

## Coté Gourmand

### La « PINSERIA » du Coté Jardin

La « Pinsa Romana » est une focaccia traditionnelle italienne Originale de la capitale ROME.

**Régimamma** 15€  
Tomate, jambon , champignon,  
mozzarella & emmental

**Amore Formaggio** 15€  
Tomate, mozzarella, emmental,  
chèvre, Grand Padano

**Capra de Miele** 15€  
Crème fraîche , chèvre, mozzarella,  
miel

**Squadra Azzurra** 17€  
Tomate, mozzarella burrata, jambon  
cru , roquette, grana padano, balsamico



### Sushi by Savuri sushi

**Cap Brun Box** 21€

1x8 california avocat cheese  
1x8 california avocat concombre carotte  
1x8 maki printemps avocat concombre,  
menthe

**Lamalgue Connection** 23€

1x8 california poulet tempura, avocat,  
ciboulette  
1x8 maki printemps poulet yakitori, avocat  
1x8 california poulet tempura cheese oignon  
frit

**Saint Louis City** 24,50€

1x8 california sesame saumon avocat  
1x8 saumon avocat menthe  
1x8 california saumon avocat cheese

**Chirachi Love** 18€

5 lamelles saumon ½ avocat riz à sushi

Fourni avec Gingembre, sauce salée - sucrée maison &  
baguettes

Prix net. Service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande

# Coté Gourmand

L = Pour 2/3 personnes XL = pour 4/5 personnes

## «Les Potos 83»

Assortiment de charcuterie italienne & fromages, confiture de figue  
(Coppa, Jambon Cru & Cuit, Saucisson Boccicino + Pecorino Piment, Tome Erbi, Crottin Chèvre Affiné, Tome La Malga)

Format XL 28€

## « Très Cochon »

Assortiment de charcuterie italienne autour du cochon  
(Coppa, Jambon Cru & Cuit, Saucisson Boccicino)

Format L 18€ ou XL 25€

## « For The Love Of Cheese »

Plateau de fromage affiné à partager, confiture de figue  
(Pecorino Piment, Tome Erbi, Crottin Chèvre Affiné, Tome La Malga)

Format L 18€ ou XL 25€

## « Avocado Toast du CACTUS CAFÉ »

Tranche de pain, houmous, avocat, tomate & fêta.  
A partager (8parts)

17€

## « BigMamma Burrata »

Véritable Stracciatella de burrata crémeuse XL d'environ 250gr à partager  
(Ou pas)

Format L 15€

## « Green Is The New Black »

Assortiment de Nos Tartinables artisanales & légumes croquants de saison.  
(Olivade noire, Tomatine, Houmous, Délice Courgette)

Format L 16€

14€

## La Vache qui fume

Véritable Camembert AOP au lait cru rôti au miel & thym, avec ses mouillettes

Tiramisu Cookies 7€

“L'Intemporelle” Tarte Tatin 7€

Prix net. Service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande

# Esprit Brunch

25€/personne

Tous les dimanches de 11h à 14h

1 choix inclus dans la formule

Café, Café allongé, Noisette, Grand crème, Décaféiné, Déca noisette, Chocolat, Café frappé, Thés et infusions "Mariage Frères", Capuccino, Chocolat aromatisé

## Jus de fruits pressés & Smoothies

1 choix inclus dans la formule

- Orange pressé** .....
- Citron pressé** .....
- Coji Gang** .....   
(kiwi, banane, fraise)
- Miami to Toulon** .....   
(mangue, passion, orange)

## Côté Brunch

3 choix inclus dans la formule / 5€ par supplément

- Salade du moment** .....   
Fraîcheur de saison selon l'humeur de la cuisine
- Le panier du boulanger** .....   
Assortiment de viennoiseries
- Team "Egg"** .....   
Oeufs brouillés & bacon crispy
- Avocado toast** .....   
Houmous, avocat, pico gallo, féta
- Salmon toast** .....   
Blinis, saumon fumé & cream cheese au Yuzu
- Love of Pancakes** .....   
Bananes tranchées, Nutella, Pancakes
- Les Fruits** .....   
Salade de fruits frais du moment
- L'incontournable** .....   
Tiramisu aux Cookies
- Yaourt à la mode "Coji"** .....   
Fromage blanc, muesli & coulis de fraise
- Le Gueuleton** .....   
Sélection de charcuteries & fromages italiens

Prix net. Service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande

