

APERITIFS/ALCOOLS

Table listing aperitifs and alcohols: Mojitos (Classic, Fraise ou Mangue) 8,50, Virgin-Mojito (Classic, Fraise, Mangue) 6,50, Aperol-Spritz 8,50, Aperitifs Anises (2 Ci) 3,30, Whisky, Téquila, Gin, Vodka, Rhum Blanc, Malibu (4Ci) 6,50, Baby (2Ci) 4,00, Vermouths et Vins Cuits (4CL) 4,00, Softs 3,80, Jus De Fruits (25 Ci) 4,00, Whiskies et Rhums supérieurs (4CL) 9,00.

Table listing biere and champagne: Biere Heineken-Pression (25CL) 4,00, Biere Pression Heineken-Pint (50CL) 7,00, Kir au Vin 4,00, Coupe de Champagne et Kir Royal (Mumm Cordon Rouge) 9,00, Sirops 3,00, San Bitter 4,50, Digestifs (4CL) 6,50, Bieres Bouteille (Leffe ou Desperados) 33CL 6,00.

PIZZAS AU FEU DE BOIS

Table listing pizzas: Fromage 13,00, Anchois 12,50, Jambon-Fromage 13,00, Mozzarella 13,00, La mexicaine 13,50, 4 Fromages 13,50, Royale 14,00, La Corsica 14,50, L' Arménienne 14,00, L' Indienne 15,00, La Provencale 13,50.

Table listing pizzas: La Montagnarde 15,00, La Chèvre Miel 15,50, La Paradou 15,00, Primavera Baltique 15,50, Primavera Reggiana 15,50, Primavera Niçoise 15,50, Calzone Fermier 15,00, Calzone Arménien 15,00.

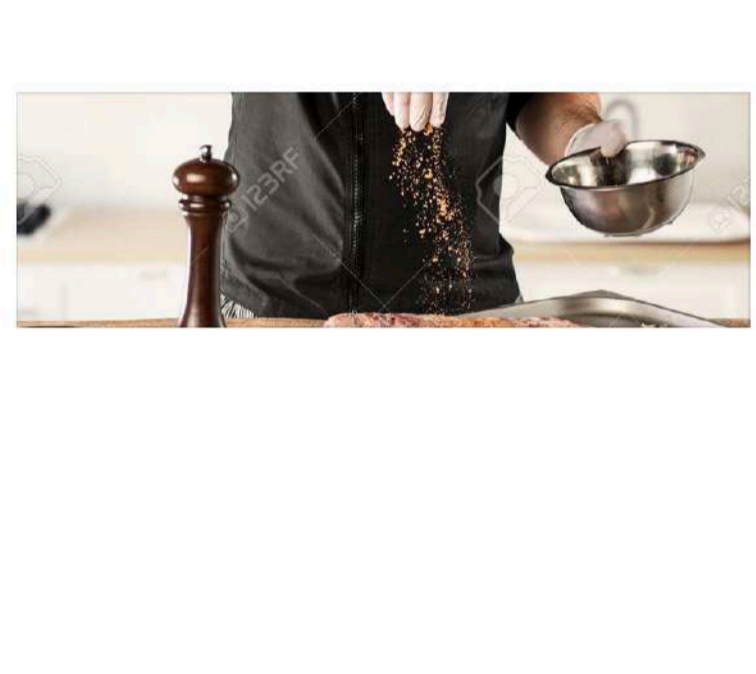
SALADES

Table listing salads: Niçoise 13,80, César 13,80, Salade de Chèvre 13,80, SALADE BALTIQUE 13,80.

Table listing salads: Beignets de Courgettes au coulis de Tomates et Basilic 13,80, La GRAND'ITALIA 18,50.

VEGAN

Table listing vegan dishes: Wok Vegetarien 17,50, Burger-Vegan 18,50, Salade de lentilles, Quinoa, et crudités 16,50.



PÂTES

Table listing pasta: Linguini ou Pene-Rigate, Roquefort 14,00, Bolognaise 14,00, Carbonara 14,00, Lasagne Al'Forno 15,00, Gnocchi 15,00.

Table listing pasta: Wok Thaï 19,50.

LES BURGERS MAISON DU PARADOU

Table listing burgers: King-Burger du Paradou 19,50, Burger/Classic 9,00, Chicken Burger 14,50, Burger-Raclette 14,50.

Table listing burgers: Italian-Burger 14,50.

VIANDES ET GRILLADES (PRÉCISER LE MODE DE CUISSON: GRILLÉ OU À LA POÊLE)

Table listing meats: Entrecôte de boeuf grillée ou à la moëlle 20,00, Onglet de boeuf grille 19,00, Magret de canard entier grille 22,00, Côtelettes d'agneau grillées 17,50, Escalope de veau milanaise 19,00.

Table listing meats: Tartare de boeuf 18,50, Carpaccio de boeuf 18,00.

POISSONS

Table listing fish: Pave de saumon 18,50, Tartare de saumon 18,50, Moules gratinées 13,00.

Table listing fish: Soupe de poissons de roche 14,50.

VINS

Table listing wines: Vin au verre (12.5 Cl.) 3,80, Pichet 1/4 litre 5,80, Pichet 1/2 litre 7,80, Pichet/ 1 litre 13,80, Domaine du Vallon des Glauges 75CL 23,00, Domaine du Vallon des Glauges 50CL 19,00, Château Virant 75CL 24,00, Mas de la Dame 75CL 27,00, Les Restanques du Moulin 75CL 34,00, Tariquet 1ères Grives 75CL 22,00.

Table listing wines: Domaine du Paternel 75CL 36,00, Château des Hautes Ribes 100CL 30,00, Château des Hautes Ribes 37.5CL 21,00, Crozes-Hermitage Coeur de Clairmont 75CL 28,00, Village de Plan Dieu 75CL 23,00, Mouton-Cadet 75CL 36,00, Sancerre Blanc 35,00, Champagne Mumm Cordon Rouge 75CL 65,00, Domaine Bodin 37.5CL 24,00.

EAUX MINERALES

Table listing mineral waters: VitteL litre 5,90, VitteL 50 cl 4,90, San Pellegrino litre 5,90, San Pellegrino 50cl 4,90.

Table listing mineral waters: Orezza 100cl 6,90, Orezza 50cl 5,90.