



Menu

• CUISINE FAITE-MAISON •



SERVICE

Midi

Du Mardi au Dimanche

12h00 - 14h30

Soir

Du Mardi au Samedi

19h00 - 21h30



• SOFTS •

Citronnade Maison (33cl).....	5€
Thé Glacé Maison hibiscus.....(33cl).....	5€
Diabolo.....	5€
Coca Cola(30cl).....	5€
Schweppes (25cl).....	5€
Soda FIZZ Bio Orange (33cl).....	5€
Limonade Artisanale de Lorraine LORINA (33cl).....	5€
Jus de Pomme / Orange/ Mangue / Ananas (20cl).....	5€
Eau Filtrée Plate (75cl).....	2€
Eau Filtrée Gazeuse (75cl).....	3€
Cilaos (1,25L).....	5€

• MOCKTAILS •

Café Frappé.....	6€
<i>Parfumé selon votre humeur du moment: Vanille,Falernum, Orgeat, ou sucre de Canne</i>	
Ginger Ale Maison (33cl).....	7€
<i>Citron - Gingembre - Eau Pétillante - Limonade</i>	
Cocktail de Fruits Frais (20cl).....	8€
Virgin Mojito (20cl).....	8€
<i>Menthe - Citron Vert - Eau Pétillante - Sucre</i>	
Virgin Colada (20cl).....	8€
<i>Jus d'Ananas Frais - Lait de Coco - Vanille Bourbon - sirop de Falernum</i>	
Ananas Sureau Fizz (25cl).....	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€
-DALONS (33cl Btl.).....	7€
-DALONS I.P.A. (33cl Btl.).....	7€
-SPOT 9 - Bière Triple Ambrée (33cl Btl.).....	7€
-SPOT 7 - Bière Blonde (33cl Btl.).....	7€
-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€
-Despé Maison (33cl).....			6,50€
<i>Tequila - Jus de Citron - Sucre de Canne - Blue Marlin pression</i>			

• APÉRITIFS •

-Ricard (4cl).....	6€
-Cidre Brut Bio Bte (33cl).....	6€
-Martini Blanc & Rouge (6cl).....	8€
-Kir (14cl).....	8€
-Jameson (4cl).....	8€
-J&B (4cl).....	8€
-Gin Tonic (30cl).....	9€
-Jack Daniel's (4cl).....	10€
-England's Forest local (4cl).....	12€
-Kir Royal.....	14€

Coupe de Champagne, Pierre Trichet Brut 1er Cru14€



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 & 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).....	14€
<i>Rhum Ambré - Lait de Coco - Jus d'Ananas Frais - Vanille - Sirop de Falernum</i>	
-Maï Taï (14cl).....	12€
<i>Rhum Ambré & 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

Cuvée d'Or -Domaine Ménard - Moelleux.....7€.....35€
Côtes De Gascogne - Elisabeth Prativiera - 2023

Domaine de la Potardièrre.....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 Ecuelle.....42€
Petit Chablis - 2022

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

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

Champagne Brut - Pierre Trichet 1er Cru14€.....89€

• VIN ROSE •

Verre Bouteille

Gris d'Argens - Brignoles.....8,50€.....38€
IGP Var

Domaine La Rose des Vents.....8,50€.....38€
Provence Bio 2024

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

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

• VIN ROUGE •

Verre Bouteille

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

Côtes du Rhône - Elodie Balme -20248€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 - Blaye.....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 •

Nougat de chèvre de Takamaka au miel de baies roses, fruits secs et crumble de noisettes 12€

Zourite grillé fini à la flamme, mini-poivrons rôtis, salade de Lisboete façon Vert Tu Oses.....15€

Mi-cuit de Foie Gras Maison, Chutney exotique et Pain d'épices de Maud

1 Médaillon.....19,50€ 2 Médaillons.....25.00€

Formule avec verre de vin supplément 5,50€

Côte de Gascogne - Moelleux

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

Entrée.....13,50€

Plat.....19,50€

• PLATS •

VEGETARIENS

Bowl Fraicheur 18,50€

Supplément Fêta, Mozzarella ou Poulet +3€

Risotto Crémeux à la Burrata, Tomates Cerises et Roquette.....25,50€

Code Allergènes : 1 Arachides - 2 Cacahuètes - 3 Céleri - 4 Céréales Gluten - 5 Crustacés
6 Fruits à coque - 7 Lait - 8 Lupin - 9 Moutarde - 10 Oeuf- 11 Poisson - 12 Soja - 13 Sésame
14 Sulfites - 15 Mollusques



• PLATS •

POISSONS

Tartare de Poisson à l'italienne ou Péï24,50€

Retour du Pêcheur, Salade de Fenouil aux agrumes, Dadinhos de Tapioca à la Brésilienne, Beurre blanc Combava.....28€

Risotto aux Gambas BLACK TIGER, Bisque maison.....31€

Dualité de Légine & Chorizo, Croquetas de Mont Bébour, mousseline de patates douces, légumes rôtis et son crémeux de chorizo épicé33€

VIANDES

Tartare de Boeuf aux saveurs d'Asie, pickles de gros piment, crème légère de wasabi, feuille de riz craquante aux sésames, wakamé, suprême d'agrumes & gingembre mariné 26.50€

Burger de Confit de Canard effiloché, roquette, sauce aux morilles, Piton Maïdo, oignons et tomates confites, frites fraîches.....26,50€
Supplément Foie Gras Poêlé.....+3,50€

Tataki de Kangourou, Crémeux Wasabi, Gingembre Confit et Wakamé29€

Filet de Canard à l'Ananas, flambé au rhum vieux, sauce aux épices douces, gratin dauphinois et légumes rôtis.....28€

Medaglione de Filet de Boeuf

Burrata Craquante, Poêlée de Gnocchi Butternut et Betterave, Pesto Rosso, Crémeux au Parmigiano Reggiano 36€

MENU ENFANT 16,50 €

Sirop ou Diabolo ou Jus de Fruits (Pomme, Orange, Ananas, Mangue)

Mini Tartare de Poisson ou Poisson du Jour Grillé

ou Brochette de Poulet, Frites et Salade

2 Mignardises du moment ou Sorbet Maison du moment

Code Allergènes : 1 Arachides - 2 Cacahuètes - 3 Céleri - 4 Céréales Gluten - 5 Crustacés
6 Fruits à coque - 7 Lait - 8 Lupin - 9 Moutarde - 10 Oeuf - 11 Poisson - 12 Soja - 13 Sésame
14 Sulfites - 15 Mollusques

• DESSERTS •

Mi-Cuit au Chocolat Noir et Crème Anglaise (4.7.10).....	8.50€
Tarte Citron Meringuée Façon Finger (4.7.10).....	9.00€
Cheesecake à la Vanille Bourbon, Insert Mangue & Citron lime de Tahiti (4.7.10).....	9.50€
Nougat Glacé, Coulis Fruits Rouges & Chantilly à la Vanille Bourbon (6.7.10).....	9.50€
Charlotte aux Fruits Rouges : Fraises, Mûres & Framboises Fraîches, Crème Diplomate à la Vanille Bourbon, Rhum Vieux, Insère Framboise Combava & Croustillant Chocolat Blanc (4.7.10).....	12.00€
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 :	
Citron-Romarin, Corossol, Mangue-Passion, Fraise &/ou 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€

Code Allergènes : 1 Arachides - 2 Cacahuètes - 3 Céleri - 4 Céréales Gluten - 5 Crustacés - 6 Fruits à coque - 7 Lait - 8 Lupin - 9 Moutarde - 10 Oeuf - 11 Poisson - 12 Soja - 13 Sésame - 14 Sulfites - 15 Mollusques



• *DIGESTIFS* •

Amaretto Luxardo (6cl).....	11€
Get 27 (6cl).....	8€
Get 31 (6cl).....	9€
Cognac VS Courcel (4cl).....	13€
Armagnac VS Saint Vincent (4cl).....	13€
Poire Prisonnière Grande Réserve (4cl).....	15,50€
René de Miscault (Poire William's)	
Irish Coffee (12cl).....	13€

• *DIGESTIFS LOCAUX* •

Liqueur La Part des Anges (4cl).....	9€
Mangue-Fruit de la passion (24%) <u>ou</u> Ananas-Vanille Bourbon (24%).	
Rhum Mamzel Arrangé (4cl).....	9€
Tangor Café (24%) <u>ou</u> Goyavier Vanille (32%)	

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

• BOISSONS CHAUDES •

Café.....	3€
Décaféiné.....	3.50€
Thé*.....	5€
Infusion*.....	5€
Café Crème.....	4,50€
Cappuccino.....	6€
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

Du Lundi au Dimanche

12h00 - 14h30

Soir

Du Mardi au Samedi

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

