



LE PASEO
COCKTAIL CLUB & RESTAURANT

Produits frais et de saison.

Plats à la carte ou dans nos formules.

Desserts faits maison.

ENTREE + PLAT : 24 €

PLAT + DESSERT : 24 €

ENTREE + PLAT+ DESSERT : 29 €

LES ENTRÉES

4 Huîtres de Bouzigues N° 3
sur lit de glace pilée et vinaigre à l'échalotte 8 €

Gambas juste saisies,
carpaccio de tomates anciennes au Pesto
et taboulé de choux fleur 10 €

Foie gras de canard maison,
chutney abricot et noix,
fines tranches de pain muesli toastées..... 12 €
(formule + 2 €)

Tentacule de poulpe,
gaspacho de poivron et pastèque 14 €
(formule + 3 €)

Burrata 250G à partager,
et assortiment de tomates anciennes 15 €

LES SALADES REPAS

POKE BOWL
Salade bien-être venue d'Hawaï
saumon, boulgour, haricots verts, chou rouge,
fraises, houmous et pousses d'épinards et sésame 19 €

LA THAÏ -THAÏ
Belle poêlée de seiches et crevettes,
chou rouge, mangue, vermicelles,
cacahuètes, tomates, pousses d'épinards 20 €

PRIX NETS TTC - SERVICE COMPRIS

LES VIANDES

Picanha Black Angus délicatement grillée,
gratin d'aubergines et sucrines braisées 21 €
*Pour accompagner idéalement ce plat, nous vous suggérons
notre vin rouge : Clos des Combes*

Pluma ibérique,
polenta provençale et jus corsé au miel 19 €
*Pour accompagner idéalement ce plat, nous vous suggérons
notre vin Bio rouge : Le Clos des Serres*

Agneau confit 12h façon tajine 20 €
*Pour accompagner idéalement ce plat, nous vous suggérons
notre vin rouge : 1779 Mas D'Arcay*

LES POISSONS

Poêlée de blanc de seiches en persillade,
contraste de carottes et jus de coquillages 19 €
*Pour accompagner idéalement ce plat, nous vous suggérons
notre vin Bio blanc : Domaine des Pradels*

Ballotine de bar au nori,
poêlée de fèves, concassé de tomate
et sucrine braisée sauce curry vert 20 €
*Pour accompagner idéalement ce plat, nous vous suggérons
nos vins blancs : Viognier ou Croix de Bébian*

Tataki de thon rouge au sésame et wasabi,
purée de choux fleur 22 €
(formule + 2 €)
*Pour accompagner idéalement ce plat, nous vous suggérons
notre vin Bio blanc : La Farelle*

-Autre choix d'accompagnement : frites à l'ancienne
- Supplément accompagnement : 4€
N'hésitez pas à nous le demander

NOS DESSERTS FAITS MAISON :

Ananas frais rôti, crème fraise et citron, boule de glace fraise des bois-basilic	7 €
Sablé breton, mousse au litchi, framboises fraîches et sorbet litchi	7 €
Entremet tout chocolat	7 €
Millefeuille, intensément vanille	7 €
Assortiment de fromages du moment	7 €
Café Gourmand - assortiment de 3 minis desserts café expresso Lavazza	8 € (formule + 2 €)
Thé Gourmand (formule + 3 €)	9 €

BOISSONS CHAUDES :

Café Lavazza expresso ou allongé	2 €
Double café expresso.....	4 €
Ristretto.....	2 €
Noisette.....	2 €
Café crème.....	2.5 €
Grand café crème (double café).....	4 €
Capuccino (double café).....	4.5 €
Gamme de thé «KUSMI TEA»	3 €
Café arosé	4 €
Digestifs (5CL)	6 à 10 €