

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

