



Tous nos plats sont faits maison, à partir de produits frais !



## SALADES

- Salade Jules César** 13,9 €  
Poulet grillé, bacon, croutons aux herbes, copeaux de parmesan, coleslaw, salade romaine croquante, sauce César
- Salade Tandoori** 14,5 €  
Poulet mariné aux épices indien et yaourt, concombre, mais, tomates cerises, carottes râpées, ananas frais, cebettes, croutons, salade verte
- Salade PICOLO SAXO** 14,9 €  
Mozzarella di buffala, basilic, tomates, jambon de parme, melon, pignons, croutons, pesto maison, salade
- Salade Bruschetta** 13,9 €  
Tomates fraîches gratinées à la mozzarella, roquette, pignons, speck, tomates confites, basilic, pétales de parmesan
- Anti Pasti « di Terra »** 14,9 €  
Mozzarella panée, courgettes aubergines poivrons grillés, parmesan, tomates fraîches, coppa, tomates confites, salade romaine
- Burrata** 14,5 €  
Boule de burrata 125g, jambon de parme, roquette, crème de balsamique, basilic frais, tomates fraîches, tomates confites
- Salade St Marcellin** 15,9 €  
St Marcellin entier rôti sur pain de campagne et oignons confits, salade, champignons frais, magret de canard fumé, pommes de terre grenailles, tomates cerise
- Salade Marina « Terra Maré »** 16,9 €  
Scampis, saumon fumé, tomate cerise, Miettes surimi, avocat, concombre, cebete, salade romaine, croutons, sauce cocktail

### MENU ENFANT

Penne, jambon ou Steak haché, frites + Sirop + Glace

9,9 €

## VIANDES ET POISSONS

<b>Bavette à l'échalote</b> Frites ou légume du jour	<b>14,5 €</b>
<b>Entrecôte</b> Frites ou légume du jour	<b>16,9 €</b>
<b>Hamburger Little Italy</b> Mozzarella fumée, bacon, tomates séchées, tomates fraîches, salade croquante, oignons confits, steak haché Charolais; frites, salade	<b>16,5 €</b>
<b>Escalope Milanese</b> Escalope de veau panée, linguine au basilic et sauce tomate	<b>16,9 €</b>
<b>Carpaccio de Bœuf</b> Champignons frais, copeaux de parmesan, huile d'olive, citron, frites, salade	<b>14,9 €</b>
<b>Tartare au couteau, frites, salade</b> Viande charolaise, à préparer par vos soins	<b>16,5 €</b>
<b>Tartare de Saumon frais Maison</b> Tomates, avocat, aneth, coriandre, échalotes, huile d'olive, frites, salade	<b>16,9 €</b>

## PASTA AL MINUTO !



<b>Penne Arrabiata « du chef »</b> Sauce aux tomates fraîches, oignons, piment	<b>12,5 €</b>
<b>Gnocchis alla Napoli Picante</b> Sauce au gorgonzola et saucisse piquante italienne	<b>13,5 €</b>
<b>Linguine PICOLO SAXO</b> Tomates cerises, pignons, pesto, mozzarella, poignée de roquette et chiffonnade de jambon de Parme	<b>14,9 €</b>
<b>Raviolis ♥ de Mozzarella</b> Raviolis fourrés à la tomate et à la mozzarella, sauce tomate basilic, roquette, copeaux de parmesan	<b>15,5 €</b>
<b>Penne Gambas</b> Gambas sauvages, ail, persil, sauce tomate fraîche	<b>17,5 €</b>

---

### Notre engagement qualité : CQFD « Ce qu'il fallait démontrer »

**C** comme **Convivialité** : Nous avons essayé de faire de notre restaurant un lieu moderne, lumineux et agréable, pour que vos pauses déjeuner soient un vrai moment de plaisir, égayé par la sympathie et le sourire de notre équipe !

**Q** comme **Qualité** : Notre équipe en cuisine, dirigée par notre Chef, Mathieu, qui met tout son cœur et ses compétences pour vous servir des plats goûteux et savoureux.

**F** comme **Fraîcheur** : Nous sommes livrés tous les jours, pour que la fraîcheur de nos mets soit au rendez-vous de notre carte. Nous travaillons en grande majorité et autant que possible des produits extra-frais, préparés le matin même en cuisine.

**D** comme **Déontologie** : Nous attachons une importance particulière au choix de nos fournisseurs en privilégiant l'économie locale : nos viandes viennent d'un fournisseur de Sisteron, nos légumes d'un fournisseur de Venelles, notre pain d'une boulangerie artisanale d'un village voisin.

## DESSERTS

<b>Carpaccio ananas melon</b> , sorbet cactus citron vert	5,9 €
<b>Crème brûlée passion</b>	5,9 €
<b>Mi-cuit au chocolat</b> , glace au caramel beurre salé	6,9 €
<b>Coupe Amerella</b> (glace vanille 2 boules, cerise amerella)	6,9 €
<b>Salade de fruits frais de saison</b>	6,5 €
<b>Tarte au Citron Meringuée</b>	6,9 €
<b>Fromage blanc</b> , crémier nature	5,5 €
<b>Fromage blanc</b> , coulis de fruits rouges	5,9 €
<b>Fromage blanc</b> , miel, amandes grillées	5,9 €
<b>Glaces Artisanales</b>	
<b>Gelato</b> : Yaourt Bulgare Groseille, Caramel Beurre Salé,	4,5 € / 1 boule
Vanille Croquante, Chocolat Intense, Café du Guatemala	5,5 € / 2 boules
<b>Sorbetto</b> : Framboise, Cactus citron vert, Pêche de Vigne,	6,5 € / 3 boules
Mangue	Suppl. chantilly 1 €

## BOISSONS

<b>Pression 1664</b> – 25 cl	3,4 €
<b>Leffe</b> – 25 cl	3,6 €
<b>Monaco / Panaché</b> – 25 cl	3,4 €
<b>Apéritifs</b>	
Anisés (Pastis 51 / Ricard) – 2 cl	3 €
Martini Rosso & Martini Bianco – 4 cl	3,7 €
Campari – 4 cl	3,7 €
Whisky / Gin / Vodka / Rhum / Get 27 – 4 cl	7 €
Porto – 7 cl	4 €
Muscat "Beaumes de Venise" – 10 cl	5 €
<b>Digestifs</b>	
Limoncello / Amaretto / Grappa – 4 cl	6 €
Poire William's / Calvados / Cognac – 4 cl	6 €
<b>Boissons sans alcool</b>	
Coca-Cola / Light / Zéro / Life – 33cl	3,5 €
Limonade / Orangina / Perrier – 25 cl	3,5 €
Nestea Pêche – 25 cl	3,5 €
San Bitter – 10 cl	4 €
Jus : Orange / Pomme / Ananas / Tomate / A.C.E. – 20 cl	3,5 €
Sirup à l'eau	1,95 €
<b>Eaux minérales</b>	
Evian – 1 l	4,9 €
Evian – 50 cl	3,9 €
Badoit – San Pellegrino – 1 l	4,9 €
Badoit – San Pellegrino – 50 cl	3,9 €
<b>Boissons chaudes</b>	
Espresso / Déca / Noisette	1,95 €
Grand Crème	3,2 €
Capuccino	3,8 €
Infusion Bio	3,2 €
<b>Kusmi Tea</b>	3,4 €
Anastasia / Ceylan / Vert à la Menthe	
Kusmi Detox / Kusmi Be Cool	

	75 cl	Verre 12 cl
<b>ROUGE</b>		
<b>Château Saint-Hilaire</b> - AOP Coteaux d'Aix-en-Provence <i>Charpenté et fruité. Arômes épicés, fruits rouges. Robe soutenue.</i>	20 €	-
<b>Domaine de l'Olibaou (Venelles - BIO)</b> - AOC Coteaux d'Aix <i>Nez exprimant des notes de mûre et de cassis, matinées d'une pointe de vanille et de poivre.</i>	23 €	-
<b>Mas de Cadenet (BIO)</b> - AOC Sainte-Victoire <i>Elevage en fût, robe cardinale, nez typé fruits noirs macérés, épicés et venaison, vin structuré et savoureux avec des arômes de fruits.</i>	24 €	4,5 €
<b>Château La Dorgonne (BIO)</b> - AOC Côtes de Luberon <i>Culture bio-active, robe rubis tendre, nez frais, belle longueur en bouche. Une jolie trame structurée alliée à des tannins soyeux et élégants.</i>	25 €	-
<b>ROSÉ</b>		
<b>Château Saint-Hilaire</b> - AOP Coteaux d'Aix-en-Provence <i>vin frais et aromatique. Robe marbre rose, fine et cristalline.</i>	20 €	-
<b>Domaine de l'Olibaou (Venelles - BIO)</b> - AOC Coteaux d'Aix <i>Rosé clair et complexe aux arômes de fruits rouges et de pamplemousse</i>	22 €	-
<b>Mas de Cadenet (BIO)</b> - AOC Sainte-Victoire <i>Une belle robe claire. Un nez fin et complexe à la fois fruité et floral.</i>	24 €	4,5 €
<b>Château de Fontcreuse</b> - AOC Cassis <i>Vin de caractère, élégance, gras et ampleur sur des notes de fruits rouges mûrs.</i>	28 €	-
<b>Château La Dorgonne (BIO)</b> - AOC Côtes de Luberon <i>Vif, frais et fruité avec des notes de bonbon anglais, vin acidulé, gras et ample en bouche. Il présente une finale sucrée avec des notes de fraises.</i>	25 €	-
<b>BLANC</b>		
<b>Mas de Cadenet (BIO)</b> - AOC Sainte-Victoire <i>Robe limpide, cristalline. Nez fin typé de fruits exotiques : citron, ananas, poires, agrumes. Ample, gras et frais avec une belle longueur.</i>	24 €	4,5 €
<b>Château de Fontcreuse</b> - AOC Cassis <i>Nez mentholé, présence d'eucalyptus qui cède la place à l'amande grillée, pour ensuite s'enrichir de notes de miel. Un vin gras, généreux et aromatique, sur une finale délicate et fraîche.</i>	28 €	-
<b>Château La Dorgonne (BIO)</b> - AOC Côtes de Luberon <i>Culture bio-active. Robe dorée à reflets verts, nez expressif et floral avec une pointe d'aubépine. Equilibre harmonieux entre acidité et sucrosité.</i>	25 €	-
<b>ROUGE / ROSÉ / BLANC</b>		
<b>Domaine l'Oppidum des Cauvins</b> - AOP Coteaux d'Aix	Pot Lyonnais 50 cl 10 €	Verre 12 cl 3 €
<b>CHAMPAGNE</b>		
<b>Georges Vesselle</b> - Grand Cru	Bouteille 75 cl 58 €	Coupe 12 cl 9 €
<i>Maison de tradition installée sur les Côteaux de Bouzy, l'un des meilleurs grands crus de la Champagne. Robe or clair, légèrement teintée, arômes fruités, il est élaboré par assemblages de cuvées de 2 à 3 ans. Vivacité et fraîcheur le caractérisent.</i>		