

# MENU

## PLAT DU JOUR 12,90€

Du lundi au vendredi, en fonction des saisons et de son inspiration, notre chef vous propose de savourer ses créations.

## MENU MARMAILLES 9,90€

Nuggets et frites + 1 sirop + 1 compote à boire

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER  
LES PLATS DU MOIS

## JUS & SMOOTHIES

JUS D'ORANGE (30 cl) .....	4,10€
EXOTIC (33 cl) .....	5,30€
Orange, mangue, ananas, fruit de la passion	
COCO MANGO (33 cl) .....	5,30€
Orange, mangue, fraise, coco	
MELON POP (33 cl) .....	5,30€
Orange, pastèque, melon, framboise, citron vert	
ULTRA VIOLET (33 cl) .....	5,30€
Orange, fraise, banane, myrtille	

## SOFTS

### EAUX

(Sur place / À emporter)

EVIAN (50 cl) .....	2,80€ / 2,40€
PERRIER (33 cl) .....	3,60€ / -
SAN PELEGRINO (50 cl) .....	3,20€ / 2,40€
SAN PELEGRINO (1 l) .....	4,90€ / -

### SODAS CLASSIQUES

(Sur place / À emporter)

COCA-COLA, COCA ZÉRO (33 cl) .....	2,90€ / 2,20€
ORANGINA (25 cl / 33 cl) .....	2,90€ / 2,20€
ICE TEA PÊCHE (25 cl / 33 cl) .....	2,90€ / 2,20€
JUS DE TOMATE (25 cl) .....	3,10€ / -
LORINA (33 cl) .....	3,40€ / -
(Limonade artisanale)	
DIABOLO «LORINA» (33 cl) .....	3,90€ / -

Supplément sirop ..... + 0,50€  
(Fraise, grenadine, pêche, menthe, citron, orgeat)

## BURGERS

Nos viandes & burgers sont accompagnés de frites maison et de salade

LE POULANCHOUN .....	12,90€
Pain burger, filet de poulet pané, tranche de poitrine fumée, aioli maison, cheddar, cornichons, salade	
LE CABRO .....	13,30€
Pain burger, steak haché façon bouchère, oignons confits à la bière, chèvre, crème de raifort, salade	
LA VERSION XL (double steak) .....	+3,00€
INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE .....	1,10€

Possibilité de remplacer la viande de votre burger par une galette végétarienne maison.

ASSIETTE DE SALADE .....	2,50€
ASSIETTE DE FRITES .....	3,90€

## TARTARES

Accompagnées de frites maison et de salade

TARTARE AU COUTEAU À L'ITALIENNE ...	15,90€
(Boeuf Origine France 200 g)	
CARPACCIO DE BOEUF FRANÇAIS .....	15,90€
Au pesto, pignons de pin et parmesan (70 gr)	

## POTIONS Symples

ÉNERGISANTE Fines Bulles (33cl) .....	4,90€
Vertus stimulantes des plantes associées à la caféine pour un véritable regain d'énergie (romarin, menthe poivrée, argousier, citron, thym, mirabelle)	
RELAXANTE (33 cl) .....	4,90€
Aux plantes apaisantes (camomille, myrtille, verveine, cerise, framboise, lavande) aux vertus antioxydantes	

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO (18 cl) .....	1,50€
NOISETTE (10 cl) .....	1,80€
DOUBLE EXPRESSO (16 cl) .....	2,80€
LATTE (30 cl) .....	3,50€
CHOCOLAT CHAUD (30 cl) .....	3,50€
THÉ DAMMANN FRÈRES (30 cl) .....	3,50€
(Vert menthe Touareg, Caramel beurre salé, Noir royal breakfast, Jardin bleu, Vert oriental)	
TISANE (30 cl) .....	3,50€
(Verveine menthe, Camomille, Tilleul)	

## BIÈRES

### PRESSIONS

(25 cl / 50 cl)

FISCHER .....	3,50€ / 6,10€
LA GOUDALE .....	4,10€ / 7,20€
VEDETT EXTRA WHITE .....	4,00€ / 7,10€
CHOUFFE .....	4,20€ / 7,30€
PANACHÉ .....	3,50€ / 6,60€
MONACO .....	3,80€ / 6,70€
PICON .....	4,00€ / 7,10€

## SALADES

LA CÉSARIA .....	12,90€
Salade, aiguillettes de poulet pané, copeaux de parmesan, crispy bacon, croutons, œuf dur, tagliatelles de carottes, sauce César	
B'O BOWL .....	13,90€
Salade, fallafels maison, chou rouge, concombre, fève de soja, mélange 5 graines, petit épeautre du Ventoux, féta, vinaigrette thai	

## VIANDES & GALETTES

Accompagnées de frites maison et de salade

LE STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE ...	8,90€
(Boeuf Origine France 125 g)	
GALETTE DE LÉGUMES MAISON .....	9,10€
(120 gr)	
PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT .....	
Se rapprocher de votre serveur	

## SANDWICHES

LE MARSEILLAIS .....	5,00€
Baguette, aiguillettes de poulet pané, crème de fromage aux herbes, carotte, concombre, salade	
LE LYONNAIS .....	5,00€
Baguette, rosette, emmental, cornichons, beurre, salade	
INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE .....	1,10€

## APÉROS

LA PLANCHE DE SAUCISSON SEC .....	7,90€
Salaison du Mont-Blanc (200g) Au choix : nature, beaufort, cèpes aux herbes	
LA PLANCHE DU MOMENT .....	18,90€
Se rapprocher de votre serveur	
LA PLANCHE DU TERROIR .....	19,90€
Assortiment de fromages, charcuteries du boucher et de crudités	

## DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGE .....	5,50€
(Comté AOP 12 mois, Tomme de Savoie IGP, Chèvre frais au thym)	
COOKIE GÉANT MAISON .....	2,90€
TIRAMISU du moment .....	4,90€
MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE .....	4,90€
DESSERT DU JOUR .....	5,10€

CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND  
Le prix de votre boisson chaude au choix ..... + 4,10€

GAUFRES	
Nature ou sucrée .....	4,10€
Pâte à tartiner noisette BIO .....	4,50€
Supplément Chantilly .....	0,90€

## VINS

Verre (12,5 cl) / Bouteille (75 cl)

### ROUGE

PIERRE DE TAILLE .....	3,80€ / 19,00€
AOP Côteaux d'Aix	
MAS BLEU .....	5,20€ / 29,00€
AOP Côteaux d'Aix	

### ROSÉ

AMBASSADEUR .....	3,80€ / 19,00€
AOP Côteaux d'Aix	
MINUTY .....	5,20€ / 29,00€
Côteaux de provence	

### BLANC

CHÂTEAU LACOSTE .....	5,20€ / 29,00€
IGP Méditerranée BIO	
VAL DES VIGNES .....	5,20€ / 29,00€
Domaine du Mas Bleu - Côteaux d'Aix AOP	

### APÉRO & DIGESTIFS

RICARD (2,5 cl) 45° .....	3,50€
GET 27 (4 cl) 21° .....	4,80€
LIMONCELLO (4 cl) 15° .....	4,80€

Block Out  
ESCALADE - RESTAURANT  
VITROLLES

Du lundi au vendredi :  
De 11h à 23h  
Le Week-end :  
De 9h à 21h

Prix nets, service compris.  
Tickets restaurants acceptés.  
Vente sur place, à emporter, traiteur.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.  
La liste des allergènes est disponible en salle.