

LA SUITE
— RESTAURANT —

C'EST
QUOI
LA SUITE ?

Menu



FORMULES DU MIDI

PLAT DU JOUR 14

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 19

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23

ENTRÉES AU CHOIX

SALADE BURRATA ARTISANALE

6 MOULES FARÇIES **OU** 6 ESCARGOTS
FARÇIS À LA PROVENÇALE

BEIGNETS DE CALAMARS

SALADE DE CHÈVRE CHAUD
ET SON MIEL

DESSERTS AU CHOIX

CAFÉ GOURMAND (SUPP 2€)

TIRAMISU DU CHEF

2 BOULES DE GLACE

CRÈME BRULÉE

PLATS AU CHOIX

PLAT DU JOUR

FISH AND CHIPS

PIÈCE DE BOEUF

PIZZA DU JOUR

LASAGNE DE BOEUF MAISON HORS SAISON



PLATS À LA CARTE

MÉGA SALADES

- SALADE CAÉSAR FAÇON LA SUITE** 18
-
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 20
PANÉ ET MIEL, JAMBON CRU
-
- SALADE ITALIENNE** 22
BURRATA ARTISANALE, JAMBON CRU
-

STEACK HOUSE

- TARTARE DE BOEUF À L'ITALIEN** 21
PRÉPARÉ PAR NOS SOINS
-
- TARTARE DE BOEUF À L'ITALIEN
ET SA STRACCIATELLA** 23
PRÉPARÉ PAR NOS SOINS
-
- ESCALOPE DE VOLAILLE
MILANAISE XL** 22
-
- ENTRECÔTE DE BOEUF XL** ENV. 280G 26
AVEC SAUCE AU CHOIX :
ROQUEFORT, FORESTIÈRE OU POIVRE
-
- MIXTE GRILL** 26
PIECE DE BOEUF, MERGUEZ, POULET, CANARD
-

HAMBURGERS

- HAMBURGER À LA CRÈME DE
CHEDDAR MAISON** 18
PAIN BURGER, SALADE, TOMATE, STEAK DU
BOUCHER, CHEDDAR MAISON
-
- MÉGA BURGER (DOUBLE STEAKS)** 22
PAIN BURGER, SALADE, TOMATE, 2 STEAK DU
BOUCHER, CHEDDAR MAISON
-
- CHICKEN BURGER** 18
PAIN BURGER, SALADE, POULET PANÉ,
SAUCE TARTARE
-
- ITALIEN BURGER** 18
PAIN BURGER, SALADE, TOMATE, STEAK DU
BOUCHER, STRACCIATELLA
-

PÂTES

- LINGUINE AUX LÉGUMES
PROVENÇALE** 18
-
- LINGUINE PESTO MAISON** 21
ET SA BURRATA ARTISANALE
-
- LINGUINE ALLE VONGOLE** 24
-

POISSONS

- FILET DE DAURADE ROYALE** 21
-
- PAVÉ OU TARTARE
DE SAUMON FRAIS** 23
-
- DUO DE POISSON** 26
SAUMON ET DAURADE
-

PIZZA MAISON

- MARGUERITE** 14
TOMATE, FROMAGE MOZZARELLA, ORIGAN
-
- REINE** 16
TOMATE, FROMAGE MOZZARELLA, JAMBON
CUIT, CHAMPIGNON DE PARIS, ORIGAN
-
- 4 FROMAGES** 17
TOMATE, FROMAGE MOZZARELLA, CHÈVRE,
CRÈME DE CHEDDAR, ROQUEFORT, ORIGAN
-
- SPÉCIAL SUITE** 18
TOMATE, FROMAGE MOZZARELLA, VIANDE
HACHÉE, OIGNONS ROUGE, CRÈME DE
CHEDDAR, ORIGAN
-
- ITALIENNE** 19
TOMATE, FROMAGE MOZZARELLA, PARMESAN,
BURRATA ARTISANALE, PESTO MAISON,
ROQUETTE, ORIGAN
-
- THON** 15
TOMATE, FROMAGE MOZZARELLA, THON
PERSILLÉ, POIVRONS, ORIGAN
-
- REINE ORIENTALE** 17
TOMATE, FROMAGE MOZZARELLA, JAMBON
CUIT, CHAMPIGNON DE PARIS, MERGUEZ,
CHORIZO, ORIGAN
-

- SUPPLÉMENT INGRÉDIENTS** 2
-



BOISSONS

APÉROS

RICARD 4CL 5

MARTINI, PORTO, CAMPARI 5CL 5

AMERICANO MAISON 8 CL 9

KIR CRÈME DE CASSIS OU
PÈCHE 15 CL 5

COUPE DE CHAMPAGNE 15 CL 12

COUPE DE PROSECCO 15 CL 7

KIR ROYALE 15 CL 12

ALCOOL 5CL

ACCOMPAGNEMENT 10

VODKA, CAP'TAIN MORGAN,
BALLENTIE'S, JACK DANIEL'S, GIN,
TÉQUILA, JAGGER BOMB

DIGESTIFS 5CL 8

GET 27(7CL), BAILEY'S(7CL),
LIMONCELLO, RHUM ARRANGÉ,
COGNAC, DON PAPA

SOFT 33 CL 3,5

COCA, COCA ZÉRO, ORANGINA,
SCHWEPES TONIC, SHWEPES
AGRUMES, ICE TEA, LIMONADE,
SPRITE, SAN PELLEGRINO AROMATISÉ

EAU PLATE LITRE, 6
EAU PÉTILLANTE LITRE

COCKTAILS MAISON 5CL

VIRGIN COCKTAILS 8
MOJITO, PINA COLADA, SEX ON THE BEACH
SANS ALCOOL

MOJITO CLASSIC 12
MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, CASSONADE,
RHUM HAVANA, PERRIER

MOJITO VANILLE DE TAHITI 12
MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, CASSONADE,
RHUM ARRANGÉ À LA VANILLE, PERRIER

MOJITO ROYALE 15
MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, CASSONADE,
RHUM HAVANA, CHAMPAGNE

SEX ON THE BEACH 12
JUS D'ANANAS, JUS DE CRAMBERRY, SIROP DE
PECHE, VODKA

PINA COLADA MAISON 12
JUS D'ANANAS, GLACE COCO, RHUM ARRANGÉ

APEROL SPRITZ 12
APREOL, PROSECCO

PUNCH PLANTEUR MAISON 12
COCKTAILS DE FRUITS, RHUM ARRANGÉ

BIÈRES PRESSION

DEMI 25 CL 5

PINTE 50 CL 8

TANGO, MONACO, PANACHÉ, GOMÉ
25CL/50CL 6/10

PICON BIÈRE
25CL/50CL 6/10

BIÈRES BOUTEILLES

DÉSPERADOS, CORONA 33 CL 7

HEINEKEN 25 CL 5

BIÈRE SANS ALCOOLS 25 CL 6



DESSERTS

PAUSE CAFÉ

CAFÉ, DÉCA, NOISETTE	2
CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO, THÉ	4
IRISH CAFÉ, JAMAICAN CAFÉ	10

GOURMANDISES

CAFÉ GOURMAND 3 MINIS DESSERTS	9
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	8
FONDANT AU CHOCOLAT GLACES VANILLE OU CHANTILLY	9
PROFITEROLES À LA VANILLE, CHOCOLAT CHAUD MAISON, CAMEL ET AMANDES ÉFILLÉES	9
TIRAMISU SPÉCULOS DU CHEF	9
IRISH CAFÉ (WHISKY)	10
JAMAICAN CAFÉ (RHUM ARRANGÉ)	10

NOS COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE GLACES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY, AMANDES ÉFILLÉES	8
CHOCOLAT LIÉGEOIS GLACES CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY, AMANDES ÉFILLÉES	8
CAFÉ LIÉGEOIS GLACES CAFÉ, CAFÉ REFROIDIT, CHANTILLY, AMANDES ÉFILLÉES	8
COUPE COLONEL GLACES CITRON, 4CL VODKA	9
AFTER EIGH GLACES MENTHE CHOCOLAT, 4CL GET 27	9
COUPE MIKA GLACES VANILLE, 4CL RHUM ARRANGÉE À LA VANILLE DE TAHITI	9
COUPE ITALIENNE GLACES CITRON JAUNE, 4CL LIMONCELLO	9

COUPE 1 BOULE

3€

COUPE 2 BOULES

5€

COUPE 3 BOULES

6€

NOS GLACES

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, MENTHE-
CHOCOLAT, NOIX DE COCO

NOS SORBETS

CITRON JAUNE, FRAISE

LA SUITE
— RESTAURANT —

CARTE BLEU À PARTIR DE 10€



NOS VINS

VIN DE FRANCE

	V/15cl	25cl	50cl	75cl
ROUGE, ROSÉ ESPRIT SAINT PONS	5	7	12	-
BLANC CHARDONNAY	5	7	12	-
CHARDONNAY IGP BLANC	-	-	-	22

CÔTES DE PROVENCE

SAINT PONS AOP ROUGE, ROSE, BLANC	-	-	20	26
CHATEAU RASQUE AOP ROUGE PIÈCE NOBLES, ROSE CUVÉE ALEXANDRA	-	-	24	38

CÔTE DU RHONE

GIGONDAS APPELLATIONS GIGONDAS PROTÉGÉE CUVÉE PRESTIGE	-	-	-	38
---	---	---	---	----

VAL DE LOIRE

PUILLY-FUME APPELLATION POUILLY-FUMÉ CONTRÔLÉE	-	-	-	40
--	---	---	---	----

NOTRE SÉLECTION PÉTILLANT

BOUTEILLE DE PROSECCO MILLESIMATO	-	-	-	26
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE CLASSIC	-	-	-	55

LA SUITE
— RESTAURANT —

CARTE BLEU À PARTIR DE 10€

