

CARTE RESTAURANT

DANS NOTRE RESTAURANT L'OZÉ

Pour vous mettre en appétit

- Poke Bowl Saumon** 16€
Quinoa, Boulghour, Carotte, Tomate, Edamame, Saumon fumé, Avocat, Betterave, Concombre, Mangue, Graine de Sésame, Sauce Poke, Mélange de Salade.
- Poke Bowl Végétarien** 16€
Quinoa, Boulghour, Carotte, Tomate, Edamame, Avocat, Betterave, Concombre, Mangue, Graine de Sésame, Sauce Poke, Mélange de Salade.
- Moules gratinées au beurre persillé X12** 16€
Beurre, Ail, Persil, Chapelure, Pastis Marseillais.
- Duo de carpaccio de thon et saumon** 15€
Marinés aux agrumes.
- Salade de Poulpe au basilic** 18€
Poulpe cuit Tomate Poivron Mélange de salade
Echalotte Céleri branche Fenouil Basilic Huile d'Olive Jus de citron Sel Poivre Piment d'Espelette
- Cæsar salad** 16€
Salade, Poulet pané, Copeaux de parmesan, Croûtons, Sauce césar, Tomates cerises



Côté terre

- Rigatoni Pomodoro et Burrata** 15€
Sauce Tomate Basilic.
- Pluma de Porc** 26€
Sauce Vigneronne et Ecrasé de Pomme de Terre.
- Escalope Milanaise** 25€
Accompagné de Rigatoni et sauce tomate.
- Rumsteack façon Tournedos** 28€
Sauce Boursin et Gratin dauphinois.
- Beef tartare** 22€
Préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie.
- Burger Wagyu** 22€
Pain burger aux graines de céréales, steak de bœuf wagyu, tome de Savoie, cornichons, tomates, salade roquette, sauce wagyu.
- Plat du marché** 21€



N'hésitez pas à demander les suggestions du chef les week-end !

Au fil de l'eau

- Gambas Provençales flambées au Pastis** 24€
Risotto de Céleri.
- Fillets de Rouget sauce vierge** 25€
Riz aux légumes.
- Pavé de Thon sauce citron** 25€
Petits légumes Wok.
- Accompagnements supplémentaires** 4€
Frites, salade verte, gratin dauphinois, rigartoni, écrasé de pomme de terre
Risotto de céleri, riz aux légumes, petits légumes wok



Avant de terminer

- Trilogie de fromages affinés** 9€
Tomme d'Auvergne, Bleu d'Auvergne, Petit crottin de chèvre, confiture de figues et petite salade



Nos gourmandises

- Le parfait glacé gianduja** 9€
- Salade de Fruits de saison** 9€
Pêche Abricot Ananas Kiwi Pomme Menthe Sucre
- Baba au Rhum** 9€
Crème fouettée
végétop sucre glace vanille
- Finger café Viennois** 9€
Biscuit café croustillant noix de pécan
Crèmeux chocolat 70% mousse café glaçage café
- TEA OR COFFEE with a selection of mini-desserts** 9€
- Coupe de glaces ou sorbets Chantilly** 7€
(2 parfums au choix)
Vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco
sorbets: citron, cassis, mangue

Wine

	15cl	50cl	75cl
■ Clos Albizzi Cassis AOP	-		32€
■ Domaine La Dona Tigana Cassis AOP			32€
■ Domaine Virant Cuvée AOC Château Virant Vins AOC Aix en Provence	6,5€		28€
■ Domaine Cassis Bodin Cassis AOP			35€
■ Château La Coste Côteaux d'Aix en Provence AOP		24€	32€

Waters

San Pellegrino 100cl	6€	7€
San Pellegrino 50cl	4,6€	5€
Vittel 100cl	6€	7€
Vittel 50cl	4,5€	5€
Vittel 25cl	4,2€	4,5€
carafe d'eau 50cl	0€	0€
	avant 22h00	prix TTC

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi, mardi, mercredi, jeudi, dimanche
de 19h30 à 23h00

Vendredi - Samedi
de 19h30 à 23h30


LES TABLES
BARRIÈRE



Scan me and get
our menus
in your language



Ouvert tous les jours en juillet et en août, de 12h à 15h puis de 20h à 01h. Ouvert en limonade l'après-midi. France, Irlande, Allemagne, Angleterre
Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.