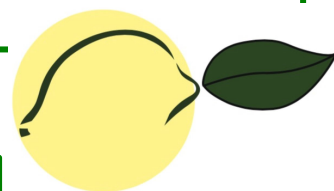


CAFÉ CITRUS

MENU DE LA SEMAINE à choisir parmi la carte ci dessous

Entrée, plat ou plat dessert : 21 €

Entrée, plat, dessert : 26 €



ENTREES ET ANTIPASTI

Piste de moules de Mèze à l'escabèche, tomates anciennes	10 €
Beignets de fleurs de courgette farcies herbes et ricotta	12€
Salade de melon et nectarines, burrata basilic	10 €
Carpaccio de bœuf de Salers parmesan amandes fraîches	12 €
Terrine calabraise maison de joues de porc et spianata	9 €
Salade d'artichauts violets grillés et pickles d'aubergine blanche	10 €

PLATS

Risotto de seiche et gambas	14 €
Tagliatelles citron- courgettes et escalopines de veau panées	15 €
Parillada loup sardine daurade royale	17 €
Rumsteack charolais grillé émulsion béarnaise	15 €
Filets de caille rôtis et figues aux épices et vin rouge	15 €
Epaule d'agneau de Provence aux tomates confites et pois chiche	17 €
Fricassée de rognons de veau au martini rouge	15 €

LES DESSERTS 7 €

Tiramisu
Crumble aux mirabelles
Fondant chocolat marron
Nougat glacé orange nougatine et miel
Coupe colonel citron vodka
Baba fruits rouges et vanille
Fromage blanc et framboises de France

SUGGESTIONS BOISSONS DE LA SEMAINE

Cocktail 6 € : Capri

Limoncello, vodka, proseco, sorbet citron

Vins

Domaine la Clotte Fontane vin de France

Rouge : Mathierou 75 cl 25 €

Blanc : Bathilde

Rosé : Louise

verre 5 €

LES COUPES GLACEES

Voir au dos

LE SOIR : sélection de tapas et antipasti à partir de 19h00

Prix TTC TVA 10 / 20 % - service inclus

Préparations contenant des allergènes dont la liste est disponible sur demande

CAFÉ CITRUS

Les Coupes Glacées : 9 €

- Fragola (fraises fraîches, glace vanille / fraise, coulis, chantilly)
- Cappucino (café, glace café / vanille, chantilly, choco poudre)
- Piémontaise (crème de marron, glace noisette/ vanille, chantilly, éclats de noisette)
- Citrus (agrumes, sorbet citron/mandarine, chantilly, marmelade orange amère)
- Pistacho (glace yaourt/pistache, chantilly éclat de pistache)

Parfum au choix : la boule 2,50 € supplément chantilly 1,5 €

CARTE DES BOISSONS

Les Eaux : 1 L : 6 € 50 cl : 4 €
Evian, Perrier fines bulles, San Pellegrino

Les Softs : 4€

Coca, Coca Zéro, Diabolo, Limonade,
Perrier, Schweppes Ginger ALE,
Schweppes Hibiscus, Schweppes Tonic
Granini jus : pomme, orange, ACE, ananas,
abricot, tomate, mangue, fraise
Thé glacé maison Bio vert (passion Hibiscus)

Apéritif / Digestif : (au cours du repas)

Ricard	4 €
Kir	6 €
Muscat	4 €
Campari	4 €
Campari orange	6 €
Prosecco	6 €
Verre de vin 15 cl	5 €
Verre de AOP 15 cl	7 €
Martini	4 €
Verre alcool	9 €
Digestif Classic	8 €
Digestif Premium	12 €
Digestif Supérieur	14 €

Cocktails bulles : 8 € à base de Prosecco

Spritz Apérol

Mimosa :

+ jus d'orange

Bellini :

+ purée et crème de pêche

Alba :

+ crème noisette et châtaigne

Citrus :

+ Cointreau et limoncello

Les Bières :

Pression :

Birra Moretti 3,50 €

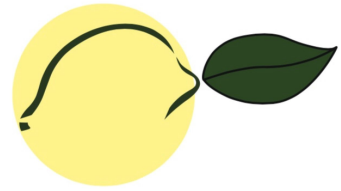
Panaché 3,50 €

Bouteilles :

Gallia 6 €

East IPA, Folle Amour Lager

Peroni 5 €



Caféterie :

Café	2,50 €
Café allongé	3 €
Noisette	2,70 €
Double café	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Café crème	4,50 €
Thé / Infusion	3,50 €

Champagne :

Coupe 15 cl 12 €

Kir royal 15 cl 12 €

Bouteille Mayot Lagoguey 45 €

Premier cru

Bouteille Drappier 60 €

Carte d'or

Bouteille Drappier: 70 €

Brut Nature Pinot noir

Prix TTC TVA 10 / 20 % - service inclus