



APÉRITIFS

| | |
|--|-------|
| Ricard (2 cl) | 3,50€ |
| Pastis 100% bio «Mvp» | 4,50€ |
| Kir Cassis, Framboise, Mûre ou Pêche (12 cl) | 5,00€ |
| Martini blanc, rosé, rouge (4 cl) | 5,00€ |
| Muscat (12 cl) | 4,50€ |
| Aperol Spritz | 7,00€ |
| Virgin Mojito | 6,00€ |
| Mojito | 8,00€ |

DIGESTIFS (4CL)

| | |
|--|-------|
| La Mentheuse, La Pulpeuse & La Croqueuse | 8,00€ |
| Supplément jus ou soft | 7,00€ |
| | 1,00€ |

BIÈRES

| | |
|---------------------------------|-------|
| Pression blonde Jupiler (25 cl) | 3,90€ |
| Pression blonde Bud (25 cl) | 4,20€ |
| Blanche / Panaché / Monaco | 4,50€ |
| Pint Jupiler (50 cl) | 7,00€ |
| Pint Bud (50 cl) | 7,50€ |
| Desperados (33 cl) | 7,00€ |
| La Fada (33 cl) | 7,00€ |
| Blonde, Blanche ou Ipa | |
| Hoegaarden (33 cl) | 7,00€ |

THÉS BIO

| | |
|---------------|-------|
| FRENCH KISS : | 4,00€ |
|---------------|-------|

Thé noir Darjeeling Singtom parfumé à la fleur d'oranger

SWEET TEA :

Thé noir Ceylan parfumé aux muffins & pépites de chocolat

MAHARADJAH :

Thé noir Assam aux épices- Grand jardin de Tonganagaon Inde

SECRET DU SAHARA :

Thé vert sencha parfumé à la menthe & au citron

HANAMI :

Thé vert sencha du Japon parfumé à la cerise

CUI MIN LYCHEE :

Thé blanc Monkey parfumé au Lychee



MONTPELLIER - CENTRE VILLE

4 place Jean Jaurès 34000 Montpellier Tél. 04 67 60 24 35
tous les jours de 8h30 à minuit

MONTPELLIER - CENTRE CIAL. ODYSSEUM

2 place de Lisbonne 34000 Montpellier Tél. 04 67 83 32 26
du lundi au samedi de 8h30 à 20h

MARSEILLE - LES TERRASSES DU PORT

9 quai du Lazaret 13002 Marseille Tél. : 04 91 31 24 53
tous les jours de 10h à 20h

AIX-EN-PROVENCE

5 avenue Victor Hugo 13100 Aix-en-Provence Tél. 04 42 61 36 33
tous les jours de 8h30 à minuit

CENTRE CIAL. MAC ARTHUR GLEN PROVENCE

Village des Marques Mas de la Peronne 13140 Miramas
du lundi au samedi de 8h30 à 20h

PAIEMENT DIRECTEMENT EN CAISSE - CB MINIMUM 6€

LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS

DOGGYBAG DISPONIBLE SUR DEMANDE

Suivez-nous



WWW.MAPREMIERECANTINE.FR



La Carte



BOIRE



TRINQUER



MANGER



PARTAGER



LES VINS

| | Bt. 75cl | Pichet 50cl ou 33cl | Verre 12,5cl |
|---|---------------|------------------------|-------------------------|
| CIDRE BIO ARTISANAL « FILS DE POMME » Le cidre botanique Français | 16,00€ | | 7,00€ (btl 33cl) |
| DOMAINE PREIGNES « TOUR DES PINS » - Pays d'Oc Rosé & Blanc cuvée 2022 Rouge cuvée 2021 | | 12,00€ | 4,50€ |
| DOMAINE « FREDAVELLE » Aop Côteaux d'Aix-en-Provence Rosé cuvée 2022 Blanc cuvée 2022 Rouge cuvée 2021 | 26,00€ | 16,00€ | 6,00€ |
| CHATEAU GIGOGNAN Côtes du Rhone - Rouge | 25,00€ | | 5,50€ |
| DOMAINE TARIQUET « CLASSIC » Cote de Gascogne Cuvée 2021-2022 - Blanc | 26,00€ | | 6,00€ |
| DOMAINE DES 3 FILLES Aop Bandol Rosé cuvée 2022 Rouge cuvée 2021 | 29,00€ | | 7,00€ |
| TARIQUET « PREMIÈRES GRIVES » Igp côte de Gascogne - Blanc | 32,00€ | | 7,00€ |
| DOMAINE MINUTY CUVÉE M - Côte de provence - Rosé | 35,00€ | | 8,00€ |
| CHÂTEAU GIGOGNAN Chateaneuf du Pape - Rouge 2019 | 49,00€ | | 10,00€ |
| COUPE DE CHAMPAGNE | | | 10,00€ |
| DIGESTIFS (4 cl) | | | 8,00€ |
| SUPPLÉMENT JUS OU SOFT | | | 1,00€ |

petit déjeuner - déjeuner - goûter - dîner

brunch - épicerie fine - traiteur



BOISSONS FRAÎCHES

| | |
|---|-------|
| Perrier (33 cl) | 4,00€ |
| Pepsi, Pepsi Max (33 cl) | 4,00€ |
| Orangina (25 cl) | 4,00€ |
| Limonade (33 cl) | 4,00€ |
| Diabolo | 4,00€ |
| Thé glacé maison | 5,00€ |
| Pint de thé glacé Maison | 6,50€ |
| Bubble tea | 6,00€ |
| Jus de fruits BIO PAGO (20 cl) : | 4,50€ |
| Ananas, pomme, orange, pêche abricot, Ace | |
| Citronnade Maison | 5,00€ |
| Jus d'oranges pressées | 5,00€ |
| Smoothie aux fruits frais du jour (selon saison) | 6,00€ |
| Jus de fruits Alain MILLIAT (voir notre carte de saison) (33 cl) | 7,50€ |
| Sirops: | 3,00€ |
| Fraise, Grenadine, Menthe, Cassis, Pac citron, Orgeat, Citron, Pêche | |

EAUX MINÉRALES

| | | |
|-----------------------|--------------|------------|
| Vittel | (50cl) 4,00€ | (1L) 6,00€ |
| San Pellegrino | (50cl) 4,00€ | (1L) 6,00€ |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|-------|
| Café espresso bio | 2,10€ |
| Café noisette | 2,20€ |
| Décaféiné | 2,20€ |
| Double espresso bio | 3,80€ |
| Lait chaud | 3,00€ |
| Infusion bio | 4,00€ |
| Cappuccino, café crème | 4,50€ |
| Café frappé bio | 4,50€ |
| Chocolat chaud traditionnel | 4,00€ |
| Chocolat ou café viennois | 5,00€ |
| Chocolats chauds parfumés (Caramel, cannelle, noisette, Nutella) | 5,00€ |
| Chai latte, Macchiato | 5,00€ |
| Nutellacino | 5,00€ |

ENTRÉES

9,00€

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER, pain d'épices, confiture de figues (sup. 3€)

ANTIPASTI :

Poivron farci (goût relevé), courgette grillée marinée, coeur d'artichaut, tomates confites, mozzarella di Bufala, aubergine grillée marinée, copeaux de parmesan

BRUSCHETTA :

pain grillé, tomates fraîches, pesto, jambon serrano & mozzarella fondue

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ARTISANAL & SES BLINIS

CARPACCIO DE BOEUF mariné à l'huile d'olive extra vierge, copeaux de parmesan

SOUPE DU JOUR OU GASPACHO MAISON (selon saison)

SOUPE DE POISSON et ses croûtons à la rouille et rapé

BURRATA sur son lit de roquette et tomates fraîches (sup. 2€)

MA PETITE CÉVENOLE : (sup. 1,50€)

Salade, toasts de Cabécou, miel & herbes de Provence, tomates confites, raisins secs & noix, jambon Serrano

PLATS ET SPÉCIALITÉS

17,00€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU ROSSINI (sup. 4€)

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU NATURE

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU GRATINÉ AU BRIE. (sup. 2,50€)

TARTINE CHAUDE POULET :

Poulet mariné dans une sauce crème fraîche & persil, oignons rouges, tomates confites & mozza fondue

TARTINE CHAUDE SAVOYARDE :

Jambon Serrano, fromage raclette, pommes de terre, sauce crème fraîche & ciboulette

TARTINE CHAUDE SAUMON FUMÉ ARTISANAL

fromage ail & fines herbes & mozza fondue

SOURIS D'AGNEAU RÔTIE et sa sauce au jus de thym

PAVÉ DE SAUMON sauce au pesto

RAVIOLES DU CHEF

ALIGOT «RECETTE ANCESTRALE» SAUCISSES & SALADE

LASAGNES AU BŒUF gratinées & salade

CAMEMBERT RÔTI accompagné de charcuterie (sup. 2,00€)

BROCHETTES DE BOEUF MARINÉ

SALADE FESTIVE :

Salade, foie gras de canard entier, magret de canard fumé, jambon Serrano, pain d'épices, tomates fraîches & noix

SALADE FERMIERE :

Salade, Cabécou rôti, gorgonzola, endive, magret de canard fumé, miel & croûtons

SALADE CÉVENOLE :

Salade, toasts de Cabécou, miel & herbes de Provence, jambon serrano, tomates confites, raisins secs & noix

SALADE GRIMAUD :

Salade, crevettes marinées au citron & persil, saumon fumé artisanal, mozzarella di bufala, blinis & tomates fraîches

HORS FORMULES

MAGRET DE CANARD sauce du moment avec accompagnement au choix 27,00€

HAMBURGER DU CHEF 19,00€

pain maison, cheddar, viande de boeuf, sauce bbq, salade, tomate, oignon, accompagné de son panier de frites maison

Sup. : Gorgonzola 2,00€ Raclette 3,00€ Foie gras 4,00€

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS AU CHOIX (hors salade repas & pâtes)

de pomme de terre en robe des champs, frites maison ou salade verte,

Aligot «Recette ancestrale» ou poêlée de légumes

LES PLANCHES

POUR 1 PERSONNE

Nos Planches sont accompagnées d'un panier de pain, beurre & salade, d'une pomme de terre en robe des champs et crème fraîche et ciboulette ou d'un aligot de l'Aubrac «Recette ancestrale»

LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE - 18,00€

Assortiment de légumes crus & marinés accompagnés de fromage ail & fines herbes, sauce tomates confites, falafels & pain focaccia ail & basilic

LA PLANCHE DU MARCHÉ - 22,00€

Assortiment de fruits frais, crème d'artichaut, tomates confites, chèvre frais, jambon Serrano, mozzarella di bufala & olives noires

LA PLANCHE DU CHARCUTIER - 24,00€

Assortiment de charcuterie :

Jambon Serrano, jambon blanc truffé supérieur, chorizo, rosette, jambon speck, terrine de canard au magret fumé

LA PLANCHE DU FROMAGER - 24,00€

Assortiment de fromages: Cabécou, Morbier, Brie, fromage basque chèvre & brebis, Tomme, Gorgonzola & confiture de figues

LA PLANCHE MIXTE - 24,00€

Assortiment de charcuterie :

Jambon Serrano, jambon blanc truffé, chorizo, terrine de canard au magret fumé et assortiment de fromages : Cabécou, Morbier, Brie, Gorgonzola

LA PLANCHE DU POISSONNIER - 26,00€

Saumon fumé artisanal, rillettes de thon & brandade de morue artisanale, mini tielle «Maison Dassé», blinis, crevettes marinées au citron & persil

LA PLANCHE BARBECUE - 26,00€

Pilons de poulet tex mex, saucisses de Morteau & Montbéliarde, brochette d'agneau, sauce barbecue

LA PLANCHE DU TERROIR - 26,00€

Foie gras de canard entier, magret de canard fumé, saucisse de Morteau, rosette, jambon speck, confiture de figues & pain d'épices

DESSERTS 8,00€

ASSORTIMENT DE MACARONS ARTISANAUX MAISON LENGLET ET CANNELÉS

CHEESECAKE AU SPÉCULOOS

BROWNIE MAISON & SA CONFITURE DE LAIT

VERRINE DU JOUR MAISON

WOW BANOFFEE MAISON

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE (+1,00€)

MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE

MI-CUIT AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN)

MI-CUIT AU CHOCOLAT ET PRALINÉ (SANS GLUTEN)

CRUMBLE AUX FRUITS MAISON

SALADE DE FRUITS (SELON SAISON)

CAFÉ OU THÉ GOURMAND*

CAFÉ MACARONS GOURMANDS MAISON LENGLET (+1,50€)

ASSIETTE DE FROMAGES

* Sup 1€ : chocolat, Mariage Frères, café crème, thés bio

FORMULES DU SOIR

PLAT + DESSERT 23€

ENTRÉE + PLAT 24€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28€

(HORS PLANCHES)

MENU ENFANT

8,90€ - DE 0 À 10 ANS

Tartine jambon ou poulet & fromage

ou Lasagnes de boeuf ou Aligot jambon blanc

+ Brochette de Tomates cerises

+ Brownie ou fromage blanc bio

+ Sirop au choix (hors sirop bio)

ou Jus de pommes + Coloriage