

gaia

les plats

Gratin de courge **15€**
avec sa salade composée

Linguine poulet champignons **16€**
avec 1 accompagnement au choix

Burger Deluxe **17€**
steack haché 150g, cheddar, onions confits, poitrine fumée, salade, tomate, pickles, sauce burger, pain brioché avec 1 accompagnement au choix

Burger Américain **18€**
éffiloché de porc mariné sauce BBQ, coleslaw, cheddar, pickles avec 1 accompagnement au choix

Wrap Chicken **15€**
poulet aux herbes de Provence, poitrine fumée, cheddar, salade, tomate, sauce yaourt, tortilla de blé avec 1 accompagnement au choix

Salade d'endives **15€**
endives, roquefort AOP, tomme des Pyrénées, noix de cajou grillées, pommes, croûtons

L'assiette **16€**
steak haché 150g, avec 2 accompagnements au choix

les boissons

Les softs

Thé glacé, Limonada, Jus de fruits de Grans (25cl) 4€ Kombucha de Saint Chamas 5,50€ Sirop 2€ Soda (33cl) 3€ San Pelegrino (50 cl) 3€ Eau Minérale (50cl) 2€ Bière sans alcool 4€ Cocktail sans alcool 6€

Les apéritifs

Bière Sapristi de Salon de Provence (33cl) 5,50€ Bière Bud (25cl) 3€ Ricard 3€ Pastis Henry Bardouin 4€ Aperol Spritz 8€ Prosecco verre (12cl) 4€ Prosecco bouteille (75cl) 22€

Le vin \ Domaine de Roure

Verre (15cl) 3,50€ Pichet (50cl) 9€ Bouteille Blanc, Rosé (75cl) 18€ Bouteille Rouge (75cl) 24€

Les boissons chaudes

Café 1,80€ Noisette 2€ Cappuccino 3,50€ Latte 4€ Matcha Latte 5€ Thé de Vernègues 3€ Lait vegetal 1€

les accompagnements

4€

**Pomme de terre
au four**

**Salade
composée**

menu minot

10€

Burger Minot
avec pommes de terre

Sirop

Dessert

les desserts

Dessert du moment **6€**
Dame blanche **6€**

les douceurs

Crêpe création **6€**
Café gourmand **9€**
Chocolat chaud **3,50€**

Si vous avez une allergie alimentaire, merci de nous en informer.

Prix TTC service compris – une liste des allergènes est disponible à la demande

-10% SUR LES COMMANDES À EMPORTER – 07 43 44 57 34