



# 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) Limo, Orange ou Cola.....	5€
Jus de Pomme / Orange/ Mangue / Ananas (20cl).....	5€
Eau Filtrée Plate (75cl).....	2€
Eau Filtrée Gazeuse (75cl).....	3€

## • MOCKTAILS •

Ginger Ale Maison (33cl).....	7€
<i>Citron, Gingembre - Eau Pétillante - Limonade</i>	
Cocktail de Fruits Frais (20cl).....	8€
<i>Virgin Mojito (20cl).....</i>	8€
<i>Menthe - Citron Vert - Eau Pétillante - Sucre</i>	
Virgin Colada (20cl).....	8€
<i>Jus d'Ananas Frais - Lait de Coco - Vanille Bourbon</i>	
Ananas Sureau Fizz (20cl).....	8€
<i>Jus d'Ananas Frais - Sirop de Sureau et Sucre de Canne - Jus de Citron - Eau Pétillante</i>	



## • BIÈRES •

DALONS Blonde (33cl Btl.).....	6€
DALONS Blanche (33cl Btl.).....	6€
DALONES (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€

25 CL	33 CL	50 CL
-------	-------	-------

Blue Marlin Pression .....	3,50€	4,50€	6€
Panaché - Monaco .....	3,50€	4,50€	6€
Picon Bière .....	4,00€	5,50€	8.50€
Grimbergen Pression .....	4,50€		8€
Picon Bière (50cl).....			8.50€
Despé Maison (33cl).....			5,50€
Tequila - Jus de Citron - Sucre de Canne - Bière pression			

## • APÉRITIFS •

Ricard (4cl).....	6€
Cidre Brut Bio Bte (33cl btl).....	6€
Martini Blanc & Rouge (6cl).....	8€
Kir (14cl).....	8€
Jameson (4cl).....	8€
J&B (4cl).....	8€
Gin Tonic.....	9€
Jack Daniel's (4cl).....	10€
England's Forest local (4cl).....	12€
Kir Royal.....	14€
 Coupe de Champagne, Pierre Trichet Brut 1er Cru .....	14€

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



## • COCKTAILS AU RHUM •

-Ti Punch (6cl).....	8€
<i>Rhum Blanc - Quartier Citron Vert - Sucre de Canne</i>	
-Kalou (6cl).....	9€
<i>Rhum Ambré - Quartier Citron Vert - Sucre de Canne</i>	
-Punch Coco Maison (12cl).....	10€
<i>Rhum Ambré &amp; Rhum Blanc - Lait de Coco - Vanille Bourbon</i>	
-Mojito (20cl).....	12€
<i>Rhum Blanc -Feuille de Menthe -Quartier Citron Vert -Eau Pétillante - Sucre de canne- Angostura bitter</i>	
-PinaColada (20cl).....	12€
<i>Rhum Ambré - Lait de Coco - Jus d'Ananas Frais - Vanille</i>	
-Maï Taï (14cl).....	12€
<i>Rhum Ambré &amp; Rhum Blanc - Triple Sec - Sirop d'Orgeat - Jus de Citron</i>	

## • COCKTAILS SPECIAUX •

-Le Verre Tu Oses.....	13€
<i>Cocktail du Moment Avec Alcool</i>	
-Caïpirinha (6cl).....	9€
<i>Cachaça - Quartier Citron Vert - Sucre de Canne</i>	
-Paloma (20cl).....	11€
<i>Tequila - Jus de Pamplemousse - Jus de Citron</i>	
-Aperol Spritz (32cl).....	12€
<i>Aperol - Prosecco - Eau Gazeuse</i>	
-White Lady (12cl).....	12€
<i>Gin- Cointreau- Sirop de sucre de canne - Jus de Citron - Blanc d'œuf</i>	
-Gin Tonic Pamplemousse (32cl).....	12€
<i>Gin - Jus de Pamplemousse - Angostura Bitter Agrume - Schweppes</i>	
-Whisky Sour (12cl).....	13€
<i>Whiskey Jack Daniel's- Jus de Citron - Sirop de sucre de Canne - Blanc d'œuf</i>	
-Moscow Mule (20cl).....	13€
<i>Vodka - Jus de Gingembre - Jus de Citron - Sucre de Canne - Eau Pétillante</i>	
-Basil Smash (12cl).....	13€
<i>Gin (4cl) - Basilic Frais -Jus de Citron - Sucre de Canne</i>	
-Amaretto Sour (12cl).....	13€
<i>Amaretto - Jus de Citron - Sirop de sucre de canne - Blanc d'œuf</i>	
-Saint-Germain Spritz (32cl).....	15€
<i>Liqueur de sureau Saint Germain - Prosecco - Eau Gazeuse</i>	



## • VIN BLANC •

Verre Bouteille

Domaine de la Potardière.....7€.....32€  
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie - 2023

Extrait de Romarion.....8€.....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

Champagne Brut - Pierre Trichet 1er Cru .....89€

## • VIN ROSÉ •

Verre Bouteille

Balades en Bio - Les Ombrages.....7€.....34€  
Languedoc 2024

Domaine La Rose des Vents.....8.50€.....38€  
Provence Bio 2024

Gris d'Argens - Brignoles.....38€  
IGP Var..

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

• VIN ROUGE •

Verre Bouteille

Domaine Lavigne.....8€ .....37€  
AOC Saumur Champigny - 2023

Côtes du Rhône - Elodie Balme -2024 .....8€ .....39€

Saint-Hubert - Domaine le Cellier du Pic.....8€.....39€  
AOP Pic Saint-Loup - 2022

Domaine Olivier.....33€  
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Cabernet Franc - 2023

Château Cap Saint MArtin - Blay .....42€  
Blaye Côte de Bordeaux - 2019

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€

Salade César : bacon, œuf mollet et Parmesan (Supplément Poulet +3 €)

Entrée.....13€

Plat.....18€

• PLATS •

VEGETARIENS

Bowl Fraicheur ..... 17€

Supplément Fête, Mozzarella ou Poulet +3€ ou Crabe des neiges +5€

Risotto Crèmeux à la Burrata, Tomates Cerises et Roquette.....23€



• PLATS •

*POISSONS*

Tartare de Poisson à l'italienne ou Péi ..... 24€

Retour du Pêcheur gratiné au chèvre de Takamaka, caviar d'aubergines à la menthe et salade de roquette..... 28€

Risotto Gambas, Bisque maison..... 31€

Légine en croûte d'Aïoli ..... 33€

*VIANDES*

Tartare de Bœuf au couteau, Jaune d'Œuf Bio confit et pané aux herbes ..... 26€

Bison Brisket Burger au Sirop d'érable, Salade de Chou rouge, Pickles maison et Frites à l'ail..... 27€

Tataki de Kangourou, Crèmeux 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€

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

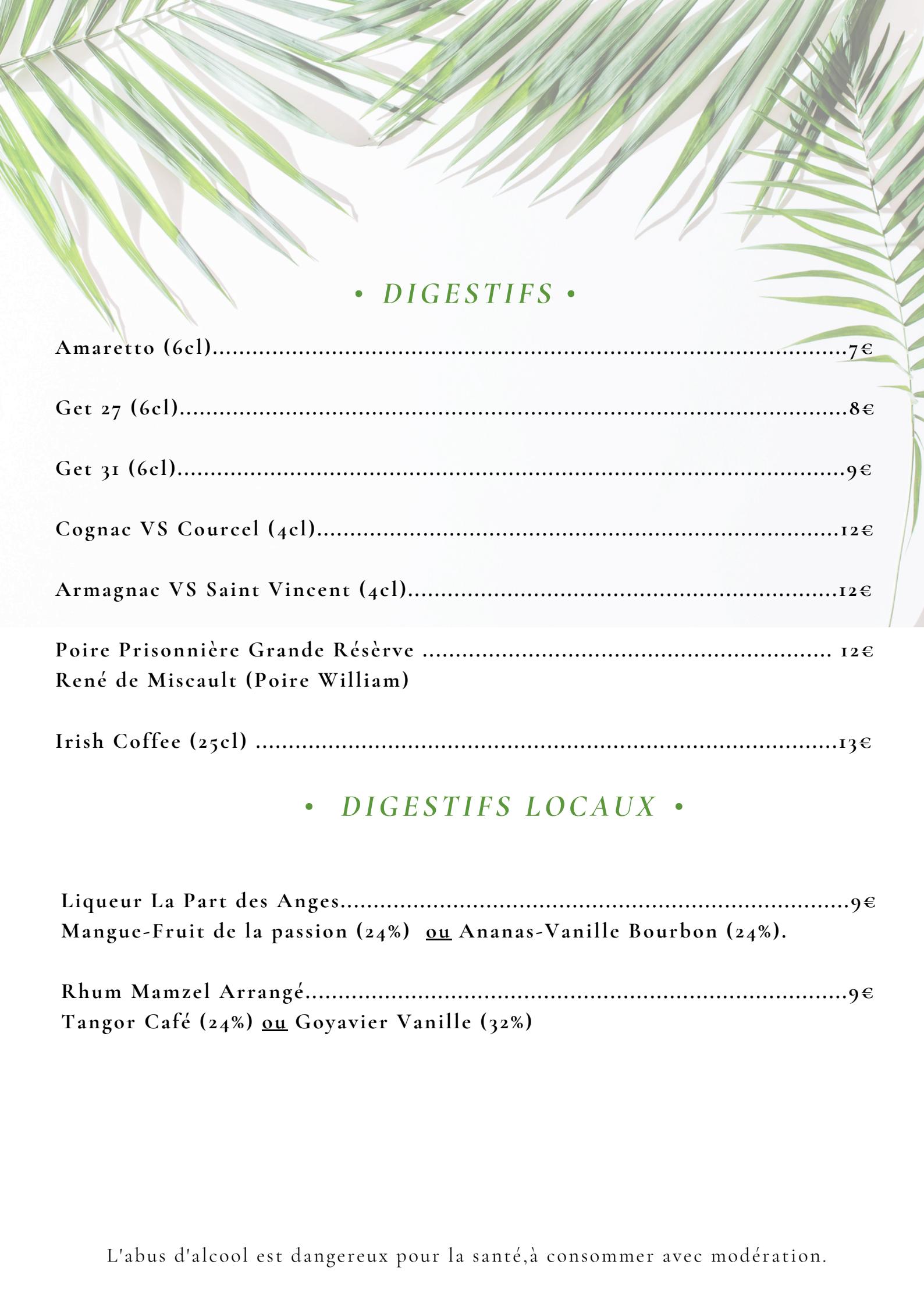
Mini Tartare de Poisson ou Poisson Grillé  
ou Brochette de Poulet, Frites et Salade

Mignardise du moment ou Sorbet Maison du moment

• ***DESSERTS*** •

Mi-cuit au Chocolat noir et Crème Anglaise .....	8.00€
Mousse Passion Fruits rouges et Crumble au spéculos.....	8.50€
Panna Cotta Chocolat au lait et Chantilly au Crumble cacao.....	8.50€
Tarte Coco Mango : tarte amandine à la mangue, confit de mangue et ganache montée à la coco.....	9.50€
Nyiragongo : praliné aux noisettes entières, crèmeux au chocolat au lait, biscuit poché au sirop de cacao et mousse au chocolat noir .....	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 (Hors Irish Coffee).....	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 :	
(Letchis, Corossol, Mangue-Passion, Fraise, Tamarin, Ananas)	
1 boule.....	3,50€
2 boules.....	6.00€
3 boules.....	8.00€
Supplément Chantilly <u>ou</u> Coulis <u>ou</u>	
Sauce Caramel <u>ou</u> Sauce Chocolat .....	0.50€





## • DIGESTIFS •

Amaretto (6cl).....	7€
Get 27 (6cl).....	8€
Get 31 (6cl).....	9€
Cognac VS Courcel (4cl).....	12€
Armagnac VS Saint Vincent (4cl).....	12€
Poire Prisonnière Grande Réservé .....	12€
René de Miscault (Poire William)	
Irish Coffee (25cl) .....	13€

## • DIGESTIFS LOCAUX •

Liqueur La Part des Anges.....	9€
Mangue-Fruit de la passion (24%) <u>ou</u> Ananas-Vanille Bourbon (24%).	
Rhum Mamzel Arrangé.....	9€
Tangor Café (24%) <u>ou</u> Goyavier Vanille (32%)	

## • BOISSONS CHAUDES •

Café.....	3€
Décaféiné.....	3,50€
Thé*.....	5€
Infusion*.....	5€
Café Crème.....	4,50€
Cappuccino.....	6€
Double expresso.....	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

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 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

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.



## CONTACT

0693 43 73 05

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

