

I WANT
IT ALL*

* Je veux tout



Restaurant

.....

Le bar est ouvert

.....

The bar is open

Le champagne/ Champagne 37,5cl 75cl

Champagne de Castellane Brut **55€**

Champagne Delamotte Brut **27,5€**

.....

Les apéritifs/ Aperitif

Martini Rosso ou Bianco – 14,4% 5cl **5,50€**

Porto rouge Graham's Fine Tawny – 19% 6cl **4,50€**

Pastis – 45% 2cl **4€**

Ricard – 45% 2cl **4€**

Le blanc 12cl **6€**

cassis, mûre ou pêche Cartron

Gin Gibson's – 37,5% 4cl **6,50€**

Whisky Aberlour 10 ans Forest Reserve single malt - 40% 4cl **7€**

Rhum Havana Club 3 Ans – 40% 4cl **6,20€**

Whisky J&B Rare – 40% 4cl **6,50€**

Vodka Absolut – 40% 4cl **7€**

.....

Les bières pression/ Draught beers 25cl 50cl

1664 Blonde - 5,5% **4,50€ 6,90€**

.....

Les bières bouteille/ Bottled beers

Carlsberg - 5% 33cl **6,50€**

Grimbergen Blanche - 5.5%, Blonde - 6.7%, 33cl **5€**

Ambrée - 6,5%

Pietra ambrée 33cl **5,50€**

La Bête *bière de caractère* 33cl **5,50€**

Brooklyn Defender 33cl **5,50€**

1664 sans alcool 0.0 - 0% 33cl **5,50€**

Houblonnée et rafraichissante

.....

Les boissons fraîches et gazeuses

Fresh and soft drinks

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande
Free carafe or glass of water on request 50cl 100cl

San Pellegrino **4€ 6€**

Vittel **4€ 6€**

Perrier 25cl **4€**

Sprite 25cl **4€**

Orangina 25cl **4€**

Fanta orange 25cl **4€**

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre 33cl **4€**

Schweppes Indian Tonic ou Agrum 25cl **4€**

Fuze Tea Pêche 25cl **4€**

Jus de fruits Granini 25cl **4€**

Orange, pomme, tomates

Nectar de fruits Granini 25cl **4€**

Abricot, ananas, multi vitaminé

Entrée en matière

Introduction

.....

Salade de chèvre chaud	9,00€
Soupe aux légumes de saison	7,00€
Panisse de Marseille, petits Joël, sauce aioli	8,50€
Tartare de saumon	9,00€

Par ici la suite

Over here

.....

Les Planches

Planche de charcuterie	10,00€
<i>Rillettes, saucisson, Jambon sec d'auvergne, cornichons, salade</i>	
Planche Mixte	13,00€
<i>Charcuterie et Fromages, salade</i>	
Planche de fromages	10,00€
<i>3 Fromages, salade</i>	

Les Plats Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fish & chips	17,50€
Poissons du moment, sauce vierge	18,50€
Steak haché	
<i>1 Pièce Bœuf du Limousin VBF 180G</i>	13,50€
<i>2 pièces Bœuf du Limousin VBF 180G</i>	16,50€
Pièce du boucher selon le marché	18,00€
Cuisse de canard confite	16,90€
Pennes Gorgonzola et champignons	15,50€
Pennes au filet de poulet et champignons	17,50€
Veggie Bowl, falafels, riz bomba, crudités	16,50€
Camembert roti	13,90€
<i>Miel, thym, jambon sec, salade verte</i>	

Les Burgers

Le cheese burger	15,90€
<i>Steak haché boeuf du limousin VBF, cheddar, salade, tomate, oignon</i>	
Le crispy bacon burger	17,90€
<i>Steak haché bœuf du limousin VBF, cheddar, bacon grillé, emmental, crispy oignon, salade tomate, oignon</i>	
<i>Existe en version végan</i>	

Doublez votre Burger

Extra steak **+5€** Extra cheddar **+1€** Extra Bacon **+2€**

Accompagnements

À vous de choisir, 1 au choix.

Frites / Pomme de Terre au Four / Haricots verts / Riz basmati / Légumes du moment / Penne

Supplément accompagnement **+3€**

Sauces, 1 au choix, supplément +1€

Barbecue / Mayonnaise / Béarnaise / Poivre / Ketchup / Roquefort

Les Salades

Grande Salade Caesar	16,50€
<i>Salade Romaine, Poulet, grana padano, Œuf poché, tomates cerise, croutons</i>	
Crunchy Thai	16,80€
<i>Salade Romaine, Crevette Tempura, Grana padano, Œuf poché, tomates cerise, croutons</i>	
Grande Salade de chèvre chaud	16,00€
<i>Salade, lard, tomates</i>	

Derniers plaisirs

Last pleasures

.....

Brownie chocolat crème anglaise	7,00€
Crème brûlée à la vanille	7,00€
Tiramisu maison	7,50€
Brioche façon pain perdu <i>Crème caramel</i>	7,00€
Faisselle (<i>Miel, coulis fruits rouges, Sucre</i>)	6,00€
Café ou Thé gourmand	8,50€
<i>3 gourmandises</i>	
Café douceur	4,50€
<i>1 gourmandise</i>	

Glaces

Boule glacée	6,00€
<i>2 boules</i>	
Boule glacée	7,50€
<i>3 boules</i>	

Menus

Menus

.....

Menu Narvik Express	13,50€
<i>Plat du Jour + Café</i>	
<i>Midi du Lundi au Vendredi</i>	
Menu Narvik	18,00€
<i>Plat du jour ou Cheese burger ou salade + dessert du jour + café</i>	
<i>Midi du Lundi au Vendredi</i>	
Menu Narvik Junior	9,70€
<i>1 Boisson : Coca, Sprite, Orangina, eau minérale,</i>	
<i>jus d'orange, jus de pomme</i>	
<i>+ 1 Plat : Croustillant de poulet & frites ou le steak haché & frites</i>	
<i>+ Dessert : Glace vanille / fraise / chocolat ou compote de pomme</i>	

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

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

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée /

IGP - Indication Géographique Protégée

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10 %.

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

Tchin !

.....

Cheers!

Les vins / Wines

12,5cl

75cl

Blancs / White

Côtes de Provence

Chateau Virant

5€

21€

AOP Lubéron

Les Barrabans

23€

Maison Castel

Grande Réserve Chardonnay

23€

Rosés / Rosé

IGP Méditerranéen

Wine O Clock

5€

19€

Côtes de Provence

Château Virant

5€

21€

Rouges / Red

AOP Côtes du Rhône Village

Ste Cécile les vignes - Les Jarlotiers "BIO"

25€

AOP Bordeaux

Château Malbec "Terra vitis"

28€

Côtes de Provence

Chateau Virant

5€

21€

Les cocktails / Cocktails

Apérol Spritz 25cl

7,50€

Rhum Passionata 25cl

7,00€

Jack's on ice 20cl

8,00€

.....

Les digestifs / Liqueurs

Cognac Courvoisier VSOP – 40% 4cl

7,00€

Calvados Drouin 5 ans d'âge – 45% 4cl

7,00€

Baileys Irish Cream – 17% 4cl

7,00€

Get 27 – 21% 4cl

7,00€

.....

Les boissons chaudes / Hot drinks

Boisson chocolatée

3,00€

Thé & infusion Palais des Thés

3,00€

Demandez-nous notre sélection

Café expresso, déca

2,50€

Café crème

3,00€

Double expresso

4,00€