

PACIFIC MENU

Photos non contractuelles.



Banoffee pie (fondant chocolat/banane), cheesecake, muffin cœur caramel, tartare mangue-ananas

LE CAFÉ GOURMAND PACIFIC

(sauf Queen et Only one cheese)

1 PIZZA AU CHOIX

Boisson non comprise

21,90€

LES PIZZAS

Toutes nos pizzas sont délicieusement préparées avec une pâte fine tomatee et garnie de mozzarella et d'origan

Queen Champignons de Paris frais, jambon

Oriental Poivrons, oignons rouges, merguez, olives noires, coriandre

Veggie Aubergines et courgettes grillées, poivrons, olives noires, champignons de Paris frais, basilic

Twin salmon Saumon, saumon fumé, aneth, citron, crème fraîche

Only one cheese Mozzarella

Four cheese Parmigiano reggiano, fourme d'Ambert, chèvre, mozzarella

AUTOUR DU MONDE

Little Italy Coppa, parmigiano reggiano, tomates séchées, roquette, vinaigrette balsamique

Nevada beef Égréné de bœuf fumé, pastrami, tomates séchées et crème fraîche, salade de jeunes pousses, vinaigrette balsamique

Mexican Poulet mariné aux épices, poivrons, tomates fraîches, guacamole, salade de jeunes pousses, vinaigrette balsamique

Sweet pepperoni Pepperoni, poivrons, mangue, ananas, noix de coco râpée et en copeaux

Forest Jambon de Pays, champignons de Paris frais, fricassée de champignons allés, roquette, vinaigrette balsamique

Samoa Ventrèche de thon mariné, thon au naturel, câpres, olives noires, oignons rissolés, crème fraîche

Prix nets.

LES GRANDES SALADES

Cobb Cheese & soup Salade de jeunes pousses, fourme d'Ambert, chèvre, cheddar râpé, billes de mozzarella, tomates cerise, olives noires, pignons de pin, oignons rouges, vinaigrette balsamique. Accompagnée de la soupe du moment.

Cancun Coque de tortillas, salade de jeunes pousses, poulet mariné, aubergines grillées, guacamole, cheddar râpé, mangue, oignons rouges et vinaigrette acidulée

Pacific Caesar Salade romaine, ventrèche de thon mariné, pastrami, tomates cerise, noix de cajou, oignons frits, copeaux de parmigiano reggiano, oignons rouges et sauce Caesar

Acapulco beach Salade de jeunes pousses, crevettes marinées, saumon fumé, champignons de Paris frais, avocat, olives noires, tomates fraîches et séchées, agrume, ananas frais, crème de ciboulette, tortillas de blé et vinaigrette acidulée

Soupe du moment Savoureuse et gourmande, elle se décline au fil des saisons.



Photos non contractuelles.

Prix nets.

LES PLATS CÔTE-OUEST

Frenchy burger Bun's brioché, steak haché frais, fromage Pepper Jack, oignons caramélisés, sauce béarnaise, roquette, cornichon, tomate. Accompagné d'une salade de jeunes pousses et de frites de patates douces.

Tucson beef carpaccio Carpaccio de bœuf mariné au pesto, salade de jeunes pousses, citron vert, pomme au four

Envie de plus ? copeaux de parmigiano reggiano ou billes de mozzarella ou champignons de Paris ou câpres ou olives noires

Veggie Pasta Pâtes Orecchiette, courgettes, aubergines, poivrons, haricots verts, fenouil cru croquant, mozzarella, tomates séchées, crème au parmigiano reggiano, basilic

Faux-filet Cœur d'Aloyau env. 250 grs*, haricots verts frais au beurre, fricassée de champignons, sauce béarnaise

Tijuana Chicken Fajitas Poulet mariné aux épices, oignons et poivrons sautés, accompagnés de tortillas de blé, crème fraîche, guacamole, cheddar et sauce salsa

Frisco Fish & Chips Filet de cabillaud en beignets, sauce tartare, citron et frites de patates douces



Photos non contractuelles.

Prix nets.

*Le poids de la viande indiqué est avant cuisson et peut varier de plus ou moins 5 %.

LES DESSERTS

Bahia Solano Fondant au chocolat, crème anglaise à la menthe fraîche

San Diego Tarte fine aux pommes, glace vanille

Maui Panna Cotta vanille, tartare fruits rouges, crumble

Sausalito Tartare de mangue-ananas, brisures de spéculoos, sorbet Mojito

Caramel cup Glace caramel beurre salé, glace vanille, mini-muffin cœur caramel, crème fouettée, sauce caramel

Pacific vacherin Meringue, sorbet griottes, cerises Amarena, crème fouettée

Ice-cream cup 2 parfums au choix 3 parfums au choix Glaces : caramel beurre salé, chocolat, fraise, vanille Sorbets : cerise griottes, citron vert, mangue, Mojito

Café gourmand Pacific Banoffee pie (fondant chocolat/banane), cheesecake, muffin cœur caramel, tartare mangue-ananas



Photos non contractuelles.

Prix nets.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA SÉLECTION DES BOISSONS

LES BOISSONS BIENFAISANTES

EAU DE COCO Boisson riche en oligo-éléments, aux arômes naturels. Sans additifs, ni conservateurs. Au choix : Thé vert & pêche blanche / Mangue

LEMONAID Boisson pétillante à base de jus de fruits Bio et équitables. Sans conservateurs, ni édulcorants artificiels. Boisson issue du commerce équitable. Au choix : Citron vert / Orange sanguine / Fruit de la passion

THÉ INFUSÉ 100% frais, sans arômes artificiels, ni colorants, ni conservateurs. Au choix : Menthe / Pêche

SMOOTHIE Extraits de fruits, riches en Vitamine C. Au choix : Pomme-kiwi-ananas / Myrtille-mûre / Mangue-orange

LES APÉRITIFS

Ricard 3 cl 4,80 €
Martini Rosso ou Bianco 6 cl 5,50 €
Americano 9 cl 7,00 €

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola Zéro 33 cl 3,95 €
Orangina 25 cl 3,95 €

Les eaux minérales 50 cl 100 cl
Vittel - San Pellegrino 3,90 € 5,90 €

Les bières 1664 pression 25 cl 4,10 €
American Budweiser bouteille 33 cl 5,40 €

LES VINS

Blanc 12,5 cl 18 cl 75 cl
Californie 3,50 € 4,90 € 20,90 €
Chardonnay Gallo Family

Rouge 3,10 € 4,40 € 18,50 €
Tour Mâlière
Côtes du Rhône-Villages AOC

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso - Décaféiné 2,60 €
Cappuccino 4,30 €
Thé 3,90 €

Prix nets.

Photos non contractuelles.