gaia

les plats

Gratin de courge — 15 €
avec sa salade composée

Linguine poulet champignons — 16 €
avec 1 accompagnement au choix

Burger Deluxe — 17 €
steack haché 150g, cheddar, onios confits, poitrine fumée, salade, tomate, sauce burger, pain brioché, avec 1 accompagnement au choix

Burger Américain — 18 €
éffiloché de porc mariné sauce BBQ, colesaw, cheddar, pickles, avec 1 accompagnement au choix

Wrap Chicken — 15 €
poulet aux herbes de Provence, poitrine fumée, cheddar, salade, tomate, sauce yaourt, tortilla de blé, avec 1 accompagnement au choix

Salade d'endives — 15 €
endives, roquefort AOP, tomme des Pyrénées, noix de cajou grillées, pommes, croûtons

L'assiette — 16 €
steack haché 150g, avec 2 accompagnements au choix

les accompagnements

4 €

Pomme de terre au four | **Salade composée**

menu minot

10 €

Burger Minot
avec pommes de terre

Sirop

Dessert

les desserts

Dessert du moment	**6 €**
Dame blanche	**6 €**

les douceurs

Crêpe création	**6 €**
Café gourmand	**9 €**
Chocolat chaud	**3,50 €**

les boissons

Les softs

Thé glacé, Limonada, Jus de fruits de Grans (25cl)	*4 €*
Kombucha de Saint-Chamas	*5,50 €*
Sirop	*2 €*
Soda (33cl)	*3 €*
San Pelegrino (50cl)	*3 €*
Eau Minérale (50cl)	*2 €*
Bière sans alcool	*4 €*
Cocktail sans alcool	*6 €*

Les apéritifs

Bière Sapristi de Salon de Provence (33cl)	*5,50 €*
Bière Bud (25cl)	*3 €*
Ricard	*3 €*
Pastis Henry Bardouin	*4 €*
Aperol Spritz	*8 €*
Limoncello Spritz	*8 €*
Prosecco verre (12cl)	*4 €*
Prosecco bouteille (75cl)	*22 €*

Le vin \ Domaine de Roure

Verre (15cl)	*3,50 €*
Pichet (50cl)	*9 €*
Bouteille Blanc, Rosé (75cl)	*18 €*
Bouteille Rouge (75cl)	*24 €*

Les boissons chaudes

Café	*1,80 €*
Noisette	*2 €*
Cappuccino	*3,50 €*
Latte	*4 €*
Matcha Latte	*5 €*
Thé de Vernègues	*5 €*
Lait végétal	*1 €*
Chocolat chaud	*3,50 €*

Si vous avez une allergie alimentaire, merci de nous en informer.

Prix TTC service compris – une liste des allergènes est disponible à la demande

-10% SUR LES COMMANDES À EMPORTER – 07 43 44 57 34