

Le brunch

24€
par pers

Samedi, dimanche & jours fériés de 10h à 17h

COMPOSITION BALTHAZAR :

Saumon fumé artisanal,
Assortiment de charcuterie & fromages

OEUF À LA COQUE ET SES PETITS SOLDATS

PANIER GARNI

Croissant ou pain au chocolat,
Pain bio tranché

JUS D'ORANGES BIO OU JUS DE POMMES BIO

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café, café crème, cappuccino, thé vert menthe,
thé earl grey ou chocolat chaud

UN PARFAIT

Granola bio, fromage blanc bio & fruits

CONFITURES, PÂTES À TARTINER ARTISANALES, MIEL, BEURRE

PAIN PERDU (sup. 4€)

PANCAKES (sup. 3€)

SAUCISSE (sup. 3€)

GAUFRE MAISON FAÇON DE LIÈGE (sup. 3€)

↙ à partir de 16h à Miramas

Le petit-déjeuner

Jusqu'à 11h45

Tous nos petits-déjeuners sont servis avec une boisson chaude au choix :
Café bio, cappuccino, café crème, thé vert menthe, thé earl grey ou chocolat chaud

Express 6,50€
Café, viennoiserie, jus d'oranges bio

Traditionnel 7,00€
Assortiment de pâtes à tartiner artisanales,
miel & confiture, beurre, pain bio

Campagnard 8,00€
Granola bio, fromage blanc bio, fruits & pancakes

Paysan 8,00€
Oeuf à la coque, assortiment de pâtes à tartiner artisanales,
miel & confiture, beurre, pain bio

Biologique 9,00€
Jus de pommes bio, fromage blanc bio,
assortiment de pâtes à tartiner artisanales,
miel & confiture, beurre, pain bio

Continental 10,00€
Jus d'oranges bio, croissant ou pain au chocolat,
assortiment de pâtes à tartiner artisanales,
miel & confiture, beurre pain bio

Américain 12,00€
Saucisse, lard, cheddar fondu, oeuf,
haricots à la tomate, jus d'oranges pressés, pain muffin

sup. 1,00€ : thés bio, chocolats chauds parfumés
& lait végétal

À la carte

Croissant 2,00€

Pain au chocolat 2,00€

Oeuf à la coque,
pain, beurre 2,50€

Cookie maison 4,00€

Parfait : 5,00€
Granola bio,
fromage blanc bio & fruits

Demi baguette 5,00€
beurre & confiture

Pancakes 5,00€

Pain Perdu (le week-end) 6,00€

Assiette de charcuterie
& fromages 7,00€

Les boissons chaudes

NOTRE CAFÉ EST TORRÉFIÉ SELON UN PROTOCOLE PRÉCIS
ARTISANAL ET BIOLOGIQUE, SA RICHESSE EST ENTIÈREMENT PRÉSERVÉE

Thés Bio 4,00€

Café espresso bio	2,10€
Café noisette	2,20€
Décaféiné	2,20€
Double espresso bio	3,80€
Lait chaud	3,00€
Infusion bio	4,00€
Cappuccino, café crème	4,50€
Café frappé bio	4,50€
Chocolat chaud traditionnel	4,00€
Chocolat ou café viennois	5,00€
Chocolats chauds parfumés : Caramel, cannelle, noisette, Nutella	5,00€
Chai latte, Macchiato	5,50€
Chocolat ou café U.S.A.*	5,00€
Nutellacino	5,00€
Vin chaud de «Robert»* (selon saison)	4,00€

sup. sirop café : 0,20€
noisette, cookie, vanille ou caramel.

French kiss :

Thé noir Darjeeling Singtom parfumé
à la fleur d'oranger

Sweet tea :

Thé noir Ceylan parfumé aux muffins
& pépites de chocolat

Maharadjah :

Thé noir Assam aux épices- Grand jardin
de Tonganagaon Inde

Secret du Sahara :

Thé vert sencha parfumé à la menthe
& au citron

Hanami :

Thé vert sencha du Japon parfumé
à la cerise

* Disponible uniquement à Miramas

Le déjeuner

à partir de 12h00



13,90€

FORMULE MIDI

Du lundi au vendredi
(sauf jours fériés)

Plat du jour (plat unique)

+ dessert du jour
(sup dessert carte 2€)

ou café gourmand

8,90€

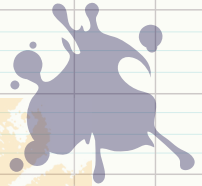
FORMULE ENFANT DE 0 À 10 ANS

tartine jambon ou poulet & fromage
ou Lasagnes de boeuf
ou Abigot jambon blanc

+ Brochette de Tomates cerises

+ Brownie ou fromage blanc bio

+ Sirop au choix (hors sirop bio)
ou Jus de pommes + Coloriage



Les Clubs

12€

Thon : Pain de mie toasté, rillettes de thon maison, sauce crème fraîche & ciboulette, tomates fraîches, concombres & comté

Volaille : Pain de mie toasté, poulet fumé, tomates confites, chèvre buchette, sauce tomates confites et oignons rouges

Les salades

Vegan : 15,00€

salade, antipasti, oignons rouges, tomates fraîches & confites, concombre

Mozzarella : 16,00€

salade, mozzarella di bufala, croûtons de pain, olives noires, tomates fraîches & confites, pesto & huile d'olive vierge

tb Nous pouvons remplacer la mozzarella par de la burrata avec un supplément de 3,00€

Bressane : 16,00€

salade, poulet fumé, tomates confites, copeaux de parmesan, pommes de terre, croûtons & tomates fraîches

"Ma Première Cantine" : 16,00€

salade de penne, jambon Serrano, copeaux de parmesan, pesto, tomates confites & sirop de Liège (def. : confiture de pomme & poire diluée dans du vin blanc)

Cévenole : 17,00€

salade, toasts de Cabécou au miel & herbes de Provence, jambon Serrano, tomates confites, raisins secs & noix

Italienne : 17,00€

salade, speck, courgette & coeur d'artichaut, aubergine grillée (gout relevé), poivron farci (gout relevé), mozzarella di bufala, tomates confites & copeaux de parmesan

Fermière : 17,00€

salade, Cabécou rôti, gorgonzola, endive, magret de canard fumé, miel & croûtons

Grimaud : 17,00€

salade, crevettes marinées au citron & persil, saumon fumé artisanal, mozzarella di bufala, blinis & tomates fraîches

Festive : 18,00€
salade, foie gras de canard entier, magret de canard fumé, jambon Serrano, pain d'épices, tomates fraîches & noix



Tartines froides

Végétarienne :	radis, aubergines grillées (goût relevé) aiguillettes de concombres & tomates confites	8,50€
Thon :	rillettes de thon maison, sauce crème fraîche & ciboulette, courgettes marinées	9,00€
Mozzarella di bufala,	pesto, tomates fraîches	10,00€
Tartare de Boeuf cru,	pesto, copeaux de parmesan, huile d'olive	10,00€
Saumon fumé artisanal,	fromage ail & fines herbes, oignons rouges & roquette	12,00€
Foie gras & confiture de figues,	roquette	12,00€
Burrata,	pesto, tomates fraîches et confites, roquette	12,00€

Tartines chaudes

Poulet :	Poulet mariné dans une sauce crème fraîche & persil, oignons rouges, tomates confites & mozza fondue	10,00€
Thon :	Rillettes de thon maison, sauce crème fraîche & ciboulette, tomates fraîches & mozza fondue	10,00€
Aubergine :	Aubergines grillées marinées (goût relevé), tomates fraîches & mozza fondue	10,00€
Boeuf :	Boeuf haché, sauce tomates confites, tabasco & comté fondu	11,00€
Bruschetta :	Pain grillé, tomates fraîches, pesto, jambon Serrano, mozza fondue	11,00€
Savoyarde :	Jambon Serrano, fromage raclette, pommes de terre, sauce crème fraîche & ciboulette	11,00€
Magret :	Magret de canard fumé, chèvre frais & buchette, miel & roquette	12,00€
Saumon :	Saumon fumé artisanal, fromage ail & fines herbes & mozza fondue	12,00€

Les spécialités

Grand bol de soupe maison ou gaspacho (selon saison) & salade	9,00€
Carpaccio des «Grands» salade, huile d'olive vierge & copeaux de parmesan	16,00€
Croque «Ma première Cantine» : béchamel, jambon truffé, comté fondu & salade	16,00€
Lasagnes au boeuf gratinées & salade	17,00€
Coquillettes jambon truffé sauce béchamel fromagère	17,00€
Abligot Saucisse 'Recette ancestrale' & salade	17,00€
Hamburger «Ma Première Cantine» entre 2 blinis, saumon fumé artisanal, crème fraîche & ciboulette, citron, salade, tomates fraîches, accompagnement au choix	18,00€
Tartare de boeuf au couteau, salade, pomme de terre en robe des champs	18,00€
Tartare de Saumon fumé artisanal & accompagnement au choix	19,00€

Accompagnements

Tous nos plats peuvent être accompagnés au choix :

- ↓ 4,00€
- Salade verte,
 - Bol de soupe du jour 'maison' (selon saison)
 - Gaspacho 'maison' (selon saison)
 - Une pomme de terre en robe des champs

- ↓ 5,00€
- Bol d'Abligot de l'Aubrac
«Recette ancestrale»
 - Poêlée de légumes

Les planches

pour 1 personne

Planche Végétarienne :

18,00 €

assortiment de légumes crus & marinés accompagnés de fromage ail & fines herbes, sauce tomates confites, falafels & pain focaccia ail & basilic, beurre, salade, pomme de terre en robe des champs et crème fraîche & ciboulette ou aligot de l'Aubrac "Recette ancestrale"

Planche Fromage :

24,00€

assortiment de fromages: Cabécou, Morbier, Brie, fromage basque chèvre & brebis, Comme, Gorgonzola & confiture de figues, beurre, salade, pomme de terre en robe des champs et crème fraîche & ciboulette ou aligot de l'Aubrac "Recette ancestrale"

Planche Charcuterie :

24,00€

assortiment de charcuterie : Jambon Serrano, jambon blanc truffé supérieur, chorizo, Rosette, jambon speck, terrine de canard au magret fumé, beurre, salade, cornichons, pomme de terre en robe des champs et crème fraîche & ciboulette ou aligot de l'Aubrac "Recette ancestrale"

Planche Mixte :

24,00€

assortiment de charcuterie :

Jambon Serrano, jambon blanc truffé, chorizo,

terrine de canard au magret fumé et assortiment de fromages :

Cabécou, Morbier, Brie, Gorgonzola

beurre, salade, pomme de terre en robe des champs

et crème fraîche & ciboulette ou aligot de l'Aubrac "Recette ancestrale"

Les planches

pour 1 personne

Planche Poisson :

26,00€

saumon fumé artisanal, rillettes de thon & brandade de morue artisanale, mini tielle 'Maison Dassé', blinis, crevettes marinées au citron & persil
beurre, salade, pomme de terre en robe des champs
et crème fraîche & ciboulette ou aligot de l'Aubrac "Recette ancestrale"

Planche du Marché:

22,00€

assortiment de fruits frais, crème d'artichaut, tomates confites, chèvre frais, jambon Serrano, mozzarella di bufala & olives noires
beurre, salade, pomme de terre en robe des champs
et crème fraîche & ciboulette ou aligot de l'Aubrac "Recette ancestrale"

Planche BBQ :

26,00€

pilon de poulet tex mex, saucisses de Morteau & Montbéliarde, brochette d'agneau, sauce barbecue
beurre, salade, pomme de terre en robe des champs
et crème fraîche & ciboulette ou aligot de l'Aubrac "Recette ancestrale"

Planche Terroir :

26,00€

foie gras de canard entier, magret de canard fumé, saucisse de Morteau, rosette, jambon speck, confiture de figues & pain d'épices
beurre, salade, pomme de terre en robe des champs
et crème fraîche & ciboulette ou aligot de l'Aubrac "Recette ancestrale"

Le goûter

Petit Creux Salé : (de 17h à 19h)

Comme, fromage basque lait brebis & chèvre, brie, jambon Serrano, rosette, terrine de canard au magret fumé, beurre, cornichons & pain bio au levain, Un verre de vin rouge de pays, blanc ou rosé (12,5cl) ou sirop classique

12,00€ /pers

Petit Creux Sucré : (de 15h à 19h)

Panier de pain bio au levain, confiture, miel, beurre, pâtes à tartiner artisanales :
chocolat blanc, chocolat noir, chocolat noisette, chocolat praliné
sup. pain 2,00€ - sup. confiture / pâtes à tartiner art. 2,00€

6,90€ /pers

Crêpes maison : (selon saison) à partir de 16h

Garniture pâtes à tartiner artisanales
(sup. 0,50€) chocolat blanc, noir, praliné,
noisette ou spéculoos

5,00€

Gaufre maison façon de Liège : (selon saison) à partir de 16h

Garniture pâtes à tartiner artisanales au choix
(sup. 0,50€) chocolat blanc, noir, praliné,
noisette ou spéculoos

5,00€

point bonus : Pyramide de pancakes 8,00€

3 pancakes, Binder maxi, Binder bueno & sirop d'érable

7,00€

Les desserts



Assortiment de macarons artisanaux
Maison Lenglet et cannelés

Cheesecake au spéculoos

Brownie maison & sa confiture de lait

Verrine du jour maison

Wow Banoffee maison

Cartelette citron meringuée (+1,00€)

Moelleux à la châtaigne

Mi-cuit au chocolat (sans gluten)

Mi-cuit au chocolat et praliné (sans gluten)

Crumble aux fruits maison

Salade de fruits (selon saison)















Café ou thé gourmand*

Café macarons gourmands
Maison Lenglet (+1,50€)

Assiette de fromages

* Sup 1€ : chocolat, café crème, thés bio

Information allergènes

														
COMPOSITION BALHAZAR				X			X							
OEUF À LA COQUE ET SES PETITS SOLDATS	X		X				X							
PANIER GARNI	X		X			X	X	X						
UN PARFAIT	X				X	X	X							
PAIN PERDU	X		X				X							
PAN CAKES	X		X				X							
GAUFRE MAISON FAÇON DE LIÈGE	X		X				X							
EXPRESS	X		X				X							
TRADITIONNEL	X				X	X	X	X						
CAMPAGNARD	X		X			X	X	X						
PAYSAN	X		X			X	X	X						
BIOLOGIQUE	X				X	X	X	X						
CONTINENTAL	X		X			X	X	X						
AMÉRICAIN	X		X			X	X	X						
CROISSANT	X		X			X	X	X						
PAIN AU CHOCOLAT	X		X			X	X	X						
DEMI BAGUETTE / BEURRE & CONFITURE	X						X							
ASSIETTE DE CHARCUTERIE & FROMAGES	X						X							
TARTINE FROIDE :														
THON	X	X	X	X			X			X			X	
VÉGÉTARIENNE	X	X	X	X		X		X	X	X	X			X
MOZZARELLA DI BUFALA	X						X	X						
TARTARE DE BOEUF CRU	X		X				X	X						
SAUMON FUMÉ ARTISANAL	X			X			X	X						
FOIE GRAS & CONFITURE DE FIGUES	X						X	X						
BURRATA	X						X	X						
LES CLUBS :														
THON	X		X	X			X							
VOLAILLE	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X			X
TARTINE CHAUDE :														
POULET	X						X			X				
THON	X		X	X			X							
AUBERGINE	X							X				X		
BOEUF	X	X		X			X				X	X		X
MAGRET	X						X							
SAUMON	X			X			X	X						
BRUSCHETTA	X						X							
SAVOYARDE	X						X							
SALADES :														
MOZZARELLA	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X			
BRESSANE	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X			
«MA PREMIÈRE CANTINE»	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X			
CÉVENOLE	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X			
ITALIENNE	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X		X	
FERMIÈRE	X						X			X				
GRIMAUD	X	X	X				X			X				
FESTIVE	X						X	X		X				
VEGAN	X		X	X		X	X	X	X	X	X			
BOL DE SOUPE MAISON OU GASPACHO														X
CROQUE «MA PREMIÈRE CANTINE»	X						X							
HAMBURGER «MA PREMIÈRE CANTINE»	X	X					X							
ALIGOT SAUCISSE 'RECETTE ANCESTRALE'							X							X
LASAGNES AU BOEUF	X					X	X			X				
CARPACCIO DES GRANDS							X							X
TARTARE AU COUTEAU														
COUILLETTE JAMBON TRUFFÉ	X		X				X							
LES PLANCHES :														
PLANCHE VÉGÉTARIENNE	X	X		X		X	X	X	X	X	X			X
PLANCHE FROMAGE	X						X			X				
PLANCHE CHARCUTERIE	X						X			X				
PLANCHE MIXTE	X						X			X				
PLANCHE POISSON	X			X			X			X				X
PLANCHE DU MARCHÉ	X	X		X		X	X	X	X	X	X			X
PLANCHE BBQ	X						X			X				
PLANCHE TERROIR	X						X			X				
ASSORTIMENT DE MACARONS ET/OU CANELÉS	X		X			X	X	X						
CHEESE CAKE AU SPÉCULOOS	X		X				X							
BROWNIE & SA CONFITURE DE LAIT	X		X				X	X		X				
WOW BANOFFEE	X					X	X							
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	X		X				X							
MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE	X		X				X							
MI-CUIT AU CHOCOLAT	X		X			X	X	X					X	
MI-CUIT AU CHOCOLAT ET PRALINÉ	X		X			X	X	X					X	
CRUMBLE AUX FRUITS	X						X							
SALADE DE FRUITS DE SAISON								X						
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	X		X				X	X					X	
PÉTIT CREUX SALÉ	X						X	X					X	
PÉTIT CREUX SUCRÉ	X						X	X	X					
CREPES	X						X	X	X					
GAUFRE	X						X	X	X					
LES BIÈRES	X													
LES VINS														X

TOUS NOS PLATS ET DESSERTS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES DE GLUTEN, CRUSTACÉS, OEUFS, POISSON, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE, CÉLÉRI, MOUTARDE, SÈSAME ET MOLLUSQUES.