

O'ZE LOUNGE

16 Juillet 2025

## INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites, sauf indications contraires



### Entrées

Pour vous mettre en appétit

**Duo de carpaccio** Thon, Saumon, Pamplemousse, Orange, Citron, Roquette.  
Huile d'olive, Sel, Poivre.



**Duo de carpaccio de thon et saumon** Marinés aux agrumes.



**Moules gratinées au beurre persillé X12**

Beurre, Ail, Persil, Chapelure, Pastis Marseillais.



**Moules gratinées x6** Beurre, Ail, Persil, Chapelure, Pastis Marseillais.



**Poke Bowl Saumon**

Quinoa, Bouloghour, Carotte, Tomate, Edamame, Saumon fumé, Avocat.  
Betterave, Concombre, Mangue, Graine de Sésame, Sauce Poke, Mélange de Salade.



**Poke Bowl Végétarien** Quinoa, Bouloghour, Carotte, Tomate, Edamame, Avocat.

Betterave, Concombre, Mangue, Graine de Sésame, Sauce Poke, Mélange de Salade.



**Salade César** Salade, Poulet pané, Copeaux de parmesan,

Croûtons, Sauce césar, Tomates cerises



**Salade de Poulpe au basilic** Poulpe cuit Tomate Poivron Mélange de salade

Echalotte Céleri branche Fenouil Basilic Huile d'Olive Jus de citron Sel Poivre Piment  
d'Espelette



## Plats

### Côté terre

<b>Burger Wagyu</b> Pain burger aux graines de céréales, steak de bœuf wagyu, tome de Savoie, cornichons, tomates, salade roquette, sauce wagyu.									
<b>Escalope Milanaise</b> Accompagné de Rigatoni et sauce tomate.									
<b>Filets de rouget sauce vierge</b>									
<b>Pluma de Porc</b> Sauce Vigneronne et Ecrasé de Pomme de Terre.									
<b>Rigatoni Pomodoro et Burrata</b> Sauce Tomate Basilic.									
<b>Rumsteack façon Tournedos</b> Sauce Boursin et Gratin dauphinois.									
<b>Rumsteack façon Tournedos</b> Sauce Boursin et Gratin dauphinois.									
<b>Tartare de bœuf</b> Préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie.									

### Au fil de l'eau

<b>Accompagnements supplémentaires</b> Frites, salade verte, gratin dauphinois, rigattoni, écrasé de pomme de terre Risotto de céleri, riz aux légumes, petits légumes wok									
<b>Filets de Rouget sauce vierge</b> Riz aux légumes.									
<b>Gambas Provençales flambées au Pastis</b> Risotto de Céleri.									
<b>Pavé de Thon sauce citron</b> Petits légumes Wok.									

## Desserts

### Avant de terminer

<b>Trilogie de fromages affinés</b> Tomme d'Auvergne, Bleu d'Auvergne, Petit crottin de chèvre, confiture de figues et petite salade									
---	---	--	--	---	---	---	--	--	--

### Nos gourmandises

<b>Baba au Rhum</b> Crème fouettée végétop sucre glace vanille									
<b>Café ou thé gourmand</b>									
<b>Coupe de glaces ou sorbets Chantilly</b> (2 parfums au choix) Vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco sorbets: citron, cassis, mangue									
<b>Finger café Viennois</b> Biscuit café croustillant noix de pécan Crèmeux chocolat 70% mousse café glaçage café									
<b>Le finger café viennois</b>									
<b>Le parfait glacé gianduja</b>									

## Snacks

### Pizza

<b>Pizza Deliziosa 4 fromages</b>									
<b>Pizza Deliziosa royale</b>									

### Paninis

<b>Croque Monsieur</b> et mesclun craquant									
<b>Panini 3 fromages</b> Emmental, mozzarella, chèvre									
<b>Panini Burger</b> Bœuf haché, cheddar, oignons, tomates, mayonnaise, ketchup									
<b>Wrap Kebab</b> Kebab, cheddar, oignons frits, mayonnaise									

## Pâtes

<b>Lasagnes vegetarienne</b>									
<b>Pates du moment</b>									

## Salades

<b>Assiette de saumon fumé</b> Toast, saumon, mesclun, citron									
<b>Salade Caesar</b> Mesclun, émincé de poulet, copeaux de Grana Padano, lard, tomates, sauce caesar									
<b>Salade chèvre chaud</b> Mesclun, toasts aux chèvres, tomates, croûtons, oignons, crudités									

## Assiettes Gourmandes

<b>Carpaccio de bœuf</b> Boeuf, mesclun, copeaux de parmesan										
<b>Plat du jour</b> Suivant l'humeur du chef										

## Desserts

<b>Fondant chocolat</b>									
<b>Mille-feuille</b>									
<b>Pot glacé BIO</b>									
<b>Tiramisu</b>									

## Nos Vins au Verre - 15cl

### Vins au verre

 <b>CUVÉE PRESTIGE MINUTY</b> CÔTES DE PROVENCE AOP										
 <b>Domaine Virant Cuvée AOC Château Virant</b> Vins AOC Aix en Provence										
 <b>Domaine Virant Cuvée AOC Château Virant</b> Vins AOC Aix en Provence										
 <b>Domaine Virant Cuvée AOC Château Virant</b> Vins AOC Aix en Provence										

## Les Vins

### Vins Régionaux

<b>Clos d'Albizzi</b> rosé, blanc										
-----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

### Provence

<b>Château Lacoste, 1ères Cuvées</b> rouge										
<b>Domaine Virant Cuvée AOC Château Virant</b> rosé										

### Champagnes AOC

 <b>Vranken brut</b>										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

### Vins Rouges

 <b>Château La Coste</b> Côteaux d'Aix en Provence AOP										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

### Vins Blancs

 <b>Château La Coste</b> Côteaux d'Aix en Provence AOP										
 <b>Clos Albizzi</b> Cassis AOP										
 <b>Domaine Cassis Bodin</b> Cassis AOP										
 <b>Domaine Virant Cuvée AOC Château Virant</b> Vins AOC Aix en Provence										

## Vins Rosés

■ <b>Château La Coste</b> Côteaux d'Aix en Provence AOP																									
■ <b>Clos Albizzi</b> Cassis AOP																									
■ <b>CUVÉE PRESTIGE MINUTY</b> CÔTES DE PROVENCE AOP																									
■ <b>Cuvée Terrasses de Tamary 2023</b> AOC Côtes de provence																									
■ <b>Domaine La Dona Tigana</b> Cassis AOP																									
■ <b>Domaine Virant Cuvée AOC Château Virant</b> Vins AOC Aix en Provence																									