

THÉS GLACÉS MAISON *HOMEMADE ICED TEA* 8€

Thé rouge

Thé rooibos, sirop de myrtille, feuilles de menthe
Rooibos tea, blueberry syrup, mint leaves

Thé pêche

Thé noir, jus d'orange, sirop de pêche
Black tea, orange juice, peach syrup

Thé citron vert-basilic

Thé vert, citron vert, feuilles de basilic
Green tea, lime, basil leaves

Amaretto Ice Tea

Thé noir, jus d'ananas, sirop d'orgeat
Black tea, pineapple juice, orgeat syrup

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS* 9€

English Matcha

Thé matcha, sirop d'agave, lait d'avoine
Matcha tea, agave syrup, oat milk

Ubeccino

Infusion de Ube, mousse de lait d'avoine, sirop de vanille
Ube infusion, oat milk foam, vanilla syrup

Ubexpresso

Infusion de Ube, mousse de lait d'avoine, sirop de sucre, café
Ube infusion, oat milk foam, sugar syrup, coffee

Matchasito

Matcha, purée de coco, sirop d'agave
Matcha, coconut puree, agave syrup

CÔTÉ SALÉ *SAVOURY SIDE*

Socca "fritta" à l'huile d'olive et poivre noir • 🌱

Traditional Provençal chickpea pancake with olive oil and black pepper

Croustillant de crevettes, condiment yaourt grec harissa

Crispy shrimps, greek yogurt and harissa condiment

Houmous de pistaches grillées et feta • 🌱

Grilled pistachio hummus with feta

Burrata crémeuse, figue, amande et pistache • 🌱

Creamy burrata, figs, almond and pistachio

Salade d'avocat, crevettes, pamplemousse et sauce cocktail 🌱

Avocado salad with shrimp, grapefruit and cocktail sauce

Aubergine panée, crème de feta et pignons, grenade • 🌱

Breaded eggplant, feta and pine nut cream, pomegranate

Aiguillettes de poulet aux cornflakes et frites

Cornflake-crusted chicken strips with homemade French fries

Salade Horiatiki : concombre, tomates, oignons rouge, olives kalamata et vinaigrette à l'origan • 🌱

Horiatiki salad : cucumber, tomatoes, red onions, Kalamata olives, and oregano vinaigrette

Arayes, pain pita, bœuf aux épices et ras el-hanout, sauce blanche à l'ail

Arayes, pita bread, spiced beef and ras el-hanout, garlic white sauce

NOTRE SPÉCIALITÉ *TO SHARE*

De 2 à 12 personnes | From 2 to 12 persons

La Paëlla Paseo - riz safrané, calamars, crevettes, sobrasada & pimientos del piquillo 🌱

25/pers

Paseo Paella - saffron rice, calamari, shrimp, sobrasada & piquillo peppers

Commande 24h à l'avance | Pre-order 24 hours in advance | ☎ 04 93 61 08 70

Consigne de plat : 40€ | Plate deposit: 40€

Du bon pain pour profiter de la sauce ? 2€

Bread selection

Au choix / of your choice

Brioche de Nigelle
Nigella brioche

Focaccia
Focaccia

Pain Pita
Pita Bread

À CÔTÉS *SIDES*

Frites artisanales | Pomme de terre croustillante & crème fraîche ciboulette | Courgettes violon poêlées 3

Homemade French fries | Crispy smash potatoes and chive cream | Pan fried zucchini

CÔTÉ SUCRÉ *SWEET SIDE*

Collection de pâtisseries 7

Assorted pastries

🌱 Sans gluten / *Gluten free* • 🌱 Végétarien / *vegetarian*

Carte des allergènes disponible. *Allergen list available*

Carte sujette à modification. Tarifs nets en Euros. Service inclus.

Menu subject to change. Net prices in euros. Service included.

LA PETITE SOIF

DRINKS MENU

COCKTAILS 14€

20cl

BERRY STORM

Vodka myrtille, sirop de myrtille maison, jus de citron, ginger beer
Blueberry vodka, homemade blueberry syrup, lemon juice, ginger beer

PISCO AZUR

Pisco infusé au thym-citron, jus de citron, sirop de camomille maison
Thyme-lemon infused pisco, lemon juice, homemade chamomile syrup

MATCHA DREAM

Rhum blanc, yuzu, jus de citron, matcha, sirop d'agave
White rum, yuzu, lemon juice, matcha, agave syrup

PASEO MARTINI

Oli Gin, Mezcal, champagne, jus de citron, saumure d'olive
Oli Gin, Mezcal, champagne, lemon juice, olive brine

SUMMER BREEZE

Tequila, Martini Blanc, St-Germain, jus de citron, sirop d'agave
Tequila, Martini Bianco, St-Germain, lemon juice, agave syrup

SEA WIND

Whisky infusé au rooibos, yuzu, Lillet Blanc, jus de citron
Rooibos-infused whisky, yuzu, Lillet Blanc, lemon juice

Cocktails classiques et sur mesure

Classic and Custom Cocktails

MOCKTAILS 9€

20cl

DETOX

Matcha, jus de citron, concombre, sirop d'agave, eau gazeuse
Matcha, lemon juice, cucumber, agave syrup, sparkling water

VANILLA EXPLOSION

Lait d'avoine et Ube, sirop de vanille, glace vanille
Oat milk and Ube, vanilla syrup, vanilla ice cream

L'ÉRABLE

Jus de pomme, jus de citron, ginger ale, sirop d'érable
Apple juice, lemon juice, ginger ale, maple syrup

LES BONS RAISINS THE WINES

ROSÉ ROSÉ

IGP Méditerranée F.M.R.  22
Côtes de Provence Roseline Prestige 15

ROUGE RED

Bourgogne Pinot Noir Joseph Faiveley (37.5cl) 15
Vallée du Rhône Crozes-Hermitage 25

BLANC WHITE

IGP Méditerranée F.M.R.  22
Bourgogne Chardonnay J.Drouhin 28

MILKSHAKE 9€

20cl

Lait avoine, lait amande, lait ½ écrémé ou de soja

Oat milk, almond milk, semi-skimmed milk, or soy milk

Vanille de Madagascar | Chocolat | Fraise | Noisettes du Piémont

Madagascar vanilla | Chocolate | Strawberry | Piedmont hazelnuts

SOFTS 3€

Coca-Cola | Coca-Cola Zéro (33cl)
Fever-Tree Ginger Ale | Fever-Tree Tonic | Ginger Beer (25 cl)
Orangina (25cl)

Vittel (50 cl)

Badoit (50 cl)

Alcool à consommer avec modération.

Carte sujette à modification. Tarifs nets en euros. Service inclus.

Drink responsibly. Menu subject to change. Net prices in euros. Service included.