimbergen ambrée bières d'abbaye 33cl - Ronde & sucrée	6,00 €
Grimbergen blanche bières d'abbaye 33cl - Agrumes & notes d'épices	6,00 €
Pelfort brune 33cl - Caramélisée & de caractère	7,00 €
Desperados 33cl - D'agrumes et arômes de téquila	6,00 €
Mort subite blanche 33cl - Rafraîchissante et acidulée	6,00 €
Langunitas IPA 35,5cl - Amère aux notes d'agrumes	8,00 €
Heineken 0,0 33cl	5,00 €
Desperados virgin 33cl	5,00 €

BIÈRES DU COIN / LOCAL BEERS

La Petite Aixoise - coriandre, agrumes	7,00 €
La Petite Aixoise - fleurs, fruits	7,00 €
La Petite Aixoise ambré - caramel	7,00 €
La Plaine blonde Bio	7,00 €
La Plaine IPA Bio	7,00 €
La Plaine blanche Bio	7,00 €

— DÉSALTÉREZ —

VOUS

LES SODAS

Coca-Cola 33cl / Coca-Cola Cherry 33cl / Coca-Cola Zéro sucre 33cl / Orangina 25cl / Fuze Tea Pêche gourmande 25cl / Oasis Tropical 25cl / Schweppes Indian Tonic 25cl / Schweppes Agrumes 25cl / Red Bull 25cl / Fanta Orange 25cl / Limonade 25cl / Mona citron vert bio 33cl / Mona Pétillant pomme bio 33cl	5,00 €
---	--------

NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI

Jus de tomate 25cl / Nectar d'orange 25cl / Jus de pomme 25cl / Jus de pamplemousse rose 25cl / Jus d'ananas 25cl / Nectar fraise 25cl / Nectar d'abricot 25cl	4,50 €
--	--------

Tomate juice 25cl / Orange nectar 25cl / Appel juice 25cl / Grapefruit juice 25cl / Pineapple juice 25cl / Strawberry Nectar 25cl / Apricot Nectar 25cl

VOIR SÉLECTION DE FRUITS DE SAISON / SEE SELECTION OF SEASONAL FRUITS

Orange / citron pressé 20cl / Freshly squeezed orange / Lemon juice	6,00 €
---	--------

— L'EAU —

À LA BOUCHE

	33cl	50cl	1L
Eau filtrée par nos soins			2,50 €
Vittel / Perrier Fines Bulles		3,50 €	6,00 €
Perrier	4,00 €		

SIROPS A L'EAU MONIN / WATER SYRUPS

	3,00 €
--	--------

CARAFE OU VERRE D'EAU GRATUIT SUR DEMANDE

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée
Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.
Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.
BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.
Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.
Free carafe or glass of water on request
Alcohol abuse can be dangerous to your health. Consume in moderation.
AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée
Some of the products in our recipes are defrosted to ensure they are available 24 hours a day.
Some of the products in our recipes are frozen to preserve their flavour all year round.
BIO : Products from organic farming.
Allergenic products: consult the information available at the reception of the restaurant.
The «Homemade» dishes are prepared on site from raw products.
The origin of our beef is displayed in this restaurant.
The weights indicated are before cooking and may vary by at least 10%.
Net prices in euros - All our prices are in euros and include VAT and service.



Aix en Provence Beaumanoir



— FOODIES —

FARANDOLE DE CHIPOTERIES ET GRIGNOTERIES FARANDOLE OF CHIPOTERIES AND SNACKS

Stracciatella des pouilles au sel fumé et pignons de pin grillés <i>Stracciatella with barrel salt and grilled pignon</i>	10,00 €
Aubergines rôties à la parmesane <i>Roasted eggplant with parmesan cheese</i>	5,00 €
Empanadas de bœuf façon tex mex <i>Empanadas with tex mex beef</i>	8,00 €
Pilons de poulet crunchy marinés aux épices <i>Spicy marinated crunchy chicken drumsticks</i>	11,00 €
Œufs en habits de fête et crispy d'oignons <i>Eggs mimosa with crispy onion</i>	6,00 €
Pan con tomate au thon <i>Roasted bread tomato and tuna tapas style</i>	7,00 €
Ceviche de daurade au lait de coco <i>Sea bream ceviche with coconut milk</i>	13,00 €
Houmous au paprika fumé pain pita <i>Hummus with smoked paprika and pita bread</i>	7,00 €
Piquillos farcis au chèvre frais <i>Piquillos stuffed with fresh goat cheese</i>	7,00 €
Travers de porc caramélisé au miel sauce barbecue <i>Pork ribs caramelized with honey and barbecue sauce</i>	10,00 €
Salade de poulpe mariné façon escabèche <i>Pickled octopus salad escabeche style</i>	10,00 €
Tataki de bœuf mariné sauce chimichurri <i>Beef tataki marinated chimichurri sauce</i>	12,00 €
Croquettes parisienne <i>Croquette parisienne</i>	6,00 €
Camembert rôti à la provençale et fleur de miel <i>camembert roasted with provencal herbs and honey</i>	14,00 €
Salade niçoise <i>Niçoise salad</i>	8,00 €
Haricots verts croquants au beurre persillé <i>Green beans sauted with parsley butter sauce</i>	4,00 €
Friture d'éperlans sauce aïoli à la provençale <i>Smelt fish fried with a provencal aioli sauce</i>	6,00 €
Encornets sautés à la persillade <i>Squid sauted with parsley</i>	10,00 €
Pain bao effiloché de canard confit et légumes <i>Bao bread with duck and vegetables</i>	12,00 €
Salade de jeunes pousses <i>Sprout salad</i>	3,00 €
Richesses de la terre <i>French fried</i>	4,00 €

PLANCHES

La planche mixte (2 à 3 personnes)	19,00 €
La planche mixte (6 à 8 personnes) <i>The board of mix cheeses of aop and cold cuts</i>	34,00 €
La planche de fromages affinés AOP <i>The board of the cheeses of AOP</i>	14,00 €
La planche de cochonnailles du pays <i>The board of cold cut</i>	14,00 €
La planche de tartinables méditerranéens <i>Mediterranean specialties to spreads on bread</i>	16,00 €



— DESSERTS —

N'Y ALLEZ PAS AVEC LE DOS DE LA CUILLIÈRE

Mochis glacés <i>Mochis ice cream</i>	10,00 €
Tarte aux fruits de saison <i>Seasonal fruits pie</i>	7,00 €
Très grande crème brûlée au sirop d'érable et basilic <i>Very large cream with maple syrup and basil</i>	8,00 €
Mille-feuille mozami <i>Mozami mille-feuille</i>	6,00 €
Pavlova abricots rôtis au miel <i>Pavlova with its roasted apricots with honey</i>	9,00 €
Mi-cuit chocolat sans gluten crème glacée caramel beurre salé <i>Half-cooked gluten free chocolate with caramel salted butter ice cream</i>	7,00 €
Chouquettes sauce chocolat <i>Chouquettes with chocolate sauce</i>	6,00 €

— CAFÉ & THÉ —

CORSÉ OU INFUSÉ ?

CAFE NESPRESSO

Café nespresso	3,00 €
Double nespresso	4,00 €
Chocolat chaud Bio	4,00 €
Café crème	3,50 €
Cappuccino	4,00 €

THÉS KUSMI TEA BIO

Thé Prince Vladimir - Thés noirs, agrumes, vanille et épices	4,00 €
English Breakfast - Thé noirs de Ceylan et d'Assam	
Thé Earl Grey - Thé noir à la bergamote	
Thé vert de Chine - Sencha de chine	
Thé vert à la menthe - enrichie de menthe et aromatisé	

INFUSIONS KUSMI TEA BIO

Infusion Aqua Rosa - Mélange d'hibiscus, plante et fruits aromatisé fruits rouges	4,00 €
Infusion Be Cool - Mélange de verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse	



— LE VIN —

« LE MEILLEUR VIN N'EST PAS NÉCESSAIREMENT LE PLUS CHER, MAIS CELUI QUE L'ON PARTAGE. »

G. BRASSENS

VIN BLANC / WHITE WINE

	12cl	75cl
IGP pays d'oc - infini «Viognier» Fruits secs, de pêche et une touche final de vanille, miel	7,00 €	35,00 €

AOC Ménetou Salon - Domaine Leclerc Arômes florale et fruitée		38,00 €
--	--	---------

AOC Chablis - Domaine Thierry Mothe D'agrumes, touches exotique et minérale	10,00 €	49,00 €
--	---------	---------

AOC Lubéron Bio - Domaine la Cavale Arômes de fruits exotiques - lichee, l'ananas		45,00 €
--	--	---------

VIN ROSÉ / ROSE WINE

AOC Coteaux d'Aix en Provence - Château Virant Soyeux et équilibré, aux arômes de fruits rouges	7,00 €	35,00 €
--	--------	---------

AOC Côte du Rhône Bio - Grand veneur «Bellissime» Fruits rouge, fines épices provençale		39,00 €
--	--	---------

VIN ROUGE / RED WINE

AOC Monthélie - Domaine Gavignet Harmonieuse et friande avec un nez de cerises, parfums grillés		79,00 €
--	--	---------

IGP Vaucluse - Château Montmirail «Expression» Bouquet de fruits rouges		32,00 €
--	--	---------

AOC Corbières - Château Grand Moulin «Vieilles Vignes» Les fruits noirs, des garrigues avec des notes de réglisse		35,00 €
--	--	---------

AOC Minervois Bio - Mas du Loup Arômes de cassis, de violette et de mures et des notes de cacao, épices douces		39,00 €
---	--	---------

AOC Nicolas de Bourgueil Domaine Lorieux «Expression» Arômes de petits fruits rouges frais et pointe iris et voilette	8,00 €	39,00 €
---	--------	---------

AOC Médoc - Château Fontis Arôme des fruits noirs, rouges et les épices sont présents comme le poivre	10,00 €	49,00 €
--	---------	---------

SABREZ LE

— CHAMPAGNE —

LES BULLES / SPARKLING

	12.5cl (la coupe)	37,5cl	75cl
Deutz Brut	12,00 €		68,00 €
Deutz Brut rosé			85,00 €
Tsarine Premium Brut	10,00 €		68,00 €
Laurent Perrier Brut la Cuvée	13,00 €	42,00 €	75,00 €
Laurent Perrier Brut Millésimé 2012			98,00 €