



Prix nets en Euros

CHACUN POUR SOI OU ÂME GÉNÉREUSE ?

	PETITE	GRANDE
Planche de Panisses maison aux 3 saveurs Herbes de Provence, tomate séchée & olives	12,90 €	16,90 €
Planche Tradition Charcuterie, fromages	13,90 €	18,90 €
Planche Provençale Panisses, caviar de tomate, caviar d'aubergines, salade d'encornets		19,90 €

CÔTÉ FRAÎCHEUR

Salade d'encornets Huile d'olive, citrons confits & olives noires	13,90 €
Salade Lou Cigalou Aubergines courgettes et poivrons grillés, courgettes crues, tomates cerises, roquette, oignons rouges, croûtons à l'ail, vinaigrette supplément Tenders de poulet maison 2,90 €	15,90 €
Saumon mariné aux agrumes Marinade oranges & citrons verts, zestes d'oranges & de citrons verts accompagnement au choix	16,90 €
Salade Niçoise Thon rouge snacké, batavia, pommes de terre, haricots verts, poivrons, oeufs durs, tomates, quenelle de tapenade, vinaigrette aux anchois	16,90 €
Tartare de tomates Burrata Coeur coulant au pesto, huile d'olive, vinaigre balsamique	16,90 €

CÔTÉ MER

Dos de Cabillaud à la Provençale Cuisson vapeur, sauce tomate, olives, oignons grillés, herbes de Provence, accompagnement au choix	15,90 €
Thon snacké à la plancha Sauce vierge aux citrons confits, accompagnement au choix	18,90 €
Burger de thon Sauce Aioli maison, batavia, tomates, légumes en pickles, accompagnement au choix	19,90 €
Aioli chaud ou froid Morue ou dos de cabillaud selon arrivage, carottes, pommes de terre, oeufs durs, haricots verts, choux fleurs, sauce aioli maison	20,90 €

CÔTÉ TERRE

Tartare de bœuf Sauce vierge citron confit, accompagnement au choix	15,90 €
Poulet aux olives Cuisson de poulet rôti, olives, tomates, oignons grillés, herbes de Provence, accompagnement au choix	16,90 €
Daube de bœuf à la provençale, accompagnement au choix	17,90 €
Burger de bœuf sauce chimichurri, batavia, tomates, tomme de brebis, accompagnement au choix	17,90 €
Burger d'effiloché de porc confit Cuisson basse température, miel, moutarde, piment d'Espelette, paprika fumé, batavia, tomates, accompagnement au choix	18,90 €
Onglet de bœuf Sauce à l'échalote au rosé de Provence, accompagnement au choix	20,90 €

CÔTÉ VÉGÉTAL

Lasagnes d'aubergines Chèvre frais, tomate, parmesan, servi avec un bol de salade	15,90 €
Cannellonis aux légumes du soleil Poivrons courgettes aubergines grillés, ricotta, concassé de tomates, béchamel, parmesan, servi avec un bol de salade	16,90 €

CÔTÉ Cocktail

Les Cocktails à consulter sur la carte « Côté Cocktail »

CÔTÉ APÉRO

• Kir cassis ou pêche	4,50 €
• Kir Royal cassis ou pêche	8,90 €
• Pastis	2.5cl 4,50 €
• Martini Blanc ou rouge	5cl 4,90 €
• Gin Bombay Sapphire	4cl 7,90 €
• Vodka Absolut	4cl 6,90 €
• Whisky Ballantines	4cl 7,90 €
• Whisky Chivas 12 ans	4cl 8,90 €
• Whisky Cardhu 12 ans	4cl 9,90 €
• Whisky Jack Daniel's	4cl 8,90 €
• Rhum Diplomatico 47°	4cl 7,90 €
• Rhum Don Papa Baroko 40°	4cl 7,90 €
• Bailey's Crème Whisky	4cl 6,00 €

CÔTÉ VIGNERON

Les Vins Blancs	
• T'as carte blanche IGP Méditerranée / Notes de fleurs et d'agrumes, idéal pour les tapenades et le poisson	75cl 17,90 €
• V de Vaudois IGP des Maures / Attaque vive et nette, notes de citrons et d'agrumes, idéal pour accompagner les salades et le poisson	75cl 21,90 €
• Love by Léoube AOC Côtes de Provence / vin Bio - Frais, gourmand et rond, idéal pour accompagner les salades et le poisson	75cl 24,90 €
• Cuvée 1992 AOC Côtes de Provence / Léger et fruité, Notes d'agrumes, citrons vert et fleurs d'acacia	75cl 28,90 €
Les Vins Rosés	
• T'as carte blanche IGP Méditerranée / Notes de fleurs et d'agrumes, idéal pour les tapenades et le poisson	75cl 17,90 €
• V de Vaudois IGP des Maures / Nez franc, intense, complexe, subtil mélange de mûres, myrtilles, réglisse et de notes épicées, idéal pour les viandes rouges grillées, charcuteries ou fromages	75cl 21,90 €
• Love by Léoube AOC Côtes de Provence / vin Bio - Frais et fruité, notes fruits rouges et d'agrumes, idéal pour le poisson et les viandes blanches	75cl 24,90 €
• Cuvée 1992 AOC Côtes de Provence / Arômes de pâtisserie et de petits fruits rouges	75cl 28,90 €
• Belle Poule AOP Côtes de Provence / Notes fruits rouges et de fruits noirs confits, belle longueur en bouche, idéal pour cuisine provençale et les viandes blanches	75cl 29,90 €
Les Vins Rouges	
• T'as carte blanche IGP Méditerranée / Notes fruits frais, léger et souple, idéal pour la volaille, le poisson et les viandes blanches	75cl 17,90 €
• V de Vaudois IGP des Maures / Expressif et fruité, notes fruits à chair blanche, idéal pour l'apéritif, la charcuterie et le poisson	75cl 21,90 €
• Love by Léoube AOC Côtes de Provence / vin Bio - Frais et fruité, notes fruits rouges et d'agrumes, idéal pour le poisson et les viandes blanches	75cl 24,90 €
• Belle Poule OP Côtes de Provence / Notes fruits rouges et de fruits noirs confits, belle longueur en bouche, idéal pour cuisine provençale et les viandes blanches	75cl 29,90 €
• Minuty Prestige Côtes de Provence / Arômes fruits rouges et d'épices, idéal pour accompagner les viandes et plats provençaux	75cl 36,90 €
Les Pichets rosé / blanc / rouge	
• La Sanglière IGP pays de Méditerranée	25cl 5,90 € 50cl 10,90 €

CÔTÉ Cocktail

• Mojito rhum, menthe, citron vert, sucre, eau pétillante	Avec Alcool 8,90 €
• Mojito Fraise rhum, menthe, citron vert, sirop de fraise, sucre, eau pétillante	
• Moscow Mule vodka, citron vert, gingembre, miel d'acacia, fleur d'oranger, eau pétillante	Sans Alcool 6,90 €
• Jamaican Mule rhum, citron vert, gingembre, miel d'acacia, fleur d'oranger, eau pétillante	
• London Mule gin, citron vert, gingembre, miel d'acacia, fleur d'oranger, eau pétillante	
• Bohemian Raspberry rhum, framboise, fleur de Sakura, pamplemousse rose, eau pétillante	
• Marilyn Kiss vodka, framboise, fleur de Sakura, pamplemousse rose, fleur de sureau	
• DR Pineapple rhum, ananas, orange, orgeat, grenade, baie de passion	
• Vodka lypso vodka, orange, orgeat, grenade, baie de passion	
• Spritz apérol, prosecco, eau pétillante	
• Spritz Limoncello limoncello, prosecco, eau pétillante	
• Piña Colada rhum, jus d'ananas, coco	

Menu LOU CIGALOU

Les midis du lundi au vendredi (hors jours fériés)

19,90 €

Plat + dessert

AU CHOIX SUR LA CARTE*

*autres plats ou desserts possibles avec supplément

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Salade
Frites fraîches aux herbes de Provence
Riz aux poivrons
Ratatouille chaude ou froide

- Accompagnements supplémentaires 2.00 €
- Accompagnement seul 3.50 €
- Sauce supplémentaire : 0.50 €
Aioli, sauce chimichurri, sauce vierge aux citrons confits, sauce à l'échalote au rosé de Provence.

CÔTÉ DOUCEUR

Mousse au chocolat légère et aérienne, complètement siphonnée	6,90 €
Madeleine Lou Cigalou servie tiède à l'huile d'olive & citron, crème de mascarpone au citron	7,90 €
Tiramisu au citron	7,90 €
Pâtisseries au choix	8,90 €
Assiette de fromages	8,90 €

CÔTÉ GOURMAND

Café Gourmand café, 3 douceurs (pâtisseries & verrines du jour)	8,90 €
Thé Gourmand thé ou infusion, 3 douceurs (pâtisseries & verrines du jour)	9,50 €
Vin Gourmand verre de vin rouge, assortiment de fromages	10,90 €
Lou Cigalou Gourmand café, limoncello (2cl), 3 douceurs (pâtisseries & verrines du jour)	11,90 €
Coupe Gourmande coupe de champagne, 3 douceurs (pâtisseries & verrines du jour)	12,90 €

MENU DES MINOTS

(jusqu'à 10 ans)

9,50 €

Tenders
poulet ou saumon fait maison (au choix)

Un accompagnement au choix
frites, riz aux poivrons ou ratatouille

Kid Gourmand
verrine, mini-pâtisserie et brochette acidulée ...

Sirop à l'eau

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

CÔTÉ BRASSERIE

Pression	
• Fanny Blonde, Ambrée	25cl 4,90 € 50cl 7,90 €
En bouteille	
• Bière Pietra Bonda	25cl 6,50 €
• Desperados	33cl 5,90 €
• Leffe blonde sans alcool	33cl 5,90 €
• Monaco	25cl 4,90 € 50cl 7,90 €
• Panaché	25cl 4,90 € 50cl 7,90 €

CÔTÉ SOFT

• Coca, Coca Zéro, Coca Cherry	33cl 4,50 €
• Fuzetea pêche	25cl 4,50 €
• Orangina	25cl 4,50 €
• Schweppes Agrumes	25cl 4,50 €
• Limonade	25cl 4,50 €
• Diabolo	5,10 €
• Perrier	33cl 4,50 €
• Jus de fruits Granini	25cl 4,50 €
• ACE, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate	
• Sirop	2,50 €
• Fraise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Citron jaune, Pêche	
• Evian	50cl 4,40 € 1l 5,40 €
• Badoit	50cl 4,40 € 1l 5,40 €

CÔTÉ CHAMPAGNE

• Champagne Larmigny	49,00 €
• Champagne Mumm Cordon Rouge	79,00 €
• Coupe de champagne Larmigny	8,90 €

CÔTÉ DIGESTIF

• Armagnac Duc	4cl 6,90 €
• Calvados	4cl 6,90 €
• Cognac	5cl 6,90 €
• Eau de vie de Myrte	4cl 6,90 €
• Get 27	4cl 6,90 €
• Limoncello	4cl 6,90 €

CÔTÉ BOISSONS CHAUDES

• Café expresso, décaféiné	2,20 €
• Café noisette	2,50 €
• Double expresso	4,40 €
• Café crème	4,40 €
• Thé ou infusion	4,00 €
• Thé Ceylan, Thé Vert, Thé Vert Menthe, Infusion Verveine, Infusion Verveine Menthe	



• Panisses maison aux 3 saveurs Herbes de Provence, tomate séchée & olives	PETITE 12,90 € GRANDE 16,90 €
• Tradition Charcuterie, fromages	13,90 € 18,90 €
• Provençale Panisses, caviar de tomate, caviar d'aubergines, salade d'encornets	19,90 €