

Ma première Cantine

Vous appelez, vous commandez & vous emportez

Centre ville

Tél. : 04.67.60.24.35

Service à emporter de 12h à 22h

Centre Cial. Odysseum

Tél. : 04.67.83.32.26

Service à emporter de 12h à 17h

Arisc-en-Provence

Tél. : 04.42.61.36.33

Service à emporter de 12h à 22h

Marseille

Tél. : 04.91.31.24.53

Service à emporter de 12h à 17h

Village des marques Mc Arthur Glen

Tél. : 09.67.46.52.65 - Service à emporter de 12h à 17h

Cartines froides

| | |
|---|--------|
| Thon : rillettes de thon maison, sauce crème fraîche & ciboulette, courgettes marinées | 7,00€ |
| Végétarienne : radis, aubergines grillées (goût relevé), aiguillettes de concombres & tomates confites | 7,00€ |
| Mozzarella di bufala , pesto, tomates fraîches | 8,00€ |
| Tartare de Boeuf cru , pesto, copeaux de parmesan, huile d'olive | 8,00€ |
| Saumon fumé artisanal , fromage ail & fines herbes, oignons rouges & roquette | 9,00€ |
| Foie gras & confiture de figes, roquette | 9,00€ |
| Burrata , pesto, tomates fraîches et confites, roquette | 11,00€ |
| Hamburger «Ma Première Cantine» | 12,00€ |
| entre 2 Blinis, saumon fumé artisanal, crème fraîche & ciboulette, citron, salade, tomates fraîches, accompagné d'une pomme de terre en robe des champs | |

Cartines chaudes

| | |
|--|-------|
| Poulet : Poulet mariné dans une sauce crème fraîche & persil, oignons rouges, tomates confites & mozza fondue | 7,50€ |
| Thon : Rillettes de thon maison, sauce crème fraîche & ciboulette, tomates fraîches & mozza fondue | 7,50€ |
| Aubergine : Aubergines grillées marinées (goût relevé), tomates fraîches & mozza fondue | 8,00€ |
| Boeuf : Boeuf haché, sauce tomates confites, tabasco & comté fondu | 9,00€ |
| Magret : Magret de canard fumé, chèvre frais & buchette, miel & roquette | 9,00€ |
| Saumon : Saumon fumé artisanal, fromage ail & fines herbes & mozza fondue | 9,00€ |
| Savoyarde : Jambon Serrano, fromage raclette, pommes de terre, sauce crème fraîche & ciboulette | 9,00€ |
| Bruschetta : Pain grillé, tomates fraîches, pesto, jambon Serrano, mozza fondue | 9,00€ |

Les Formules

**SANDWICH
+ DESSERT
BOISSON**

9€

**TARTINE OU SALADE
+ DESSERT
+ BOISSON**

12€
sup. 3€ Burrata

**CLUB
+ DESSERT
+ BOISSON**

13€

**PLAT
+ DESSERT
+ BOISSON**

14€

Les Salades

9,00€

MOZZARELLA : salade, mozzarella di bufala, croutons de pain, olives noires, tomates fraîches & confites, pesto & huile d'olive vierge
Nous pouvons remplacer la mozzarella par de la burrata avec un supplément de 3,00€

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

«**MA PREMIÈRE CANTINE**» : 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 : salade, toasts de Cabécou au miel & herbes de Provence, jambon Serrano, tomates confites, raisins secs & noix

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

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

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

FESTIVE : salade, foie gras de canard entier, magret de canard fumé, jambon Serrano, pain d'épices, tomates fraîches & noix. (Sup. 1,00€)

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

Les Plats

10,00€

Lasagnes de boeuf «Origine France»

Coquillette Jambon truffé sauce béchamel fromagère

Aligot «Recette ancestrale» saucisse

Les Clubs

10,00€

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 Desserts

4,50€

Cheesecake au spéculoos

Brownie

Tartelette citron meringuée (+0.50€)

Crumble aux fruits

Moelleux à la châtaigne

Mi-cuit au chocolat (sans gluten)

Mi-cuit au chocolat et praliné (sans gluten)