



# MENU



## CUISINE FAITE-MAISON

### MIDI, 7J/7

Du Lundi au Dimanche  
12H00 - 14H30

### SOIR

Du Mardi au Samedi  
19H00 - 21H30

Suivez-nous sur les  
réseaux sociaux !



\*Allergènes

## SOFTS

Thé Glacé du Jour Maison* (33cl).....	5€
Citronnade Maison (33cl).....	5€
 Jus de Pomme <b>Bio</b> (25cl).....	5€
 Soda FIZZ <b>Bio</b> (33cl).....	5€
- Limo, Tonic, Orange <u>ou</u> Cola.	
 Soda Péï ZINGI (27,5cl).....	5€
- Goût Citron Gingembre.	
Diabolo.....	5€
Coca (30cl).....	5€
Schweppes (25cl).....	5€
Ginger Beer Maison (33cl).....	6€
Cocktail de Fruits Frais (33cl).....	7€
Eau Filtrée Plate (75cl).....	2€
Eau Filtrée Gazeuse (75cl).....	3€

## APÉRITIFS & COCKTAILS

Ricard (2cl).....	6€
Ti'Punch.....	6€
Kalou.....	8€
Caipiroska.....	9€
- Vodka - Citron Vert - Sucre.	
Caïpirinha.....	9€
- Cachaça - Citron Vert - Sucre.	
Gin Tonic.....	9€
Kir.....	8€
Kir Royal.....	14€
Whiskey Jameson (4cl).....	7€
Whiskey Jack Daniel (4cl).....	8€
Vodka Prestige.....	9€
Cachaça Réserve.....	9€
Coupe de Champagne (12cl).....	14€

## COCKTAILS

Le Verre Tu Oses.....12€  
- Cocktail du Jour Avec Alcool.



Margarita.....12€  
- Tequila - Triple sec - Citron pressé - Sucre.

Planteur Maison.....12€  
- Cocktail de Fruits Frais - Rhum ambré.

Mojito.....12€  
- Rhum - Menthe - Citron Vert - Eau Pétillante - Sucre - Angostura bitter.

Ginger Mule.....12€  
- Vodka (4cl) - Gingembre Frais - Ginger Beer Maison.

New Wave.....12€  
- Gin (4cl) - Liqueur de Framboise - Citron Vert - Limonade.

Basil Smash.....12€  
- Gin (4cl) - Basilic Frais du Jardin - Citron Vert.

## CIDRE

 Cidre Brut **Bio** 33cl Bt. (Appie).....6€

## VIN DU MOMENT

Verre de Vin

Consultez notre carte des vins  
ou demandez conseil à notre équipe.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# BIÈRES LOCALES



## BRASSERIE DALONS

DALONS Blonde (33cl Btl.).....6€

Légère, maltée, notes de letchi et fruits exotiques.

DALONS Blanche (33cl Btl.).....6€

Brassée avec du gingembre, elle est rafraîchissante, légère et peu amère.

DALONS (33cl Btl.).....7€

Fruitée mais pas sucrée, grâce à l'ajout de framboises et de goyavier.

DALONS I.P.A. (33cl Btl.).....6€

Fruitée et subtilement amère, aux notes de pêche et de fruits exotiques.



## BRASSERIE BIO PÉIZANE

Péizane Blonde bio (33cl Btl.).....7€

Légère et rafraîchissante, aux arômes de fruits blancs et notes maltées légèrement houblonnées.

Péizane Ambrée bio (33cl Btl.).....7€

Association de 3 malts : notes de café, de cacao amer et une pointe de noisette.

Péizane I.P.A. bio (33cl Btl.).....7€

Fruitée aux notes d'abricot sec et de coing. Belle amertume sans excès.



## BRASSERIE SPOT

LA SPOT 9 (33cl Btl.).....7€

**Bière Triple Ambrée** : ample et bien maltée aux notes de caramel et d'amandes grillées, suivies de touches florales et poivrées.

LA SPOT 7 (33cl Btl.).....7€

**Bière Blonde** : maltée, au corps généreux qui se termine sur une pointe de badiane.

LA SPOT 4 (33cl Btl.).....7€

**Bière de Saison aux 3 Houblons** : issue de malt d'orge et de froment, mélangés aux 3 houblons. Légère, rafraîchissante et acidulée.

## BIÈRES

Blue Marlin Pression (33cl).....3,50€

Blue Marlin Pression (50cl).....6€

Chimay Pression (25cl).....4,50€

Chimay Pression (50cl).....9€

Picon Bière.....5,50€

Pint Picon Bière.....8€

Despé Maison.....5,50€

- Tequila - Jus de Citron - Bière pression.

## BOISSONS CHAUDES



Thé.....4€

Infusion.....4€

Café.....3€

Décaféiné.....3€

Café Crème.....4,50€



Cappuccino.....5€

Double expresso.....5€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## VINS **BLANCS**





Verre  
(15cl)      Bouteille  
(75cl)

	Domaine de la Potardière.....	7€	24€
	AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie - 2022.		
	Nuiton-Beaunoy.....		37€
	AOC Bourgogne aligoté - 2022.		
	Vignobles David.....	9€	37€
	Fleur de Sel - IGP Pays d'Oc - 2020.		
	Domaine de Chaude Écuelle.....		45€
	AOC Petit Chablis - Vin de France - 2020.		

## VINS **ROSÉS**

	Gris d'Argens . Estan . Brignoles.....	7€	29€
	IGP Var.		
	Balades en <b>Bio</b> . Les Ombrages.....	7€	29€
	AOP Languedoc - 2023.		
	Château de la Galinière.....		41€
	AOP Côtes de Provence - <b>Bio</b> - 2021.		
	Domaine les Luquettes.....		49€
	AOC Bandol - 2022.		

## VINS **ROUGES**

	Cuvée des Galets.....	7€	27€
	AOC Côtes du Rhône - 2021 - non filtré.		
	Château Cap Saint-Martin.....		29€
	Blaye AOC Côtes de Bordeaux - 2018.		
	Domaine Olivier . Cuvée Domaine.....		33€
	Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Cabernet Franc - 2021.		
	Domaine Lavigne.....	7€	35€
	AOC Saumur Champigny - 2020.		
	Nuiton - Beaunoy.....		39€
	Bourgogne AOP Pinot noir - 2020.		
	Saint-Hubert . Domaine le Cellier du Pic.....	9€	39€
	AOP Pic Saint-Loup - 2020.		
	Héritiers Gambert . Cave de Tain.....		46€
	AOP Crozes-Hermitage - 2020.		
	Domaine les Ondines.....		49€
	AOP Vacqueyras - <b>Bio</b> - 2019.		

Présence d'allergènes : sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait.

# ENTRÉES

Demi Saint-Marcelin et Salade aux Noix.....	6€
Œuf croustillant, mousseline de butternut, salade de lentille au foie gras .....	14€
Piquillos Farcis au Chèvre Takamaka, Vinaigrette Herbes et Noix.....	14€
Mi-Cuit de Foie Gras, Chutney Ananas-Papaye.....	13€
Salade de zourite sauce vierge à l'exotique.....	16€
Burrata bio des Pouilles, tomates anciennes, pesto et huile de noisette.....	17€
Accras de morue x5 sauce yaourt à la menthe et citron vert.....	9€

# PLATS

Buddha Bowl.....	17€
supplément Fêta, Mozzarella <u>ou</u> Poulet +3€	
Risotto Crémeux à la Burrata, Tomates Cerises et Roquette.....	23€
Tartare de Poisson à l'italienne <u>ou</u> à l'asiatique.....	23€
Tataki de Poisson, Crémeux Wasabi.....	26€
Retour du Pêcheur, Frites de polenta et Salade Lisboète, coulis Piquillos.....	27€
Loup de Mer entier, Beurre Blanc Passion.....	30€
Assiette de la mer : accras de morue, rilette de poisson, tartare de poisson à l'italienne et zourite snacké.....	26€
Légine Rôtie en Croûte d'Aïoli.....	33€
Magret de Canard, Ananas Flambé au Rhum et Sauce aux Épices Douces.....	26€
Tigre qui Pleure, Crémeux Wasabi, Gingembre Confit et Wakamé.....	27€
Secreto de porc ibérique au paprika, Portobello roti et coulis de piquillos.....	29€
Filet de Bœuf, Sauce au Foie Gras.....	33€

## MENU ENFANT..... 15€

<b>PLAT</b>	Mini Tartare de Poisson <u>ou</u> Poisson Grillé <u>ou</u> Brochette de Poulet, avec Frites et Salade
<b>DESSERT</b>	Mignardise du moment <u>ou</u> Sorbet Maison du moment
<b>BOISSON</b>	Sirop <u>ou</u> Diabolo <u>ou</u> Jus de Pomme <u>Bio</u>

# DESSERTS DE MAUD !

---

- Mi-Cuit au Chocolat et Crème Anglaise.....7€
- Mousse aux Fruits Rouges.....7€
- Moelleux miel amandes noisettes.....7€
- Tarte letchi et fraise.....9€
- Succès chocolat praliné .....9€
- Chocolat dans tous ses états, croustillant praliné chocolat au lait, mousse chocolat noir, ganache chocolat dulce, crémeux chocolat noir et lait.....12€
- Café Gourmand.....12€  
1 Boisson Chaude + 4 Mignardises
- Digestif Gourmand.....19€  
1 verre de Digestif + 4 Mignardises
- Champagne Gourmand.....21€  
1 verre de Champagne + 4 Mignardises
- Sorbet 1 boule.....3,50€
- Sorbet 2 boules.....7€

- Letchi
- Ananas-Curcuma
- Corossol
- Fraise

# DIGESTIFS

## DIGESTIFS (4CL)

Get 27.....7€  
Baileys Maison.....8€

Irish Coffee.....13€  
Cognac VSOP.....12€  
Armagnac.....12€

## DIGESTIFS PÊÏ (4CL)



Liqueur *La Part des Anges*.....6€  
- Mangue-Fruit de la passion (24%) ou Ananas-Vanille Bourbon (24%).

Rhum Arrangé *Ti Goût Lontan*.....7€  
- Citron-Gingembre (34,8%) ou Citronnelle-Vanille (33,5%) ou Café-Vanille (34,1%) ou Goyavier (28%).

Rhum Mamzel Arrangé Bibasse-Vanille (32%).....8€



Rhum Agricole **Bio** à la Canne Rose *La Part des Anges* (45%).....10€

Eau de Vie *La Part des Anges*.....10€  
- Ananas Victoria (45%) ou Letchi (45%) ou Goyavier **Bio** (52%) ou Mangue **Bio** (47%).

Rosat : Gin *Arômes Distillerie* (45%).....10€

Sakura : Spiritueux à base de Patate Douce *Arômes Distillerie* (40%).....10€

Zarboutan : Rhum Agricole *Arômes Distillerie* (53%).....10€

# Nos services



## RESTAURANT

**MIDI, 7J/7**

Du Lundi au Dimanche  
12H00 - 14H30

**SOIR**

Du Mardi au Samedi  
19H00 - 21H30

✓ Repas sur place & à emporter !



Garantie d'une cuisine  
**faite-maison** et avec des  
**produis frais et de saison.**

✓ Accueil de **grands groupes**

pour vos repas de fête en famille,  
vos EVJF/EVG, ou vos cocktails  
dinatoires entre collègues.

Découvrez nos formules dédiées  
aux groupes sur notre site web :

[www.verttuoses.re](http://www.verttuoses.re)



## Contact

☎ 0262 49 48 68

✉ [restaurant@verttuoses.re](mailto:restaurant@verttuoses.re)



🌐 [www.verttuoses.re](http://www.verttuoses.re)

📍 76 rue Antoine de Bertin  
97434 La Saline les Bains



SÉMINAIRE  
by Vert tuoses

## LOCATION DE SALLES



Des espaces intérieurs modernes &  
modulables pour vos évènements  
privés ou professionnels.



Pour toute location de salle, dégustez  
la délicieuse cuisine du restaurant, à  
**tarifs avantageux !**

Retrouvez plus d'informations sur  
notre site web ou nos réseaux sociaux.



CAFÉ  
D'ACCUEIL  
OFFERT



## Contact

☎ 0693 43 73 05

✉ [seminaire@verttuoses.re](mailto:seminaire@verttuoses.re)

