



Menu

• CUISINE FAITE-MAISON •



MIDI

Du Lundi au Dimanche

12h00 - 14h30

Soir

Du Mardi au Samedi

19h00 - 21h30



DÉCOUVREZ LES TALENTS QUI FONT VIVRE NOTRE RESTAURANT.

Eddy, le Chef de cuisine, est à l'origine des créations que nos clients dégustent à Vert Tu Oses. Fort de 20 années d'expérience dans la gastronomie, il a travaillé dans des établissements de renoms, avant de rejoindre notre équipe. Sa cuisine, à la fois créative et ancrée dans la tradition, mêle subtilement les influences locales et des touches modernes. Eddy met un point d'honneur à sélectionner des produits frais et de qualité, souvent locaux, pour sublimer les saveurs dans des plats aussi surprenants qu'authentiques.

A Vert Tu Oses, nous avons également une Pâtissière de talent ! Maud s'est forgée une expertise unique dans la création de desserts alliant esthétique, finesse et équilibre des saveurs. Son parcours, nourri de rencontres et de voyages culinaires, lui permet de jongler avec les textures, les arômes et les visuels pour offrir des créations aussi surprenantes que raffiné.



• SOFTS •

Citronnade Maison (33cl).....	5€
Thé Glacé Maison hibiscus.....(33cl).....	5€
Diabolo.....	5€
Coca (30cl).....	5€
Schweppes (25cl).....	5€
Soda FIZZ Bio (33cl) <i>Limo, Orange ou Cola</i>	5€
Jus de Pomme Bio (25cl).....	5€
Eau Filtrée Plate (75cl).....	2€
Eau Filtrée Gazeuse (75cl).....	3€

• MOCKTAILS •

Ginger Beer Maison (33cl).....	7€
<i>Citron, Gingembre - Eau Pétillante - Limonade</i>	
Cocktail de Fruits Frais(33cl).....	8€
Virgin Mojito.....	8€
<i>Menthe - Citron Vert - Eau Pétillante - Sucre</i>	
Virgin Colada.....	8€
<i>Jus d'Ananas Frais - Lait de Coco - Vanille Bourbon</i>	

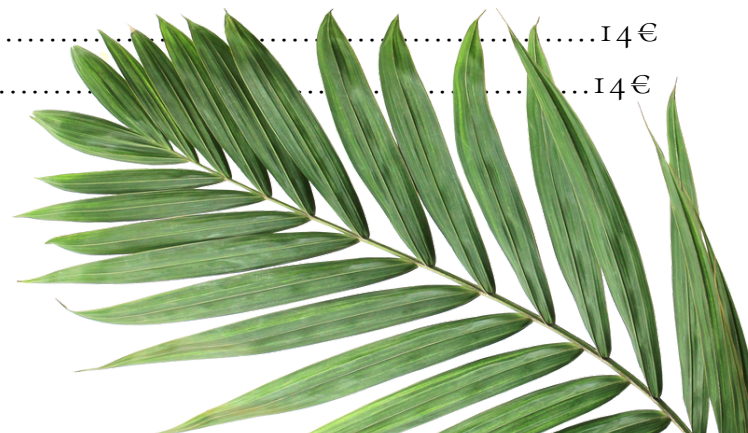


• BIÈRES •

DALONS Blonde (33cl Btl.).....	6€
DALONS Blanche (33cl Btl.).....	6€
DALONS (33cl Btl.).....	7€
DALONS I.P.A. (33cl Btl.).....	7€
LA SPOT 9 - Bière Triple Ambrée (33cl Btl.).....	7€
LA SPOT 7 - Bière Blonde (33cl Btl.).....	7€
LA SPOT 4 - Bière de Saison aux 3 Houblons (33cl Btl.).....	7€
Blue Marlin Pression (33cl).....	3,50€
Blue Marlin Pression (50cl).....	6€
Panaché - Monaco (33cl).....	4€
Panaché - Monaco (50cl).....	8€
Chimay Pression (25cl).....	4,50€
Chimay Pression (50cl).....	8€
Picon Bière (33cl).....	5,50€
Picon Bière (50cl).....	8€
Despé Maison.....	5,50€
<i>Tequila - Jus de Citron - Bière pression</i>	

• APÉRITIFS •

Ricard (3cl).....	6€
Cidre Brut Bio Bte (33cl).....	6€
Martini Blanc & Rouge.....	8€
Kir.....	8€
Gin Tonic.....	9€
Jameson (4cl).....	9€
Jack Daniel's (4cl).....	9€
J&B (4cl)(4cl).....	9€
England's Forest local (4cl).....	12€
Kir Royal.....	14€
Coupe de Champagne (12cl).....	14€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

• COCKTAILS AU RHUM •

Ti Punch	7€
<i>Rhum Blanc - Citron - Sucre de Canne</i>	
Kalou	8€
<i>Rhum Ambré - Citron - Sucre de Canne</i>	
Anacomba	10€
<i>Rhum Ambré - Ananas Frais - Zeste de Combava</i>	
Punch Coco Maison	10€
<i>Rhum Ambré & Rhum Blanc - Lait de Coco - Vanille Bourbon</i>	
Planteur Maison	12€
<i>Rhum Ambré - Cocktail de Fruits Frais</i>	
Mojito	12€
<i>Rhum Blanc - Menthe - Citron Vert - Eau Pétillante - Sucre - Angostura bitter</i>	
Pina Colada	12€
<i>Rhum Ambré - Lait de Coco - Jus d'Ananas Frais - Vanille</i>	
Maï Tai	12€
<i>Rhum Ambré & Rhum Blanc - Triple Sec - Sirop d'Orgeat - Citron</i>	

• COCKTAILS SPECIAUX •

Le Verre Tu Oses	13€
<i>Cocktail du Jour Avec Alcool</i>	
Caipiroska	9€
<i>Vodka - Citron Vert - Sucre</i>	
Caïpirinha	9€
<i>Cachaça - Citron Vert - Sucre</i>	
Blue Lagoon	10€
<i>Vodka - Citron - Curaçao</i>	
Margarita	12€
<i>Tequila - Triple sec - Citron pressé</i>	
Lynchburg Lemonade	13€
<i>Whiskey Jack Daniel's - Triple Sec - Citron - Sirop de Canne - Limonade</i>	
Moscow Mule	13€
<i>Vodka - Ginger Beer - Citron - Limonade</i>	
Basil Smash	13€
<i>Gin (4cl) - Basilic - Citron Vert</i>	
Saint-Germain	14€
<i>Liqueur de sureau - Triple sec - Téquila - Champagne - Citron - Basilic</i>	



• VIN BLANC •

Verre Bouteille

Domaine de la Potardière.....8€.....29€
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie - 2023

Extrait de Romarion.....9€.....37€
AOC Viognier - Pays d'Oc - 2023

Vignobles David.....9€.....39€
Fleur de Sel - Chardonnay - IGP Pays d'Oc - 2024

Domaine de Chaude Écuelle.....55€
AOC Chablis - 2022

Pouilly-Fuissé.....65€
Domaine Luquet - 2020

• VIN ROSÉ •

Verre Bouteille

Les Chemins de Perret.....8€.....31€
Grenache gris - IGP Pays d'Oc - 2023

Domaine La Rose des Vents.....9€.....35€
Provence Bio 2024

Gris d'Argens - Brignoles.....35€
IGP Var..

Balades en Bio - Les Ombrages.....31€
AOP Languedoc - 2024

Domaine les Luquettes.....49€
AOC Bandol - 2022

• VIN ROUGE •

Verre Bouteille

Plan de Dieu.....8€31€

Côtes du Rhône - Château le Grand Retour - 2022

Domaine Lavigne.....8€35€

AOC Saumur Champigny - 2023

Saint-Hubert - Domaine le Cellier du Pic.....9€39€

AOP Pic Saint-Loup - 2022

Château L'Arc Saint-Pierre.....33€

AOP Graves - 2019

Domaine Olivier.....33€

Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Cabernet Franc - 2023

Héritiers Gambert - Cave de Tain.....49€

AOP Crozes-Hermitage - 2022

Domaine les Ondines.....55€

AOP Vacqueyras - Bio - 2022

Blason d'Issan.....85€

AOP Margaux - 2016

Château Bellegrave.....82€

AOC Pauillac - 2018

Domaine Usseglio Raymond & Fils.....98€

AOC Châteauneuf-Du-Pape - Bio - 2022

• ENTRÉES •

Demi Saint-Marcelin et Salade aux Noix	7.50€
Nougat de chèvre de Takamaka au miel de baies roses, fruits secs et crumble de noisettes	12€
Salade de Zourite à la Mauricienne, Confiture Gros Piment	14 €
Mi-cuit de Foie Gras Maison, chutney exotique et Pain d'épices de Maud	15€
Roll au crabe des neiges, pain brioché et mayonnaise au combava	
Entrée.....	14€
Plat.....	26€
Salade César : bacon, œuf mollet et Parmesan (Supplément Poulet +3 €)	
Entrée.....	13€
Plat.....	18€

• PLATS •

VEGETARIENS

Bowl Fraicheur	17€
Supplément Fêta, Mozzarella ou Poulet +3€ ou Crabe des neiges +5€	
Risotto Crémeux à la Burrata, Tomates Cerises et Roquette.....	23€



• PLATS •

POISSONS

Tartare de Poisson à l'italienne ou Pêi	24€
Assiette de la Mer : Accras Maison , Rillettes de Poisson, Tartare de Poisson Pêi et salade de Zourite.....	26€
Retour du Pêcheur, salade d'edamame aux agrumes, frites de polenta et gastrique de tangor.....	27€
Risotto Gambas, Bisque maison.....	31€
Légine en croûte d'Aïoli	33€

VIANDES

Tartare de Bœuf au Couteau, Jaune d'Œuf Bio Confit pané aux herbes	26€
Tigre qui Pleure, Crémeux Wasabi, Gingembre Confit et Wakamé	28€
Filet de Canard à l'Ananas, flambé au rhum vieux, sauce aux épices douces, gratin dauphinois et légumes rôtis.....	28€
Abanico de Porc Iberique, Salsa Verde et Portobello Rôti, Crème d'Ail	29€
Filet de Bœuf pané au café et paprika fumé, Cromesqui au beurre café de Paris et Cassolette de Gnocchi	33€

MENU ENFANT 15 €

Sirop ou Diabolo ou Jus de Pomme Bio

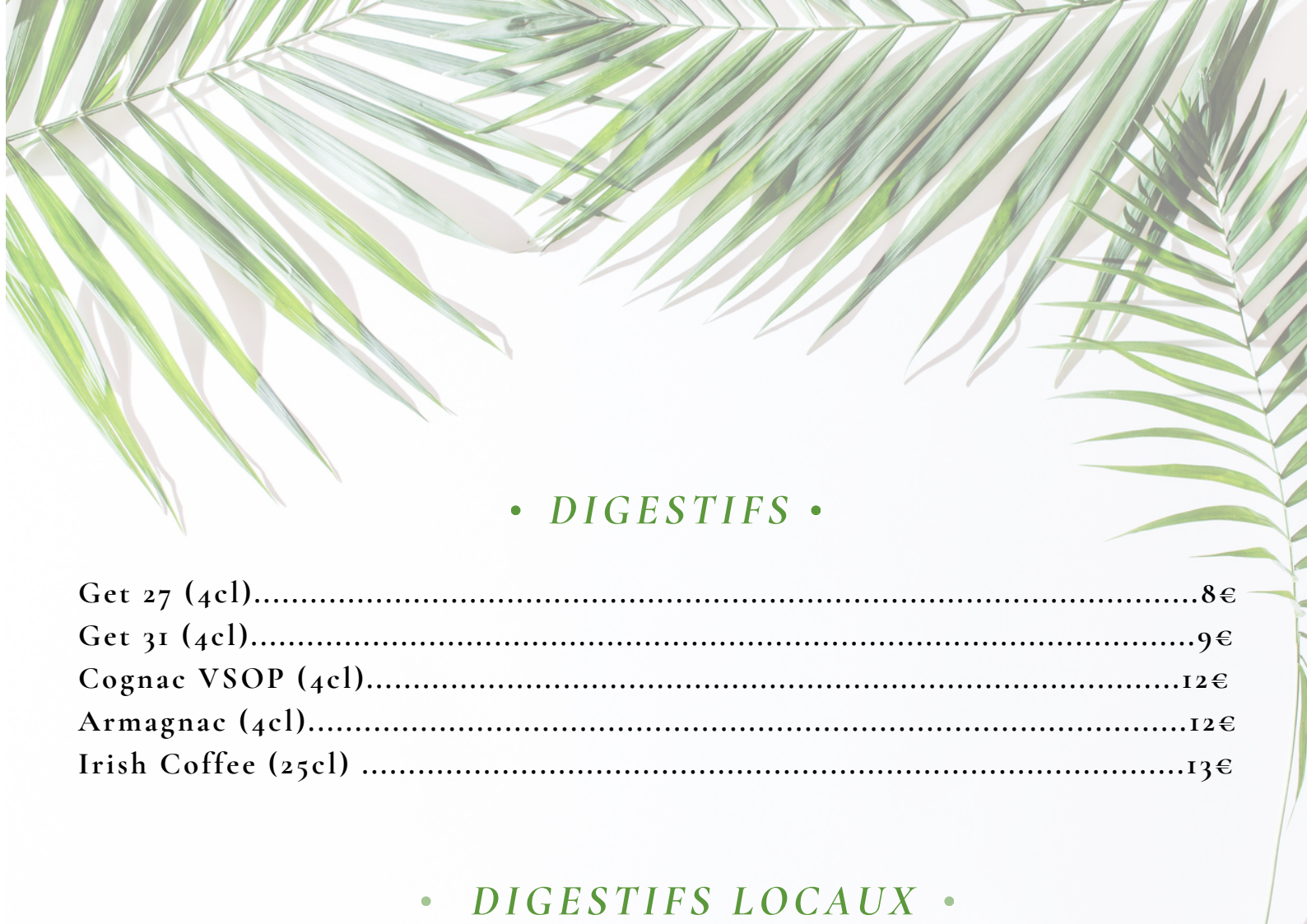
Mini Tartare de Poisson ou Poisson Grillé
ou Brochette de Poulet, Frites et Salade

Mignardise du moment ou Sorbet Maison du moment

• DESSERTS •

Mi-cuit au Chocolat noir et Crème Anglaise	8.00€
Parfait Glacé au Coco et coulis de Fruits Rouges.....	8.50€
Tarte Crèmeux Passion, Ananas poêlés et Caramélisés	9.50€
Entremet Trois Chocolats : Base Praliné et Mousse Chocolat lait, Noir et Blanc.....	9.50€
Trifle Choco - Café : Moelleux au Chocolat noir, Praliné Café - Noisette et Mousse Café.....	9.50€
Fraîcheur d'Agrumes : Cheesecake Citron Orange et Coulis de Tangor ; Sorbet Citron Romarin ; Crumble aux noix et sa ganache montée à la baie de Timur, Sponge cake Pamplemousse	12.50€
Café Gourmand.....	12.50€
1 Boisson Chaude + 4 Mignardises	
Digestif Gourmand.....	19.50€
1 verre de Digestif + 4 Mignardises	
Champagne Gourmand.....	21.50€
1 coupe de Champagne + 4 Mignardises	
Trou Normand Péi.....	9.50€
Eau de Vie La Part des Anges + 1 Boule de Sorbet	
Sorbet Maison : (Corossol, Mangue-Passion, Fraise, Tamarin, Goyavier)	
1 boule.....	3,50€
2 boules.....	7.00€





• DIGESTIFS •

Get 27 (4cl).....	8€
Get 31 (4cl).....	9€
Cognac VSOP (4cl).....	12€
Armagnac (4cl).....	12€
Irish Coffee (25cl)	13€

• DIGESTIFS LOCAUX •

Liqueur La Part des Anges.....9€
Mangue-Fruit de la passion (24%) ou Ananas-Vanille Bourbon (24%).

Rhum Mamzel Arrangé Bibasse-Vanille (32%).....9€
Letchi Vanille (24%) ou Goyavier Vanille (32%)

Rosat :10€
Gin Arômes Distillerie(45%)

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

• BOISSONS CHAUDES •

Café.....	3€
Décaféiné.....	3€
Thé*.....	4,50€
Infusion*.....	4,50€
Café Crème.....	4,50€
Cappuccino.....	5€
Double espresso.....	5€

PALAIS DES THÉS



Thé du Hammam : • Thé Vert gourmand dont le parfum évoque la datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges.

Montagne Bleu : Thé Noir aux notes fruitées et gourmandes de fraise évoquant la rhubarbe

Thé des Songes Blanc : Thé Blanc délicat évoquant des fruits frais et zestés, associés à des notes de Géranium

Rooibos des Vahinés : Un Rooibos gourmand et chaleureux aux parfums de vanille et d'amande (sans théine)

INFUSIONS

Jardin Tropical : Mélange solaire de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche, évoquant les fruits d'été juteux et savoureux

L'herboriste : Un délicieux mélange de verveine, d'orange et de menthe





Restaurant



Séminaire

MIDI

Soir

Du Lundi au Dimanche Du Mardi au Samedi

12h00 - 14h30

19h00 - 21h30



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

Accueil de grands groupes

pour vos repas de fête en famille,
ou vos cocktails dînatoires entre collègues.

Découvrez nos formules dédiées aux groupes
sur notre site web : www.verttuoses.re



CONTACT

☎ 0262 49 48 68

✉ restaurant@verttuoses.re



🌐 www.verttuoses.re

📍 76 rue Antoine de Bertin
97434 La Saline les Bains

Des espaces intérieurs
modernes & modulables
pour vos événements 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.



CONTACT

☎ 0693 43 73 05

✉ seminaire@verttuoses.re

