



CORNER BISTRO



STARTERS

- NACHOS - GUACAMOLE OU SAUCE CHEDDAR
- AIGUILLETES DE POULET PANÉES - 3 PIÈCES
SAUCE TARTARE MAISON
- ONION RINGS - 12 PIÈCES - BARBECUE



LES KIDS

9€ LE PLAT
12,50€ AVEC LA PETITE GLACE ITALIENNE

- STEAK HACHÉ
POISSON PANÉ
 - AIGUILLETES DE POULET PANÉES (LÉGÈREMENT RELEVÉES)
 - CROQUE BISTRO (Jambon, emmental)
- accompagnées de frites maison, 1 sauce au choix

LE PRIMEUR

- 6,00€ SALADE DE CHÈVRE CHAUD
Toasts de fromage de chèvre, herbes de Provence, poitrine fumée, miel, salade verte, crème balsamique
- 8,00€ CHICKEN CEASAR SALAD
Poulet pané, Grana Padano, croûtons, salade verte, sauce César maison
- 7,00€ AVOCADO WAFFLE TOAST
Gaufre, cream cheese, avocat, tartare de tomates, graines Munchy, pesto maison
Au choix : œufs au plat OU saumon tartare (1€ supp)
- 15,00€ ASSIETTE BRUNCH
Buns toastés, cheddar, épinards
Au choix : œufs OU saumon tartare (1€ supp)
*SUPP. BACON 1,00€
- 16,00€ CROQUE À LA TRUFFE
Pain de campagne, crème de truffe, comté, jambon blanc
*SUPP. 2 ŒUF 1,00€

LA BOUCHERIE



- 12,00€ STEAK À CHEVAL
Steak haché, œuf au plat
- 15,00€ TARTARE DE BŒUF (VIANDE CHAROLAISE)
cru ou poêlé
- 23,00€ ENTRECÔTE (VIANDE CHAROLAISE)
Entrecôte 300g

LA POISSONNERIE

- 14,00€ FISH & CHIPS
Filet de cabillaud pané, onion rings, frites maison, mayonnaise ail et persil
- 17,00€ TARTARE DE SAUMON
Préparé avec pommes, avocat, citron, aneth

LES POKE BOWL

- 15,00€ BASE : QUINOA ou RIZ
Avocat, œuf au plat, adamame, carotte rapée, tartare de tomates, pesto maison
- AU CHOIX : FALAFELS ou POULET PANÉ
ou SAUMON TARTARE SUPP. 1,00€

• accompagnements : frites maison classiques ou de patate douce (1€ supp) ou purée à la truffe (1€ supp) ou salade verte ou légumes du jour



LES BURGERS



Accompagnés de frites maison et d'une sauce au choix

disponibles avec un steak végétarien

disponibles avec un pain burger sans gluten

HOMEMADE BURGERS

- 14,50€ SMASH
Buns, double steak 75g, triple cheddar, double poitrine fumée, ketchup, moutarde au miel, oignons rouges, salade, tomate, pickles
- 14,50€ CRAZY CHICKEN
Buns, aiguillettes de poulet panées, double cheddar affiné, poitrine fumée, sauce tartare maison, oignons rouges, salade, tomate, pickles
- 15,00€ MONTAGNARD
Buns, steak de bœuf, reblochon AOC, champignons poêlés, poitrine fumée, oignons confits, salade, tomate, pickles
- 14,00€ TOASTED PEPPER (BURGER TOASTÉ)
Buns à l'envers, double steak 75g, triple swiss cheese, poitrine fumée, poivre du moulin
- 14,50€ MEXICAIN
Buns, aiguillettes de poulet panées, cheddar affiné, guacamole, jalapeños, oignons rouges, tabasco, salade, tomates, pickles

- 15,00€ BLUE CHEESE
Buns, steak de bœuf, roquefort AOP, poitrine fumée, oignons crispy et confits, salade, tomate, pickles

- 14,00€ FISH BURGER
Buns, filet de cabillaud pané, cheddar affiné, mayonnaise ail et persil, oignons rouges, salade, tomate, pickles

- 16,00€ VÉGÉTARIEN
Buns, steak végétarien, chèvre, miel, avocat, oignons crispy et confits, salade, tomate, pickles

STARS BURGERS

- 16,00€ REAL AMERICAN BURGER
Buns, steak de bœuf, double cheddar affiné, double poitrine fumée, beignets d'oignons, sauce barbecue, oignons confits, asiade, tomate, pickles
- 16,00€ FAMOUS
Buns, steak de bœuf, cheddar affiné, croquesquis raclette et champignons, oignons confits, salade tomate, pickles

SAUCES FRITES

- SAUCE TARTARE MAISON
 - MOUTARDE AU MIEL
 - MAYONNAISE AIL ET PERSIL
 - SAUCE CHEDDAR 1,50€
 - MAYONNAISE TRUFFE - 1€
 - CURRY
 - BARBECUE
 - SAUCE CHEDDAR ET BACON 2,00€
- Afin de sensibiliser au gaspillage nos pots de sauce supplémentaires sont à 0,40€.

SUPPLÉMENTS BURGERS

- 1,00€ ŒUF AU PLAT, FROMAGE OU BACON
- 1,00€ ACC. FRITES DE PATATE DOUCE
- 3,50€ SAUCE CHEDDAR
- 3,00€ PORTION DE FRITES MAISON EN PLUS (+1€ P.DOUCE)

LES DESSERTS

- 6,50€ GAUFRES LIÉGOISES (WAFFLES)
Sucre, Nutella, coulis de fruits rouges ou caramel
- 6,50€ CHEESECAKE MAISON
Base spéculoos, pâte classique, coulis fruits rouges
- 6,50€ BROOKIE MAISON
Mi-Brownie, Mi-Cookie
- 6,50€ PAIN PERDU MAISON
Sucre, Nutella, coulis de fruits rouges ou caramel
- 7,50€ CAFÉ GOURMAND MAISON
Brownie, cheesecake, glace à l'italienne

ICE CREAM

- 6,50€ GLACE À L'ITALIENNE VANILLE
1 choix de nappage : chocolat, caramel, fraise
1 choix de topping :



- 6,50€ GLACES I FIGUINI
Pots individuels 100ml de glace artisanale provençale faite à Egulles.
Choix du pot : vanille / caramel beurre salé / chocolat, noisettes / yaourt, coulis fruits rouges / cookies / sorbet fraise / sorbet mangue / sorbet citron / pêche, abricot / choc, œuf.

SOFT

SODA
SIRUP
DÉTOX DRINK TEA MANGAJÓ
Grenade ou Citron vert
LIMONADE BIO GALVANINA
GINGER BEER (sans alcool)

BOISSONS MAISON

CITRONNADE 4,50€
THÉ GLACÉ PÊCHE OU CITRON 6,00€

EAUX

EAU MINÉRALE NATURELLE DE PROVENCE « 808 »

PLATEAU PÉTILLANTE 4,50€ / 6,00€

Puisée à Meyreuil, c'est à 808 mètres de profondeur que l'eau minérale naturelle du Pays d'Aix-en-Provence préserve ses vertus. L'eau 808 doit son appellation à cette caractéristique géologique. Depuis la fondation de la ville d'Aix par le Général romain Catus Sextius au 1^{er} siècle, les sources millénaires proviennent des contreforts de la montagne Sainte-Victoire si chère à Cézanne et Picasso.



VINS

ROUGE

	50 CL	75 CL
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE		
Château Saint-Hilaire	18,00€	22,00€
AOP CÔTES-DU-RHÔNE		
Domaine de la Solitude	18,00€	27,00€
AOP CROZES-HERMITAGE		
Domaine Peyrolle - Sans -	36,00€	
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE*		
Château La Coste	19,00€	28,00€

BLANC

VERRE DE VIN « DOMAINE DE SURIANE » 3,50€
Côteau d'Aix AOP (en conversion BIO)
Rouge, Blanc, Rosé

	50 CL	75 CL
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE		
Château Saint-Hilaire	18,00€	22,00€
AOP CÔTES-DU-RHÔNE		
Domaine de la Solitude	27,00€	
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE*		
Château La Coste	19,00€	28,00€

ALCOOL

ANISÉ - Pastis 51 ou Ricard 3,00€
MAURESQUE - Pastis 51 ou Ricard 3,50€
MARTINI 4,00€
ALCOOL FORT 7,00€

DIGESTIFS 7€

LES CLASSIQUES
Limoncello, Gin, Jack Daniel's, Get #7 ou 51, Cointreau, Havana

DON PAPA RHUM DES PHILIPPINES
Saveurs de fruits à la vanille, de miel et de fruits confits

DIPLOMATICO RHUM DU VENEZUELA
Touche de noix, de caramel, de vanille, de poivre et de gingembre

FINE DE COGNAC HENNESSY
Assemblage d'eaux de vie avec des notes de fleurs et d'agrumes



HOT

CAFÉ 1,90€
NOISETTE, DÉCA 2,20€
THÉ 3,00€
THÉ, CHOCOLAT CHAUD, CAPPUCCINO 3,50€

BIÈRES PRESSION

BIÈRE PRESSION, BLONDE (Pistru) 3,80€ / 6,80€
SUPP. SIRUP 0,50€
PANACHÉ 4,00€ / 7,00€
MONACO 4,50€ / 7,50€

BIÈRES BOUTEILLES

Toutes nos bières bouteilles ont une contenance de 33cl

CORNER LAGER 6,50€
Blonde, « 0Lab' » - Aix Pression-

BIÈRES ARTISANALES LOCALES BIO 6,50€
« AQUAE MALTAE » BRASSERIE AIXOISE HISTORIQUE
Blonde - Blanche - Ambrée - IPA - Triple
Sans alcool (alcoolisée) - Bière Gingembre

CORONA, LA CHOUFFE, DESPERADOS 6,00€

COCKTAILS

SPRITZ 8,00€
Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange

MOJITO 8,00€
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau pétillante, glace pilée

DAÍQUIRI 8,00€
Rhum blanc, rhum brun, citron pressé, sucre de canne

MARGARITA 8,00€
Tequila, citron pressé, sucre de canne

GIN FIZZ 8,00€
Gin, citron pressé, sucre de canne, eau pétillante

COSMOPOLITAN 8,00€
Dés de citron vert, sucre de canne, vodka, triple sec, cranberry

MOSCOW MULE 8,00€
Ginger Beer, vodka, citron pressé





STARTERS

VERITABLES NACHOS Guacamole ou sauce cheddar	5,00€
AIGUILLETES DE POULET PANÉES 3 pièces / sauce tartare maison	6,00€
ONIONS RINGS 12 pièces / sauce barbecue	6,00€
PANISSES 12 pièces / sauce barbecue	6,00€

*Ils ne sont pas maison, mais ils sont très bons!

LES KIDS

STEAK HACHÉ DE NOTRE BOUCHER, FRITES MAISON	8,50€ LE PLAT
POISSON PANÉ, FRITES MAISON	
AIGUILLETES DE POULET PANÉES (LÉGÈREMENT HÉLEVÉES), FRITES MAISON	

LES BURGERS

HOMEMADE BURGERS

CHEESE BURGER	13,00€	*SUPP BACON 0,50€
Bun's, steak 180gr, cheddar affiné, salade, tomate, oignons confits		
CHICKEN BURGER	12,00€	*SUPP BACON 0,50€
Bun's, aiguillettes de poulet panées, cheddar affiné, salade, tomate, oignons confits		
HONEY & GOAT CHEESE	13,00€	
Bun's, steak 180gr, chèvre, miel, salade, tomate, oignons confits		

FRENCH	13,00€
Bun's, steak 180gr, Emmental français, moutarde à l'ancienne, salade, tomate, oignons confits	

SUPPLÉMENTS

ŒUF, FROMAGE OU BACON	0,50€
SAUCE CHEDDAR SUR LES FRITES	1,00€
SAUCE CHEDDAR ET BACON SUR LES FRITES	1,50€
MAYONNAISE À LA TRUFFE	1,00€
ACC. FRITES MAISON DE PATATE DOUCE	1,00€
PORTION DE FRITES MAISON EN PLUS (+ 1€ P.DOUCE)	3,00€

LE BRUNCH

LES ASSIETTES BRUNCH

EGG BENEDICT Bun's, cheddar, deux oeufs, bacon, sauce Hollandaise	12€
EGG NORVÉGIEN Bun's, crème à l'aneth, deux oeufs, saumon fumé	
EGG AVOCADO Bun's, cheddar, purée d'avocats, deux oeufs	
EGG ÉPINARD Bun's, cheddar, épinards à la crème, deux oeufs.	

* Accompagnement frites maison ou salade verte

PANCAKES

PANCAKES PAR 3 Nutella, sirop d'érable ou coulis de fruits rouges.	5€
---	----

- Demandez nos jus frais maison -

LES DESSERTS

GAUFRES LIÉGEOISES (WAFFLES) Sucre, sauce au chocolat, coulis de fruits rouges, Nutella	5,00€
CRUMBLE MAISON POMME SPÉCULOOS Compote de pomme, spéculoos concassé	5,00€
CHEESECAKE MAISON Base spéculoos, recette classique	5,00€
BROWNIE CHOCO/NUTELLA MAISON Gâteau au chocolat	5,00€
CAFÉ GOURMAND MAISON Crumble, brownie, cheesecake	6,00€

STARS BURGERS

THE REAL AMERICAN BURGER Bun's, steak 180gr, double cheddar affiné, double bacon, oignons crispy et confits, sauce barbecue, salade, tomate	14,00€
THE FAMOUS CORNER BISTRO BURGER Bun's, steak 180gr, cheddar affiné, boule panée de raclette et champignons, salade, tomate, oignons confits	14,00€

* tous nos burgers sont accompagnés de frites maison, d'une sauce au choix et sont disponibles avec un pain burger sans gluten.

ICE CREAM

GLACE À L'ITALIENNE VANILLE 1 choix de nappage : chocolat, caramel, fraise 1 choix de topping : amandes, smarties, spéculoos, oreo	4,50€
GLACES I PIRUINI Pot individuel 180ml de glace artisanale provençale faite à Eguiilles: vanille, caramel beurre salé, chocolat-noisettes, yaourt coulis fruits rouges, cookies, sorbet fraise, sorbet mangue	5,50€

SOFT

SODA	
SIROP	
DÉTOX DRINK TEA MANGAJI	
LIMONADE BIO GALVANINA	50 CL
VITTEL/SAN PELLEGRINO	4,00€

HOT

CAFÉ
NOISETTE, DÉCA
THÉ, CHOCOLAT CHAUD

BIÈRES

BIÈRE PRESSION 25CL
BIÈRE PINTÉ 50CL
BIÈRE AU LITRE EN GIRAFE
BIÈRE ARTISANALE DE PROVENCE
Blanche / Blonde / Ambrée
CUBANISTO
CORONA
DESPERADOS
LA CHOUFFE
LEFFE
HOEGAARDEN

COCKTAILS

3,50€	SPRITZ	6,50€
2,50€	Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange	
4,00€		
4,00€	MOJITO	8,50€
1L	Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau pétillante, glace pilée	
6,00€		

8,50€	DAIQUIRI
	Rhum blanc, rhum brun, citron pressé, sucre de canne

1,80€	SOUR	8,50€
2,00€	Alcool, citron pressé, sucre de canne	

3,00€	MARGARITA	8,50€
	Tequila, citron pressé, sucre de canne	

8,50€	GIN FIZZ
	Gin, citron pressé, sucre de canne, eau pétillante

3,50€		8,50€
6,50€	COSMOPOLITAN	
11,00€	Dés de citron vert, sucre de canne, vodka, triple sec, cranberry	
4,50€		

ALCOOL

5,00€		2,50€
4,50€	ANISÉ	
5,00€		4,00€
4,50€	MARTINI	
4,00€		6,00€
4,00€	ALCOOL FORT	

DIGESTIFS 8€

LES CLASSIQUES
Limoncello, Gin, Jack Daniel's, Get 27 ou 31, Cointreau, Havana

DON PAPA RHUM DES PHILIPPINES
Saveurs de fruits à la vanille, de miel et de fruits confits

LAPHROAIG QUARTER CASK 10 ANS
Whisky tourbé de l'Islay
Notes de goudron, de caoutchouc et d'épices douces

DIPLOMATICO RHUM DU VENEZUELA
Touches de noix, de caramel, de vanille, de poivre et de gingembre

BOUKHA SOLEIL FIGUE TUNISIENNE
Frais et fruité obtenu par distillation des figues les plus ensoleillées

FLEUR DE THYM
Notes de garrigue et de fleurs de thym

GREY GOOSE
Goût prononcé de céréales, suivi d'une pointe de fruits secs

FINE DE COGNAC HENNESSY
Assemblage d'eaux de vie. Des notes de fleurs d'agrumes

VINS

ROUGE


	50 CL	75 CL
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE		
Château Saint-Hilaire	12,50€	17,00€
IGP BOUCHES-DU-RHÔNE		
Villa Minna Vineyard	30,00€	
AOP CÔTES-DU-RHÔNE		
Domaine de la Solitude	16,00€	21,00€
AOP CROZES-HERMITAGE		
Domaine Fayolle «Sens»	34,00€	
AOP CÔTEAUX-DU-LANUEDOC-PIC-SAINT-LOUP		
Domaine de l'Horus «La Bergerie»	27,00€	
AOP SAINT-NICOLAS DE BOURQUEIL (BIOLOGIQUE)		
Domaine de la Cotelleraie	25,00€	
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE *		
Château Lacoste	15,00€	21,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE SAINT-VICTOIRE *		
Domaine Vouinière	17,00€	

BLANC

	50 CL	75 CL
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE		
Château Saint-Hilaire	12,50€	17,00€
AOP CASSIS		
Domaine du Paternel	23,50€	30,00€
IGP PAYS D'OC		
Domaine Saint-Firmin «Viognier»	20,00€	
AOP CÔTES-DU-RHÔNE		
Domaine de la Solitude	25,00€	
AOP POUILLY-FUMÉ		
Domaine Francis Blanchet «Calcite»	34,00€	
AOP CÔTES DE PROVENCE SAINT-VICTOIRE *		
Domaine Vouinière	17,00€	
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE *		
Château Lacoste	15,00€	21,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE SAINT-VICTOIRE *		
Domaine Vouinière	17,00€	

ROSÉ

	50 CL	75 CL
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE		
Château Saint-Hilaire	12,50€	17,00€
AOP CÔTES-DE-PROVENCE SAINT-VICTOIRE		
Mas de Cadenet	16,00€	25,00€
AOP CASSIS		
Domaine du Paternel	30,00€	
IGP PAYS D'OC		
Domaine Saint-Firmin «Gris»	17,00€	
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE *		
Château Lacoste	15,00€	21,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE SAINT-VICTOIRE *		
Domaine Vouinière	17,00€	

 * Vins issus de culture biologique et biodynamique.

