

# Karine

## Antipasti frites

---

<i>Pour 2 personnes</i>	<b>14€</b>
<i>Pour 4 personnes</i>	<b>24€</b>

## Entrées

---

<b>Aubergine à la parmesane</b>	<b>15€</b>
<i>Aubergine, parmesan, basilic, sauce tomate, mozzarella.</i>	
<b>Salade César</b>	<b>17€</b>
<i>Salade, poulet frit, croûtons maison, parmesan, œuf, sauce César.</i>	
<b>Moules à la marinières</b>	<b>12€</b>
<i>Moules, ail, persil, tomate cerise, piment de cayenne, flambées au vin blanc.</i>	

## Pâtes

---

<b>Gnocchi al tartufo</b>	<b>22€</b>
<i>Farcis à la ricotta, accompagnés de sa sauce au parmesan et copeaux de truffes.</i>	
<b>Pasta à la tarantina</b>	<b>19€</b>
<i>Pâtes, ail, persil, tomate cerise, piment, sauce tomate, flambées au vin blanc.</i>	
<b>Maré monty</b>	<b>25€</b>
<i>Pâtes, cépes, courgettes, langoustines, moules, ail, persil flambées au vin blanc.</i>	
<b>Carbonnara</b>	<b>20€</b>
<i>Pâtes, guanciale, crème à l'œuf, pecorino, parmesan, poivre.</i>	

## Menu Bambino

---

<b>Plat &amp; dessert</b>	<b>10€</b>
<i>Pizza jambon fromage ou Steak haché black Angus et frite maison ou pâtes à la sauce tomates basilic &amp; une boule de glace.</i>	

# Karine

## Plats

**Bavette de bœuf "grain feed" Argentin Black Angus 250gr** 26€

*Élevées au grand air dans la pampa. Grain feed (120 jours durant, les bêtes bénéficient d'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.*

**Risotto du moment** 24€

**Bocconcini de veau** 24€

*Veau, Jambon crue, fromage râpé, sauce flambé au marsala. Accompagné de frites maison.*

## Burgers Gourmets

**Parain Italien aux truffes** 19€

*Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon boucher 180g, copeaux de truffes, Cheddar, tomate & roquette, sauce truffée, accompagné de frites maison et salade.*

**Classico** Simple 14 € Double 17€

*Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon boucher 180g, tomate, Cheddar, roquette, mayonnaise & ketchup, accompagné de frites maison et salade.*

**L'affranchi** 17€

*Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon boucher 180g, tomate, Cheddar, roquette, sauce aux poivres, bacon, accompagné de frites maison et salade.*

**Assiette de frites** 4,50€

**Petite salade** 3,50€

## Pizzas

<b>Tartufo</b>	19€
<i>Base crème, mozzarella, jambon de Parme, copeaux &amp; huile de truffe</i>	
<b>Margherita</b>	13€
<i>Base tomate, mozzarella, huile d'olive</i>	
<b>Minoré</b>	15€
<i>Base tomate, mozzarella, jambon blanc &amp; champignons</i>	
<b>Parmareggio</b>	19€
<i>Base tomate, mozzarella, buratta, copeaux de parmesan, pignons de pin &amp; roquette</i>	
<b>Calzone</b>	17€
<i>Pizza en chausson, base tomate, jambon blanc, champignons &amp; œuf</i>	
<b>Végétarienne</b>	15€
<i>Base tomate légumes de saison</i>	
<b>Pepperoni</b>	15€
<i>Base tomate, chèvre, poivron, chorizo &amp; pesto</i>	
<b>Maggiore</b>	16€
<i>Base crème, gorgonzola, chèvre, jambon blanc, miel &amp; noix</i>	
<b>Napolitaine</b>	15€
<i>Base tomate, mozzarella, anchois &amp; câpres</i>	
<b>4 fromages</b>	14€
<i>Base crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola &amp; parmesan</i>	
<b>Il capo</b>	19€
<i>Base tomate, pecorino sarde, magret de canard, bufalla, confiture de figues &amp; roquette</i>	
<b>Salmone</b>	17€
<i>Base crème, saumon, mozzarella &amp; aneth</i>	
<b>Stella</b>	18€
<i>Base crème, mozzarella, jambon de parme, tomates, pesto, roquette &amp; balsamique</i>	

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

# Karine

## Desserts

---

Fondant au chocolat	8€
Tiramisu	8€
Crème brûlée	8€
Café/thé gourmand	9€
Pizza nutella banane	10€
Supplément chantilly	1€

## Boissons chaudes

---

Irish coffee	8,00€
Expresso	2,50€
Double expresso	4,00€
Capuccino	4,50€
Thé « Jardin d'Asie » <i>Menthe, vanille des îles, thé noir earl grey , thé noir fruits rouges ...</i>	3,80€
Infusion « Jardin d'Asie » <i>Menthe poivrée, verveine, verveine menthe ...</i>	3,80€

## Vins blancs

---



### 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 subtil 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 .

## Vins rosés

---



### 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 sucrés type abricot, bonbon Anglais et mirabelle.



### DOMAINE LA GARELLE AOP BIO

**Btl 75 cl : 25€**

*Cépages(s) : 40% Merlot, 60% Syrah*

Ce rosé revêt une belle robe rose scintillante couleur chair. Le nez est gourmand sur les petits fruits rouges, groseille et fraise, et quelques notes de caramel au lait. La bouche fraîche et ronde développe une ligne aromatique harmonieuse sur une finale rafraichissante.



### 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.

# Vins rouges



## SECRET DE FAMILLE Vignoble chasson Luberon

Btl 75cl : 45€

*Cépages(s) : Syrah 34%, Grenache 33%, Mourvèdre 3%*

La robe est d'un pourpre profond. Le nez est à la fois puissant et fin. On y trouve des notes de fruits rouges et noirs accompagnées de touches de garrigue. La bouche est ample, puissante et dense mais conserve une belle fraîcheur et structure.



## 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 florale. 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. Au 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 tanins 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 Châteauneuf 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 tanins présents et délicats.



## A MON PÈRE AOP du Ventoux

Btl 75 cl : 39€

*Cépages(s) : 99 % Carignan*

Cette cuvée est certainement l'une des plus emblématiques du Domaine, issue presque exclusivement de très vieilles parcelles de Carignan. La vendange est vinifiée en grappe entière et en macération carbonique, ce qui confère à ce vin ses arômes typiques de fruits rouges.



## 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 produite que dans les meilleures années.

# Karine

## Champagnes

---

	<i>Coupe 12cl</i>	<i>75cl</i>
Nicolas Feuillate Brut	10,00€	40,00€
Prosecco D.O.C.	7,50€	40,00€

## Digestifs

---

Limoncello	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

Vin au verre Domaine la Vallongue (Blanc, Rouge, Rosé)	6,50€
Martini blanc / Martini rouge	4,50€
Suze	4,50€
Ricard	3,00€
Whisky	5,50€
Rhum Havana	5,50€
Rhum Captain Morgan	5,50€
Gin tonic	5,50€
Campari	4,50 €
Bière pression (Bblonde)	5,00€
Heineken	4,00€
Desperados	6,00€
Panaché	4,50€
Monaco	5,00€

## Cocktails

Cocktail « Karine »	12,00€
Apérol Spritz Red , Green ou Yellow	10,00€
Americano	10,00€
Bloody mary	10,00€



# Karine

## Boissons sans alcool

Thé glacé (Fraise rhubarbe, litchi, mojito)	5,00€
Coca & Coca zéro	3,80 €
Perrier	3,80 €
Diabolo menthe ou grenadine	3,70 €
Sirop à l'eau (Menthe, grenadine, pêche, fun blue, orgeat)	2,50 €
Jus de fruits (pomme, orange, ananas, tomate, fraise)	4,50 €
San pellegrino 75 cl (eau minérale gazeuse)	6,00€
Evian 75 cl (eau minérale plate)	6,00€
Virgin Mojito	8,00 €
Boisson gazeuse Italienne (Bona Siciliana)	4,50 €

*\*Arancia Melograno (Fruit exotique)*

*\*Lime coco (citron/coco)*

*\*Rose & lemon (citron/rose)*

*\*Arancia Rossa (orange sanguine)*

*\*Melograno (grenade)*

*\*Mandarinata (mandarine /citron vert)*

## Carte à emporter

---

### Burgers Gourmets

<b>Parain Italien aux truffes</b>			17€
<i>Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon boucher 180g, copeaux de truffes, cheddar, tomate &amp; roquette, sauce truffée, accompagné de frites maison</i>			
<b>Classico</b>	Simple	11 €	Double 15€
<i>Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon boucher 180g, tomate, cheddar, roquette, mayonnaise &amp; ketchup, accompagné de frites maison.</i>			
<b>L'affranchi</b>			15€
<i>Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon boucher 180g, tomate, cheddar, roquette, Sauce aux poivres, bacon accompagné de frites maison.</i>			

### Pizzas

<b>Tartufo</b>	17€
<i>Base crème, mozzarella, jambon de Parme, copeaux &amp; huile de truffe</i>	
<b>Margherita</b>	11€
<i>Base tomate, mozzarella, huile d'olive</i>	
<b>Minoré</b>	13€
<i>Base tomate, mozzarella, jambon blanc &amp; champignons</i>	
<b>Stella</b>	16€
<i>Base crème, mozzarella, jambon de Parme, tomates, roquette, pesto &amp; balsamique</i>	
<b>Calzone</b>	15€
<i>Pizza en chausson, base tomate, jambon blanc, champignons &amp; œuf</i>	
<b>Végétarienne</b>	13€
<i>Base tomate, légumes de saison</i>	
<b>Pepperoni</b>	13€
<i>Base tomate, chèvre, poivron, chorizo &amp; pesto</i>	
<b>Maggiore</b>	14€
<i>Base crème, gorgonzola, chèvre, jambon blanc, miel &amp; noix</i>	
<b>Napolitaine</b>	13€
<i>Base tomate, mozzarella, anchois &amp; câpres</i>	
<b>4 fromages</b>	12€
<i>Base crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola &amp; parmesan</i>	
<b>Salmone</b>	15€
<i>Base crème, saumon, mozzarella, aneth</i>	
<b>Il capo</b>	17€
<i>Base tomate, pecorino sarde, magret de canard, bufalla, confiture de figue &amp; roquette</i>	
<b>4 Parmareggio</b>	12€
<i>Base tomate, mozzarella, buratta, copeaux de parmesan, pignons de pins, roquette &amp; pesto</i>	

