



MARSEILLE

# FOODING MENU

## Entrées Starters



**Assiette fromage/charcuterie**  
Delicatessen and cheese plate  
19 eur



**Saumon fumé - pain nordique**  
Smoked salmon plate  
25 eur



**Croque-Monsieur gratiné**  
Croque-Monsieur  
(Toasted ham and cheese sandwich)  
16 eur



**Salade de tomates mozarella**  
Tomato Mozarella Salad  
16 eur



**Gaspacho et ses 2 fromages frais**  
Gaspacho and 2 cheeses  
16 eur

## Plats

(produits frais locaux)

## Main Courses

(local fresh products)



**BIO!**  
**Pavé de saumon, Quinoa aux légumes de saison**  
Salmon filet and quinoa with seasonal vegetables  
33 eur



**BIO!**  
**Sauté de Veau aux carottes cumin, Riz noir**  
Sauté of veal, carrots and cumin, black rice  
32 eur



**Pâtes (Trofié) au pesto, parmesan et tomates séchées**  
Pesto Pasta with parmesan and dried tomatoes  
25 eur

## Desserts



**Assortiment de fromages affinés**  
Assorted ripened cheese  
19 eur



**Faisselle nature ou aux fruits**  
Natural or fruits cottage cheese  
9 eur



**Salade de fruits**  
Fruits salad  
9 eur



**Fondant au chocolat**  
Chocolate fondant  
13 eur



**Tarte du jour**  
Pie of the day  
13 eur

• MARSEILLE 48 RUE ROUX DE BRIGNOLES 13006

