

A man with a beard and afro, wearing a bright yellow hoodie and dark blue trousers, is captured in a dynamic dance pose. He is smiling and looking to his left. The background is a wall covered in a grid of small, colorful dots in various colors like purple, green, and yellow. The floor is a dark, textured surface. The overall lighting is warm and focused on the man.

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 <i>cassis, mûre ou pêche Cartron</i>	6€
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 Ambrée - 6,5%	5€
Pietra ambrée 33cl	5,50€
La Bête <i>bière de caractère</i> 33cl	5,50€
Brooklyn Defender 33cl	5,50€
1664 sans alcool 0.0 - 0% 33cl <i>Houblonnée et rafraichissante</i>	5,50€

.....

Les boissons fraîches et gazeuses

Fresh and soft drinks

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande <i>Free carafe or glass of water on request</i>	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 Orange, pomme, tomates		4€
Nectar de fruits Granini 25cl Abricot, ananas, multi vitaminé		4€

Entrée en matière

Introduction

.....

Salade de chèvre chaud	9,00€
Soupe aux légumes de saison	7,00€
Panisse de Marseille, petits Joël, sauce aïoli	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€
Piece 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 vègan</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 facon pain perdu <i>Crème caramel</i>	7,00€
Faisselle <i>(Miel, coulis fruits rouges , Sucre)</i>	6,00€
Café ou Thé gourmand <i>3 gourmandises</i>	8,50€
Café douceur <i>1 gourmandise</i>	4,50€

Glaces

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

Menus

Menus
.....

Menu Narvik Express <i>Plat du Jour + Café</i> <i>Midi du Lundi au Vendredi</i>	13,50€
---	--------

Menu Narvik <i>Plat du jour ou Cheese burger ou salade + dessert du jour + café</i> <i>Midi du Lundi au Vendredi</i>	18,00€
--	--------

Menu Narvik Junior <i>1 Boisson : Coca, Sprite, Orangina, eau minérale,</i> <i>jus d'orange, jus de pomme</i> <i>+ 1Plat : Croustillant de poulet & frites ou le steak haché & frites</i> <i>+ Dessert : Glace vanille / fraise / chocolat ou compote de pomme</i>	9,70€
--	-------

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€