



LE  ENTRAL  
RESTAURANT



MENU



# POUR COMMENCER

## Champagne Leblond Lenoir

La coupe 11 cl ..... 9,00 €  
La bouteille 75 cl ..... 50,00 €

**Spritz** ..... 8,20 €  
Aperol, prosecco, eau gazeuse,  
orange fraîche

**Pastis** ..... 4,90 €  
3 cl

**Kir** ..... 4,00 €  
11 cl

**Martini Rosso / Bianco** ..... 4,90 €  
7 cl

**Whisky William Lawson's** ..... 5,20 €  
4 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Photo non contractuelle



**SPRITZ**  
**8,20€**



## ASSIETTE DE CHARCUTERIE

## À PARTAGER

**Assiette de charcuterie** ..... 13,50 €

Jambon cru, coppa, rosette, cornichons et beurre

**Assiette de tapas** ..... 15,50 €

Beignets de crevettes panure coco, mini nems de volaille, samossas de poulet, salade et sa sauce sucrée pimentée

Nous tenons à votre disposition les informations relatives aux allergènes contenus dans nos recettes. Vous pouvez les consulter à l'accueil ou au bar de notre établissement.

# LES PLATS

## LES VIANDES

**Faux-filet grillé**.....20,60 €  
**100% français 250 g**

Sauce chimichurri (ciboulette,  
coriandre, ail et piment)

**Tartare de bœuf** ..... 18,90 €  
**charolais au couteau**  
**100% français 200 g**

Tartare assaisonné par vos soins  
à votre convenance

**Burger original**.....17,20 €

Steak haché 100% français  
façon bouchère, cheddar, tomate,  
salade, sauce mayonnaise pistou,  
pain rustique

## TARTARE DE SAUMON TRADITIONNEL

150 g



Photo non contractuelle

## LES POISSONS

**Fish & chips**  
**pêche durable**..... 17,50 €

Filet de merlu accompagné de frites  
et sauce tartare

**Tartare de saumon**  
**traditionnel 150 g** ..... 16,50 €

Sa petite salade fraîcheur

**Filet de daurade**  
**royale 160 g** ..... 18,50 €

Sauce vierge (tomates séchées,  
basilic, zeste de citron et ail)



Photo non contractuelle

**FAUX-FILET GRILLÉ**  
**100% FRANÇAIS 250 g**

**1 GARNITURE AU CHOIX** Frites – Ratatouille – Gratin dauphinois – Haricots verts

Nous tenons à votre disposition les informations relatives aux allergènes contenus dans nos recettes.  
Vous pouvez les consulter à l'accueil ou au bar de notre établissement.

Prix net TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# LES BOISSONS

## Eaux minérales

Badoit 50 cl .....	3,10 €
Badoit 100 cl .....	5,00 €
Evian 50 cl .....	3,00 €
Evian 100 cl .....	4,80 €

## Boissons fraîches

Coca Cola – Fanta – Sprite 33 cl .....	4,00 €
Jus d'orange – Fuzetee 25 cl .....	4,00 €

## Bières

1664 pression 25 cl .....	4,20 €
1664 pression 50 cl .....	7,00 €
Grimbergen pression 25 cl .....	4,70 €
Grimbergen pression 50 cl .....	8,60 €
Bière blonde du Comté bio .....	6,50 €

## Café & liqueurs

Espresso, Décaféiné, Thé .....	2,00 €
Double espresso .....	3,00 €
Cappuccino .....	3,20 €
Limoncello 4 cl .....	4,50 €
Get 27 4 cl .....	4,50 €
Cognac 4 cl .....	5,10 €

## COCKTAILS

### Avec alcool

**Tequila Sunrise** 20 cl..... 9,20 €  
Tequila Camino Real, jus d'orange, sirop de grenadine

**Mojito** 18 cl .....
 9,20 € |

Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche citron vert, Badoit

**Mojito framboise**..... 9,80 €  
Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, Badoit, coulis de framboise

**Delirium**..... 9,20 €  
Martini blanc, sirop de citron, bière

**Jacqueline vin blanc**..... 7,80 €  
Vin blanc sec, limonade, sirop de grenadine

### Sans alcool

**Virgin Mojito** .....
 5,80 € |

Limonade, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert

**Le Bikini**..... 5,80 €  
Jus d'orange, nectar exotique, sirop de grenadine

**Grenadilorange**..... 5,80 €  
Ice tea pêche, jus orange, sirop de grenadine

## LES VINS

### Blancs

	12,50 cl	50 cl	75 cl
Petit Chablis AOP « Chablisienne vibrant » .....	5,20 €		25,50 €
Côtes de Provence AOP « La Châtellenie de Mistral » .....	5,10 €	19,00 €	24,90 €
Côtes de Provence AOP « Mademoiselle de Provence » .....	5,00 €	15,20 €	20,20 €

### Rouges

Côtes du Rhône Villages « Domaine Pelaquié Laudun » .....	4,00 €		20,70 €
Côtes de Provence AOP « La Châtellenie de Mistral » .....	5,10 €	18,90 €	23,80 €
Côtes de Provence AOP « Domaine de Figuière Cuvée François » .....	6,10 €	23,80 €	31,00 €
Côtes de Provence AOP « Mademoiselle de Provence » .....	4,10 €	15,20 €	20,20 €

### Rosés

Côtes de Provence AOP « Domaine de Figuière Cuvée Magalie » .....	6,10 €	24,20 €	29,20 €
Côtes de Provence AOP « La Châtellenie de Mistral » .....	5,10 €	18,50 €	28,50 €
Côtes de Provence AOP « Mademoiselle de Provence » .....	4,10 €	17,50 €	23,50 €

## LES SALADES

### Salade Asiatique ..... 17,00 €

Romaine, tomates cerise, champignons noirs, carottes râpées, germes de soja, beignets de crevette panure coco, samossas de poulet, sauce soja

### Salade César ..... 17,50 €

Romaine, tomates cerise, copeaux de parmesan, aiguillettes de poulet panure corn flakes, sauce césar et croutons



## PÂTES SAUCE BOLOGNAISE



## LES PÂTES

Pâtes sauce bolognaise ..... 12,80 €

Pâtes sauce fromagère ..... 14,00 €

## LES PIZZAS

### Pizza Margherita ..... 14,50 €

Sauce tomate, mozzarella, olive noire

### Pizza Reine ..... 16,50 €

Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, olives noires

### Pizza Végétarienne ..... 17,50 €

Sauce tomate, aubergines grillées, poivrons grillés, courgettes grillées, pesto, mozzarella



Nous tenons à votre disposition les informations relatives aux allergènes contenus dans nos recettes. Vous pouvez les consulter à l'accueil ou au bar de notre établissement.

# LES DESSERTS

Tarte Tropézienne ..... 6,50 €

Mi-cuit chocolat, crème anglaise  
et glace vanille ..... 6,00 €

Macaron vanille framboise et coulis de fruits rouges ..... 9,20 €

Café gourmand ..... 8,20 €  
Accompagné de 4 mini desserts

**MENU  
ENFANT**  
Jusqu'à 10 ans inclus

**13,10€**



Photo non contractuelle

**1 plat au choix**

Steak haché

ou Nuggets de poulet

ou Fish & chips (colin)

ou Pâtes saucé tomate  
(sans accompagnement)

+

**Accompagnement au choix**

Frites, ratatouille,

haricots verts,

gratin dauphinois, pâtes

+

**1 dessert au choix**

Compote de fruits

ou Glace push up

+

**1 boisson au choix**

Eau 50 cl - Jus d'orange 25 cl

Soda 25 cl ou 33 cl

Nous tenons à votre disposition les informations relatives aux allergènes contenus dans nos recettes.  
Vous pouvez les consulter à l'accueil ou au bar de notre établissement.

Prix net TTC