

### A partager ou pas...

<b>ASSIETTE ITALIENNE</b>	28
Jambon cru, fromages italiens, condiments	
<b>BURRATA</b>	28
Huile de truffe, tomates, pesto	
<b>ASSIETTE DE LA MER</b>	30
Crevettes marinées, rillettes de poisson, tartare de thon, tranche de marlin fumé	

### Salades

<b>CRÉOLE VEGE</b>	24
Laitue, banane plantain, ananas, melon, tomates, carottes, vinaigrette coco, piment végétarien	
<b>SALADE TOUBANA</b>	28
Choix poulet ou poisson	
<b>SALADE DE LA MER CREVETTE</b>	32
Laitue, tomates, rillettes de poisson, tranche de marlin fumé, crevettes, vinaigrette	
<b>SALADE DE LANGOUSTE</b>	38
Laitue, suprême agrume, pomme granny smith, tomate cerise, ananas, cajous torréfiés, médaillon de langouste	

### Entrées

<b>TARTARE DE THON</b>	28
Sauce thaï, poivron, gingembre confit, wakamé	
<b>TATAKI DE BOEUF</b>	30
Salade de chou, gingembre confit	

### Enfants (plat, dessert)

<b>CROC TOUBANA</b>	25
Pain brioché, jambon, fromage	
<b>CHEESEBURGER</b>	25
<b>FINGER DE POULET OU POISSON</b>	25

### Desserts

<b>MAGNUM AMANDE OU CLASSIQUE</b>	7
<b>PANINI NUTELLA OU NUTELLA BANANE</b>	9/11
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>	14
<b>GLACES ARTISANALES (2 boules)</b>	14
<b>COUPE BANANE TOUBANA</b>	14
Boules de glace vanille, banane en tranche, chocolat fondu, chantilly	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	16
<b>DESSERT DU JOUR</b>	14
<b>TARTE FINE BANANE AVEC GLACE VANILLE</b>	14
<b>THÉ GOURMAND</b>	18

### Plats\*

<b>Un accompagnement au choix</b>	
<b>PAILLARDE DE POULET FERMIER</b>	28
Mariné au lait de coco, citronnelle, gingembre et soja	
<b>PÊCHE DU JOUR</b>	30
Thon, daurade, vivaneau en fonction du marché	
<b>ENTRECÔTE</b>	34€ Les 250g
Charolaise, sauce foie gras	62€ Les 500g
<b>LANGOUSTE</b>	13€ Les 100g
Fraîche juste grillée	

<b>BURGER POULET</b>	27
Pain brioche, filet de poulet, cheddar fondu, compotée d'oignon, laitue, tomate	
<b>BURGER POISSON</b>	27
Pain brioche, filet de poisson grillé, compotée d'oignon, laitue, tomate	
<b>BACON CHEESEBURGER</b>	28
Pain brioche, steak, bacon grillé, cheddar fondu, compotée d'oignon	

### Accompagnements

<b>POTATOES MAISON</b>	8
<b>FRITES</b> (pomme de terre ou patate douce)	
<b>SALADE DE CHOUX</b>	
<b>ASSORTIMENT LÉGUMES</b>	
<b>RIZ TOUBANA</b>	

### NOS INSPIRATION DU MOMENT

### Petits Creux (15h00-17h00)

<b>SALÉS</b>	
<b>ACCRA DE LEGUMES, SAUCE CREOLE</b>	14€
<b>ASSIETTES DE TAPAS (POISSONS, FRUITS DE MER) 28€</b>	
Poisson mariné, poisson fumé, rilette de poissons, crevettes, anchois, basilic, ail, tomates concassées, croûtons grillés, huile d'olive	
<b>ASSIETTE DE TAPAS (VIANDES, CHARCUTERIES) 28€</b>	
Jambon serrano, saucisson, chorizo, poulet, ail, basilic, oignons, fromage, câpres, cornichons, tomates concassées, croûtons grillées	
<b>ASSIETTE DE TAPAS (LEGUMES) 26€</b>	
Courgettes, poivrons, tomates, oignons, piments végétarien, aubergines, tomates concassées, ail, oignons, basilic, huile d'olive, croûtons grillées	

### SUCRÉS

<b>CHURROS MAISON, SAUCE CHOCOLAT</b>	14€
<b>COUPE DE FRUITS FRAIS DE SAISON</b>	14€
<b>TARTE FINE BANANE</b>	14€

*Nous vous prions de nous excuser en cas d'éventuelles ruptures liées aux caprices de la Terre et de la Mer.*

## SOFTS

<b>Jus de Fruit</b> ananas, goyave, orange, maracuja, pomme	6
<b>Coca-Cola</b>	6
<b>Orangina</b>	6
<b>Sprite</b>	6
<b>Oasis Ice Tea</b>	6
<b>Schweppes</b>	6
<b>Perrier</b>	6
<b>Coca-Cola zéro</b>	7
<b>Diabolo</b> grenadine, menthe	7
<b>Jus Frais Pressé</b> orange, pamplemousse, citron	12

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Cocktail de Fruits Frais</b>	14
<b>Virgin Pina Colada</b>	14
<b>Virgin Mojito</b>	14
<b>Cocktail Détox</b> ananas, basilic, gingembre	15

## VINS BLANCS

	Verre	Btl
Domaine Laroche Chardonnay, 2021	14	42
Domaine Menard Prestige, IGP Côte-de-Gascogne, 2019	16	43
Domaine Thomas "Le Chant des Merles", AOP Sancerre blanc, 2020	17	46
Domaine Laroche, AOP Chablis, 2021	19	57

## VINS ROSÉS

	Verre	Btl
Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc, 2020	16	37
Domaine de La Brillane, Coteaux d'Aix en Provence, Bio 2020		41
Château Puech Haut, "Cuvée Prestige", IGP Pays d'Oc, 2020	16	43
Château de Berne, "Terre de Berne", AOP Côte-de-Provence, 2020	18	45
Ultimate Provence "UP", Côtes-de-Provence, 2020		53
Domaine Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence, 2020		59

## VINS ROUGES

	Verre	Btl
Domaine Laroche, La Chevalière, Pinot Noir, IGP Pays d'Oc, 2019	14	37
Domaine Jean Bouchard, Pinot Noir, 2017		47
Château Puech Haut, Argali, IGP Pays d'Oc, 2019	17	49

N'HÉSITÉZ PAS A DEMANDER NOS VINS D'EXCEPTION

## COCKTAILS

<b>Ti punch Bologne ou Damoiseau</b>	6
<b>Punch vieux Damoiseau 3 ans</b>	6
<b>Planteur</b>	6
<b>Punch Coco Maison</b>	6
<b>Daiquiri</b>	6
<b>Pina Colada</b>	6
<b>Mojito - Frozen Mojito</b>	6
<b>Caipirinha</b>	6
<b>Caipiroska</b>	7
<b>Mai Tai</b>	7
<b>Moscow Mule</b>	12

## BIÈRES

<b>Carib</b>	14
<b>Corsaire</b>	14
<b>Heineken</b>	14
<b>Desperados Classique, Red Panaché, Monaco</b>	15

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café, Café Allongé</b>	6
<b>Café Noisette</b>	7
<b>Café Frappé</b>	8
<b>Thé ou Infusion</b>	8
<b>Café Viennois</b>	8
<b>Double Café</b>	10

## MILKSHAKES

<b>Spéculos Vanille</b>	14
<b>Oréo Vanille</b>	14
<b>Coco Banane</b>	14

## EAUX

<b>Capès Plate</b>	8	7
<b>Capès Gazeuse</b>	8	7
<b>Evian</b>	8	9
<b>San Pelegrino</b>	8	9

## CHAMPAGNE BRUT

	Coupe	Btl
Collet Brut		100
Laurent Perrier Brut		120
Champagne Deutz		150
Bollinger Cuvée Spéciale		150
Barons de Rothschild Brut	22	160
Ruinart Brut		170
Ruinart Blanc de Blancs		220
Cristal Roederer Brut		380

## CHAMPAGNE ROSÉ

	Btl
Laurent Perrier Rosé	210
Ruinart Rosé	220

Verre Btl

14	37
17	49