

CASE VANILLE

R E S T A U R A N T



OUVERT TOUS LES JOURS DE 12 H À 15 H

BUFFET FRAÎCHEUR À VOLONTÉ HORS D'ŒUVRES BUFFET 18 €

BURGER / FRITES / SALADE BURGERS / FRIES / SALAD

Burger de bœuf black angus sauce mayonnaise et ketchup *Burger of beef Black angus, with ketchup and mayonnaise sauce* 15 €

Burger d'espadon grillé sauce aux herbes *Grilled swordfish burger with herb sauce* 16 €

Burger de poulet pané sauce tartare *Burger chicken breaded with tartare sauce* 14 €

CLUB SANDWICH / FRITES / SALADE SANDWICH CLUB / FRIES / SALAD

Club sandwich jambon et fromage *Sandwich club ham and cheese* 13 €

Club sandwich au marlin fumé *Sandwich club with smoked marlin fish* 14 €

Club sandwich poulet curry doux *Sandwich club sweet curry chicken* 13 €

CARRY DU JOUR, RIZ, GRAINS, ROUGAIL CARRY OF THE DAY, RICE, GRAIN, CREOLE SPICES 14 €

PLATS (GARNITURES AU CHOIX) COOKED DISHES, SIDE DISHES

Entrecôte black angus *Grilled rib "black angus"* 22 €

Carré d'agneau à la découpe, jus au romarin *Square lamb with the cut, rosemary juice* 20 €

Pintade rôtie aux pleurotes *Roasted guinea fowl with pleurotes mushrooms* 16 €

Tartare de thon, soja, huile d'olive et citron vert *Tuna tartare, soy, olive oil and lime* 16 €

Espadon grillé sauce vanille *Grilled swordfish with vanilla sauce* 17 €

Filet de thon aux z'apétits *Tuna fillet with z'apétits* 17 €

Dos de saumon au pistou *Back of salmon with pistou* 16 €

PÂTES FRAICHES « PEÏ » FRESH PASTA « PEÏ »

Tagliatelles à l'encre de seiche au crevettes grillées et sauce combava *Tagliatelle with cuttlefish ink, grilled shrimps and combava sauce* 14 €

Campanelles à la carbonara *Campanelles carbonara* 13 €

Ondines tricolores au pistou et parmesan *Ondines three colors with pistou and parmesan* 12 €

PIZZAS

Margarita (tomate, mozzarella, basilic, olives) *Margarita (tomato, mozzarella, basil, olives)* 11 €

Royale (tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella, basilic, olives) *Royale (tomato, ham, mushrooms, egg, mozzarella, basil, olives)* 12 €

Créole (tomate, saucisses fumées, gros piments) *Créole (tomato, smoked sausages, big peppers)* 13 €

4 fromages (tomate, mozzarella, emmental, roquefort, buchette de chèvre, basilic) *4 cheeses (tomato, mozzarella, emmental, roquefort, goat cheese, basil)* 13 €

Saumon (tomate, saumon, crème fraîche, mozzarella, basilic) *Salmon (tomato, salmon, fresh cream, mozzarella, basil)* 13 €

Fermière (tomate, poulet, champignons, crème fraîche, basilic) *Fermière (Tomato, chicken, mushrooms, fresh cream, basil)* 12 €

Sicilienne (tomate, jambon cru, anchois, câpres, mozzarella, basilic, olives) *Sicilian (tomato, cured ham, anchovies, capers, mozzarella, basil, olives)* 12 €

MENU MARMAILLE KIDS MENU

Pizza ou steak haché ou poisson grillé ou nuggets poulet *Pizza or chopped steak or grilled fish or chicken nuggets* 12 €

Petit pot de glace ou salade de fruits frais *Ice cream or fresh fruits salad*

1 boisson *1 fresh drink*

DESSERTS DESSERTS

Crème brûlée à la vanille *Crème brûlée with bourbon vanilla* 8 €

Salade de fruits frais *Fresh fruits salad* 6 €

Tarte feuilletée aux pommes et glace coco *Puff pastry with apples, coconut ice cream* 7 €

Profiteroles vanille chocolat chantilly *Profiteroles vanilla chocolate Chantilly* 8 €

Café gourmand peï *Gourmet coffee "Peï"* 7 €

Magnum *Choice of Magnum* 4 €

ALLERGÈNES : tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten et produits à base, oeufs et produits à base d'oeuf, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (lactose), fruits à coque, céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

ALLERGENS : all our dishes are likely to contain the following allergens: gluten-containing cereals and products based on them, eggs and egg products, fish and fish products, peanuts and peanut products, soy and soy products, milk and milk-based products (lactose), nuts, celery and celery products, mustard and mustard products, sesame seeds and sesame seed products, sulfur dioxide and Sulphites, lupines and lupine products, molluscs and mollusc products.

JUS DE FRUITS *FRUIT JUICE*

Ananas, exotique, mangue, orange, pomme, tomate <i>Pineapple, exotic, mango, orange, apple, tomato</i>	25 cl	3,20 €
Cocktail de fruits frais <i>Fresh fruit cocktail</i>	25 cl	7,50 €
Citron pressé / Orange pressée <i>Pressed lemon / orange</i>		7,50 €

SODAS *SOFT*

Coca-Cola	30 cl	2,90 €
Coca-Cola zéro	50 cl	3,20 €
Ice tea pêche / mangue <i>(peach/mango)</i>	33 cl	2,90 €
Fanta / Sprite / Orangina	33 cl	2,90 €
Schweppes tonic	25 cl	2,90 €
Schweppes agrumes	33 cl	2,90 €

CAFÉS ET THÉS *COFFEE AND TEA*

Nespresso leggero ou forte		2,60 €
Nespresso decafeinato		2,60 €
Double Nespresso		4,00 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>		4,00 €
Thés et infusions <i>Teas and infusions</i>		3,50 €

EAUX *WATERS*

Australine	100 cl	3,00 €
Cilaos <i>Sparkling water</i>	125 cl	4,00 €
½ Australine	50 cl	2,20 €
½ Cilaos	50 cl	2,40 €
Perrier	33 cl	3,00 €

LES APÉRITIFS *APPETIZERS*

Ricard / Pastis 51	4 cl	5,50 €
Martini rouge / blanc	6 cl	5,50 €
Kir aligoté cassis / mûre / fraise des bois	12 cl	6,50 €
Kir royal	12 cl	10,00 €
Verre de vin	14 cl	5,00 €

BIÈRES *BEERS*

Dodo pression	25 cl	3,50 €
Dodo	33 cl	3,50 €
Dodo blanche	33 cl	3,50 €
Dodo heritage	33 cl	3,70 €
Phoenix	33 cl	3,80 €
Heineken	33 cl	4,00 €
Desperados	33 cl	4,50 €
Buckler (sans alcool)	25 cl	3,20 €

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER

Coupe	12 cl	9,00 €
Brut	75 cl	39,00 €
Demi-Sec	75 cl	43,00 €
Millésimé	75 cl	67,00 €
Rosé	75 cl	76,00 €
Grand Siècle	75 cl	118,00 €