

# Karine

## Antipasti frites

---

Pour 1 pers. 13€

Pour 2 pers. 22€

## Entrées

---

Velouté de potimarron et stracciatella 13€

Salade César 15€

Salade, poulet pané, tomates cerises, croûtons, parmesan, sauce César.

Bruschetta 13€

Tranche de pain, fines tranches de poire crue, gorgonzola fondu, speck et noix accompagnée d'une salade.

## Plats

---

Bavette de bœuf "grain feed" Argentin Black Angus 250gr 24€

Élevées au grand air dans la pampa. Grain feed (120 jours durant, les bêtes bénéficient un régime spécifique à base de céréales) Cette particularité contribue à faire que cette viande est très appréciée des amateurs pour sa tendreté et son goût beurré en bouche.

Accompagnée de frites maison

Involtini de veau 26€

Escalope de veau, spianata, câpres, mozzarella, piment Italien.

Accompagnée de linguine à la sauce tomate.

Entrecôte de bœuf Ribeye Argentin 350gr 32€

Une institution en Argentine, élevée au grand air. Sa viande couleur rouge sombre offre un grain fin et régulier, son persillé, sa flaveur et sa jutosité en font la réputation des morceaux de viande d'exception.

Accompagnée de pommes de terre sautées

Risotto del momento 22 €



# Karine

## Pâtes

---

<b>Ravioli con porcini</b>	<b>17€</b>
Ravioles aux cèpes accompagnées de sa sauce crémeuse faite maison	
<b>Cannelloni spinaci e ricotta</b>	<b>16€</b>
Gratin de cannellonis farcis aux épinards et ricotta avec sa sauce tomate	
<b>Linguine alla carbonara</b>	<b>14€</b>
Spaghettis accompagnées de sa sauce crémeuse et lardons	
<b>Gnocchi al tartufo</b>	<b>20€</b>
Farcis à la ricotta, accompagnés de sa sauce au parmesan et copeaux de truffes	

## Burgers gourmets

---

<b>Le Parrain</b>	<b>19€</b>
Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon boucher 180g, copeaux de truffes, cheddar, tomate & roquette, sauce truffée, accompagné de frites maison	
<b>L'Affranchi</b>	<b>16€</b>
Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon boucher 180g, cheddar, jambon cru, tomate, roquette, sauce aux poivres, accompagné de frites maison	
<b>Le Classico</b>	<b>Simple 13€      Double 16€</b>
Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon boucher 180g, tomate, cheddar, roquette, mayonnaise & ketchup, accompagné de frites maison	
<b>Le Gina</b>	<b>16€</b>
Pain aux céréales, poulet pané, tomate, cheddar, roquette, sauce César accompagné de frites maison	

## Menu Bambino

---

<b>Plat &amp; dessert</b>	<b>10€</b>
Pizza jambon fromage / pâtes à la sauce tomate / pâtes jambon beurre & glace ou mousse au chocolat	



# Karine

## Pizzas

<b>Tartufo</b>	19€
Base crème, mozzarella, jambon de parme, copeaux & huile de truffe	
<b>Margherita</b>	12€
Base tomate, mozzarella, huile d'olive & pesto	
<b>Minoré</b>	14€
Base tomate, mozzarella, jambon blanc & champignons	
<b>Stella</b>	17€
Base crème, mozzarella, jambon de parme, tomates, roquette, pesto & balsamique	
<b>Calzone</b>	14€
Pizza en chausson, base tomate, jambon blanc, champignons & œuf	
<b>Végétarienne</b>	14€
Base tomate, légumes de saison & mozzarella	
<b>Pepperoni</b>	14€
Base tomate, chèvre, poivron, chorizo & pesto	
<b>Maggiore</b>	15€
Base crème, gorgonzola, chèvre, jambon blanc, miel & noix	
<b>Romana</b>	14€
Base tomate, mozzarella, anchois & câpres	
<b>4 fromages</b>	14€
Base crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola & parmesan	
<b>Reblochon</b>	16€
Base crème, oignons, lardons, reblochon, pomme de terre, origan	
<b>Périgourdine</b>	19€
Base crème, mozzarella, magret de canard, foie gras & confiture de figes	
<b>Cèpes</b>	17€
Crème de cèpes, tomate cerise, roquette, parmesan & pignon	

Nos pizzas base tomate sont réalisées avec une sauce tomate faite maison



# Karine

## Desserts

---

<b>Assiette de fromages</b>	<b>8€</b>
Brie truffé, camembert di bufala & pecorino truffé (sélection affinés par la fromagerie d'Eygalières Emily)	
<b>Mousse au chocolat</b>	<b>7€</b>
<b>Crumble aux pommes</b>	<b>7€</b>
<b>Tiramisu du moment</b>	<b>7€</b>
<b>Café / Thé gourmand</b>	<b>8€</b>
<b>Pizza nutella banane</b>	<b>10€</b>



## Boissons Chaudes

---

<b>Irish coffee</b>	<b>8,00€</b>
<b>Expresso</b>	<b>2,50€</b>
<b>Double expresso</b>	<b>4,00€</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,50€</b>
<b>Thé &lt;&lt;Jardin d'Asie&gt;&gt;</b>	<b>3,80€</b>
(Rooibos Vanille des îles, thé noir Earl Grey, thé noir Fruits rouges)	
<b>Infusion « Jardin d'Asie »</b>	<b>3,80€</b>
(Menthe poivrée, verveine, verveine menthe)	

# Vin Blanc

---



## TERRES BLANCHES Les Baux de Provence AOP Bio

Btl 75 cl : 29€

*Cépages(s) : Rolle, Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Ugni blanc, Roussanne*

Couleur jaune pâle avec des reflets verts clairs. Nez franc, plaisant et intense. Arômes de fruits à chair blanche, soulignés par une touche acidulée type lime ou citron jaune.



## EOLE Coteaux d'Aix AOC Bio

Btl 75 cl : 32€

*Cépages(s) : 60 % Rolle, 40 % Grenache blanc*

Nez subtile aux notes de confiture d'abricot et de pivoine, avec une légère pointe de brioche. Arômes agréables, attaque franche marquée par la pêche fraîche et une légère sucrosité.



## A MON PÈRE IGP de vaucluse

Btl 75 cl : 35€

*Cépages(s) : 80% Chardonnay, 20%Roussanne*

Tout en minéralité, en élégance, en subtilité et en fraîcheur, ce vin développe des notes aériennes de fleurs blanches.

# Vin Rosé

---



## TERRES BLANCHES Les Baux de Provence AOP BIO

Btl 75 cl: 29€

*Cépages(s) : Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle, Ugni blanc*

Couleur rose bonbon, avec des reflets or rose. Nez franc, plaisant, de belle intensité. Attaque en bouche vive, raffinée, avec des arômes sucré type abricot, bonbon anglais et mirabelle.



## EOLE Coteaux d'AIX en PROVENCE AOC BIO

Btl 75 cl : 32€

*Cépages(s) : Grenache, Syrah et Cinsault, Cournoise Carignan*

Rosé brillant d'une teinte pale pétale de rose, il exprime à merveille la palette des fruits rouges et des agrumes.



## A MON PÈRE ROSÉ AOP Du ventoux

Btl 75 cl : 35€

*Cépages(s) 70% Cinsault , 30 % Syrah*

Ce rosé est marqué par une robe très pale ,tout en subtilité et élégance, Ce vin se veut extrêmement minéral et salin,



## OBVIUS SALCHETO

Btl 75 cl : 24€

*Cépages (s) : 90% sangiovere, 10% petit verdot*

Un vin jeune de toscane. Cabernet sauvignon, merlot. Portant sur des notes framboises, cerise bien équilibrer et grande saveur avec une finale persistante.

# Vin Rouge

---



## TERRES BLANCHES Les Baux de Provence AOP Bio

Btl 75cl : 30€

*Cépages(s) : Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon*

Robe rouge rubis de grande intensité. Au nez, des arômes de fruits rouges, des notes de cuir et une fine touche floral. Un équilibre en bouche puissant et généreux, typique des vins de la région.



## EOLE Coteaux d'Aix AOC Bio

Btl 75cl : 32€

*Cépages(s) : 50 % Syrah, 40 % Grenache et 10 % Carignan*

Icône du domaine, aux notes de petits fruits noirs, myrtilles et cassis, avec une légère pointe de rose et d'épices. En bouche, des arômes de cacao et café torréfié. Une structure tannique finissant sur une note de cerise noire.



## EOLE Coteaux d'Aix Bio « Cuvée Léa »

Btl 75cl : 49€

*Cépages(s) : 80 % Syrah, 20 % Grenache*

Vin élégant et complexe. An nez, des notes de confiture de cassis ou de mûres mêlées aux notes d'épices provençales. Bel équilibre en bouche entre boisé finement fondu, des tannins souples et une acidité. Subtiles notes de vanille sur la longueur.



## HAUVETTE Les Baux de Provence AOC Bio « Cuvée Cornaline »

Btl 75cl : 69€

*Cépages(s) : Grenache, Syrah et Cabernet Sauvignon*

Robe grenat profonde aux notes de fruits noirs, de chocolat et d'épices douces. Un esprit aromatique (pin, résine, truffe, olive noire...) dans un registre bien méditerranéen, avec un grand souffle énergétique. Un rouge riche, intense et gourmand.



## VIEUX TELEGRAPHE Château Neuf du Pape AOC

Btl 75cl : 110€

*Cépages(s) : Grenache noir, Syrah, Cinsault et Mourvèdre*

Robe rubis profond, un nez aux subtiles notes florales, dominante de fruits noirs et d'épices. En bouche, puissant mais tout en élégance, de belles notes de fruits, des tannins présents et délicats.



## A MON PÈRE AOP du Ventoux

Btl 75 cl : 39€

*Cépages(s) : 99 % Carignan*

Couleur rubis intense, parfum enveloppant qui annonce une structure immédiate et puissante, un tannin non envahissant et une acidité délicate.



## BAROLO Del Comune di Barolo DOCG

Btl 75cl : 129€

*Cépages(s) : 100 % Nebbiolo*

Couleur rouge rubis, parfum intense aux notes de fruits mûrs. Saveur sèche et veloutée, avec un remarquable fond fruité et un final persistant et un peu de tannin.



## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva « Podere Brizio »

Btl 75cl : 149€

*Cépages(s) : 100 % Sangiovese*

Couleur grenat, à la saveur aromatique et élégante, au caractère fort, avec un long final harmonieux. La Réserve de Brunello n'est produit que dans les meilleures années.

# Karine

## Champagnes

---

	<i>Coupe 12cl</i>	<i>75cl</i>
Nicolas Feuillate Brut	10€	40€
Ruinard Brut		79€
Prosecco D.O.C.	7,50€	24€

## Digestifs

---

Limocello	6,00€
Crème de buffala	6,00€
Crème de pistache	6,00€
Poire William	4,80€
Jack Daniel's	8,00€
Get 27 ou 31	6,00€
Amaretto	6,00€
Rhum Don Papa ou Diplomatico	7,00€
Cointreau	4,80€
Marsala aux amandes	6,00€

# *Karine*

## *Apéritifs*

---

<i>Vin au verre domaine la vallongue</i> (Blanc, Rouge, Rosé)	5,00€
<i>Martini blanc / Martini rouge</i>	3,80€
<i>Suze</i>	4,50€
<i>Ricard</i>	2,50€
<i>Whisky</i>	5,50€
<i>Rhum Havana</i>	5,50€
<i>Rhum Capitaine Morgan</i>	5,50€
<i>Gin tonic</i>	5,50€
<i>Campari</i>	4,50 €
<i>Bière pression Porretti 5°5</i>	4,50€
<i>Bière Duvel ou Kwak</i>	5,20€
<i>Monaco</i>	4,80€

## *Cocktails*

---

<i>Aperol Spritz Red ou Green</i>	9,00€
<i>Mojito</i>	10,00€
<i>Americano</i>	9,00€
<i>Bloody mary</i>	9,00€



# Karine

## Sans alcool

---

Coca & Coca zero	3,50€
Perrier	3,50€
Diabolo menthe ou grenadine	3,70€
Sirop à l'eau (Menthe, grenadine, pêche, fun blue, orgeat)	2,10€
Jus de fruits (Pomme, orange, ananas, tomate, fraise)	4,00€
Virgin Mojito	8,00€
<u>Boisson gazeuse italienne</u> (Bona Siciliana)	4,00€
*Arancia zenzero (orange/citron/gingembre)	*Lime coco (citron/coco)
* Arancia Rossa (orange sanguine)	*Rose & lemon (citron/rose)
*Mandarinata (mandarine/citron vert)	*Limonata (limonade)
*Tonica (tonica/citron)	* Melograno (grenade)
San pellegrino 75 cl (eau minérale gazeuse)	5,50€
Aqua Pana 75 cl (eau minérale plate)	5,00€

## Carte à Emporter

### burgers gourmets

#### **Le Parrain**

17€

Pain aux truffes, steak haché Black Angus façon boucher 180g, copeaux de truffes, cheddar, tomate & roquette, sauce truffée, accompagné de frites maison

#### **L'Affranchi**

14€

Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon boucher 180g, cheddar, jambon cru, tomate, roquette, sauce aux poivres, accompagné de frites maison

#### **Le Classico**

11€

Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon boucher 180g, tomate, cheddar, roquette, mayonnaise & ketchup, accompagné de frites maison

#### **Le Gina**

14€

Pain au citron de Menton, poulet pané, tomate, cheddar, roquette, sauce César accompagné de frites maison

### Pizzas

#### **Margherita**

10€

Base tomate, mozzarella, huile d'olive & pesto

#### **Minoré**

12€

Base tomate, mozzarella, jambon blanc & champignons

#### **Végétarienne**

12€

Base tomate, légumes de saison & mozzarella

#### **Pepperoni**

12€

Base tomate, fromage de chèvre, poivron, chorizo & pesto

#### **Romana**

12€

Base tomate, mozzarella, anchois & câpres

#### **4 fromages**

12€

Base crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola & parmesan

#### **Maggiore**

13€

Base crème, gorgonzola, fromage de chèvre, jambon blanc, miel & noix

#### **Stella**

15€

Base crème, mozzarella, jambon de parme, tomates, roquette, pesto & balsamique

#### **Tartufo**

17€

Base crème, mozzarella, jambon de parme, copeaux & huile de truffe

