



RESTAURANT  
PIZZERIA  
TRAITÉUR

*Bienvvenue*

*Une cuisine variée  
et raffinée élaborée par  
notre chef Pascaline YOU  
et son équipe.*



## Les Apéritifs

6,70 €	Apéritif maison avec alcool (25 cl)
6,20 €	Apéritif maison sans alcool (28 cl)
7,50 €	Cocktail maison avec alcool (28 cl)
8,00 €	Cocktail Pina Colada (28 cl)
8,50 €	Gin Tonic maison (28 cl)
7,50 €	Apérol - Spritz
4,00 €	Kir Vin blanc (16 cl)
4,50 €	Kir Pétillant (16 cl)
7,00 €	Coupe Saumur brut Bouvet Ladubay
3,70 €	Ricard (2 cl)
3,70 €	Get 27 (5 cl)
4,50 €	Martini Rouge / Blanc (5 cl)
5,00 €	Pineau, Porto, Marsala (10 cl)

## Les Bières & Pressions

	Blonde MELUSINE artisanale 6,5°
3,60 €	(25 cl)
7,10 €	(50 cl)
(voir ardoise)	Bière du moment

## Les Softs

4,00 €	Coca-cola, Coca-cola s/sucre (33 cl)
4,00 €	Jus de fruits, Nectar (20 cl)
4,00 €	Orangina (25 cl)
3,50 €	Diabolo (25 cl)
4,00 €	Schweppes agrumes (25 cl)
3,50 €	Hysope eau tonique (20 cl)
3,50 €	Lipton Ice Tea (25 cl)
4,00 €	Perrier (33 cl)
0,50 €	Supplément Tranche ou Sirop
3,50 €	Eau Abatille plate ou gazeuse (33 cl)

## Les Whisky

### Français (4 cl)

8,00 €	OUI SKY Single Mat - Alsace Fruits mûrs et boisés
9,00 €	BELLEVOYE BLANC Blended Malt Finition Sauterne
9,00 €	BELLEVOYE NOIR Triple Malt Tourbé Goût épices du Monde

### du Monde (4 cl)

8,00 €	MACKMYRA Brucks SUÈDE - Doux, fruité
8,50 €	THE PEAT MONSTER ECOSSE - Blended Malt Fumé et tourbé
8,50 €	BENROMACH Organic ECOSSE
8,00 €	NIKKA From the Barrel JAPONNAIS

## Les Rhums (4 cl)

9,00 €	Plantation XO 20th BARBADE - Note gourmande
8,00 €	BOCATHEVA PANAMA - Note fruitée et riche
8,00 €	MAMA QUILLA GUATEMALA - Note fruitée et sucrée
6,50 €	Rhums arrangés maison Demandez notre gamme

Une gamme d'alcool en Whisky et Rhums est à votre disposition sur demande, demandez notre sélection du moment.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

## Notre planche apéritive mixte

*Servie uniquement pour l'apéritif*

Assortiment de charcuterie, fromages affinés, Tapas,

12,00 €	Petite	3/4 pers.
15,00 €	Grande	6/8 pers.

Accompagnement Fouace : 1,00 € la fouace



## Nos sélections



28,00

### Entrecôte en planche

Entrecôte maturée  
minimum 3 semaines de la Vallée Verte  
400 grs - avec des Frites Maison

23,50

### Sélection de Bœuf en planche

Pièce de bœuf maturée  
minimum 3 semaines de la Vallée Verte  
200 grs - avec la Garniture du Chef

29,50

### Filet de Bœuf Châteaubriand

Race à viande maturée  
minimum 3 semaines de la Vallée Verte  
200/225 grs - avec la Garniture du Chef



*Suggestion du Chef :*  
*Verre de Vin du Sud Ouest*  
*+ 6,00 €*

29,50

### Côte de Bœuf en duo

/pers.

Sur réservation

17,00

### Tartare Italien préparé

Bœuf haché cru 200 gr,  
de la Vallée Verte  
tomates confites, câpres, cornichons,  
oignons rouges, œuf, moutarde,  
pignons de pin, pesto, parmesan.  
Avec des Frites Maison



*Suggestion du Chef :*  
*Verre de rosé : Coteaux d'Aix*  
*+ 5,50 €*

16,00

### Tartare au Naturel préparé

Bœuf haché cru 200 gr,  
de la Vallée Verte  
oignons rouges, moutarde, œuf, câpres,  
cornichons, tomates confites.  
Avec des Frites Maison

17,00

### Tartare de Bœuf en Cannelloni préparé

Bœuf haché cru 200 gr,  
de la Vallée Verte  
échalotes, viande de bœuf séchée  
cornichons, câpres, moutarde,  
œuf, champignons, citron.  
Avec des Frites Maison

### Tartare du moment

Selon la préparation du Chef  
voir ardoise

*Tartare  
Italien*

*Photos non contractuelles  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

## Nos Pizzas



La Manhattan

Notre pâte à pizza est réalisée avec une farine pure et fine : LA GRUAU provenant de la Minoterie 19 à la Séguinière, un savoir-faire depuis 1818.

## Nos Pizzas avec salade



L'Antipasti

13,50

### Texane

Tomate, mozzarella, haché de bœuf, chorizo, merguez, sauce barbecue, herbes de Provence.

14,00

### Montagnarde

Tomate, pommes de terre, oignons, mozzarella, reblochon, morbier, jambon Serrano.

14,50

### Saint Jacques

Crème, champignons, St-Jacques, mozzarella, beurre persillé.

14,00

### Carbonara en CALZONE

Crème fraîche, mozzarella, lardons, jambon blanc, œuf, origan, salade composée.

13,50

### Cinq fromages

Tomates chèvre, camembert, reblochon, morbier, mozzarella.

14,00

### Manhattan

Tomate, mozzarella, egrenné de bœuf, poivrons, emmental râpé, oignons confits, cognac, persil, crème fraîche.

14,00

### Burger

Tomate, mozzarella, haché de bœuf, oignons confits, tomates confites, cheddar, cornichons, sauce burger.



Suggestion du Chef :

Verre de rosé : Coteaux d'Aix  
+ 5,50 €

14,50

### San Andréa

Double pâte mozzarella, tomates fraîches, Buffalo, pesto, jambon Serrano, roquette, tomates confites.

14,00

### Salmon

Crème ail et fines herbes, saumon fumé, Tête de Moine, avocat, roquette, baies roses.

14,50

### Exotiq'

Crème curry, crevettes à l'ail, ananas frais, billes de mozzarella, roquette, avocat.

14,50

### Antipasti

Sauce tomate, légumes confits, olives noires, peperoncini, billes de mozzarella, crème d'ail, spianata calabre, roquette, copeaux de parmesan.

13,50

### Caprine

Crème fraîche à l'ail, chèvre Caprice d'Anglots, miel de pays, noix, roquette, lardons.

0,30

supplément pour le Doggy Bag

Photos non contractuelles  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



La San Andréa



## Nos salades

- 15,50 Estivale**  
Salade, tomates de couleurs, oignons rouges, copeaux de tomme, basilic, amandes grillées, viande de bœuf séchée, nectarines, vinaigre basilic/miel.
- 15,50 Fraîcheur**  
Salade, tomates de couleurs, melon, segments d'agrumes, croûtons, oignons rouges, poissons fumés, emmental, œuf dur, vinaigrette agrumes.
- 17,50 Burrata**  
Salade, tomates de couleurs, Burrata, jambon Serrano, fruits rouges, croûtons, pignons de pin, gressin, oignons rouges, vinaigrette cassis/framboises.
- 15,50 De chez nous**  
Salade, tomates de couleurs, croûtons, oignons rouges, poulet pané, copeaux de chèvre, fruits secs, toasts de chèvre, vinaigrette basilic/miel.
- 14,00 La Poke Bowl à votre façon**  
Poulet pané (ou) Poissons fumés (ou) Veggie  
Tomates cerises, carottes, concombre, féta, mangue, avocat.
- Salade du moment voir ardoise

## Enfants ou ados

- 9,00 Enfant : - de 6 ans**  
Boisson + Steak haché frites (ou) poulet pané frites (ou) pizza Régina + Glace 2 boules (ou) compote
- 12,50 Ado : 6 ans à 12 ans**  
Boisson + Steak haché frites (ou) poulet pané frites (ou) pizza Classique + Ile flottante (ou) glace 2 boules

## Nos burgers



Le pain Burger est fabriqué par la Boulangerie Ouvrard de St André de la Marche.

- 18,00 Chicken**  
Pain burger, tomates, poulet pané, oignons et ananas confits, cheddar, sauce ketchup tandoori.
- 18,00 Barbecue**  
Pain burger, tomates, oignons confits, steak haché La Vallée Verte, sauce barbecue, poivrons, cheddar, spianata calabra.
-  *Suggestion du Chef :  
Verre de vin du Val de Loire  
Rouge + 5,00 €*
- 18,00 Le Seguin**  
Pain burger, tomates, oignons confits, steak haché La Vallée Verte, moutarde à l'ancienne, bœuf séché, palet de chèvre, cheddar.
-  *Suggestion du Chef :  
Verre de vin du Languedoc  
Roussillon + 6,00 €*
- 17,50 Gorgonzola**  
Pain burger, tomates, oignons confits, steak haché La Vallée Verte, gorgonzola, cheddar.
- 18,00 Burger du moment** voir ardoise
-  **Veggie**, choisir dans la liste ci-dessus.  
Tous nos BURGERS sont cuisinés avec un steak végétal.
- 0,30** supplément pour le Doggy Bag

Toutes nos planches burgers sont servies avec des frites maison et de la roquette.

## Nos créations sucrées



sensation chocolat,  
caramel, cookies

Les desserts du  
Menu à l'Ardoise sont  
disponibles à la carte.

## Nos créations glacées

### Nos parfums

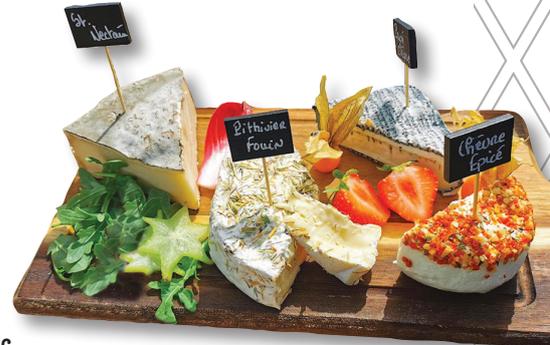
citron,  
framboise,  
fraise,  
griotte,  
coco,  
chocolat au lait,  
menthe/chocolat,  
vanille,  
pâte à tartiner,  
caramel beurre salé,  
rhum raisins,  
café,  
nougat.

**Coupe 2 boules** 4,00

**Coupe 3 boules** 6,00

**Supplém. chantilly** 2,00

- 7,00 Crème brûlée
- 6,50 Mousse au chocolat
- 7,00 Tiramisu Façon du Chef
- 9,00 Fromage gourmand  
servi avec un verre de vin du moment
- 8,00 Café gourmand
- 8,50 Thé gourmand



Suggestion du Chef :  
Verre de Bouvet Ladubay  
Cuvée Saphir + 7,00 €

- 10,90 Meringuette en Duo  
sorbet griotte  
sorbet framboise  
sorbet citron  
sorbet fraise  
creme fouettée  
coulis de fruits, fruits frais, meringue

- 7,60 After Eight  
glace chocolat  
glace menthe  
tuile de chocolat  
crème fouettée  
+ Get 27 (1,00 €)

- Bueno  
glace vanille  
glace pâte à tartiner  
glace caramel beurre salé  
caramel beurre salé  
Bueno  
crème fouettée

- Bounty  
glace chocolat  
sorbet coco  
Bounty  
crème fouettée

- Kamok  
glace café  
glace caramel beurre salé  
crème fouettée  
+ Liqueur de kamok (1,00 €)

- Lolita  
sorbet mangue  
sorbet citron  
sorbet framboise  
fruits frais  
crème fouettée

- Caraiïbe  
sorbet coco  
glace rhum raisins  
glace vanille  
caramel beurre salé  
crème fouettée  
+ Rhum (1,00 €)



Meringuette  
en Duo



TerreAzur  
groupe pomona



# SA RA SAN ANDRÉA

Les produits locaux sont devenus une de leurs priorités. Pascaline, Christophe et toute leur équipe sont là pour vous faire partager leur générosité, l'élégance du lieu, leur sens du partage à travers la découverte de leur cuisine et du service qu'ils vous apportent, le tout dans un véritable lieu de vie.

Pascaline et Christophe ont choisi de travailler des produits bruts et donc de fabriquer l'ensemble de leurs mets au sein de leur cuisine pour proposer le meilleur à leurs clients.

Ils se fournissent de produits locaux ou régionaux. Ils sont livrés chaque jour de produits frais.

## Notre carte estivale



Pensez aux suggestions  
du Chef pour  
l'accompagnement  
Mets et Vins



### EAUX MINÉRALES NATURELLES :

Abatille Plate (75 cl)	5,50 €
Abatille Plate (33 cl)	3,50 €
Abatille Pétillante (75 cl)	5,50 €
Abatille Pétillante (33 cl)	3,50 €