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

Salade César 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.

Tartare de bœuf 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.

Filets 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, rigattoni, écrasé de pomme de terre
Risotto de cèleri, 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
Crémeux chocolat 70% mousse café glaçage café

Café ou thé gourmand 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

Les Vins

	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€

Eaux minérales

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

Origine des viandes : France, Irlande, Allemagne, Angleterre
Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.

menuonline.fr / Droits Réservés