



La piscine.

RESTAURANT SETCLUB

+33 (0)4 12 04 74 59

setclub.com

Menu

ENTRÉES

Salade méditerranéenne 🌱 (avocat, pois-chiche, féta)	13 €
Retour de marché (panier de crudités de saison, anchoïade et sa crème Tabasco)	15 €
Mimosa 🌱 (œuf mimosa)	8 €
Tartare de thon mariné et sa mayonnaise truffée, sur son crackers de pain de seigle	16 €
Carpaccio de bœuf	16 €
Saumon gravlax et sa « cheese cream » accompagnés de blinis	16 €
Escalade en Asie : nems de poulet et sa sauce sucrée	13 €
Gaspacho et sa sauce vierge 🌱 (marinade de légumes crus à l'huile d'olive)	13 €

SALADES

César du set	17 €
Salade Olympe 🌱 (salade grecque : tomates, concombre, féta, olives et oignons)	18 €
Salade di Burrata 🌱 (tomates et mozzarella)	22 €

PLATS

Côtelette d'Agneau (3 pièces)	25 €
Ribsteak (côte de bœuf tomahawk 1 kg - à partager)	79 €
Saumon snacké à la plancha et son beurre blanc citronné	23 €
Bavette à l'échalote confite façon bistrot	22 €
« 7 burger » (steak façon bouchère - 180 gr)	24 €
Milan to Aix : escalope de veau milanaise	25 €
Tartare de boeuf préparé au couteau	22 €
Captain (cabillaud rôti sauce vierge)	21 €
Lobster roll (pain brioché, chair de crabe, homard snacké et sa sauce cocktail)	29 €

ACCOMPAGNEMENTS 🌱

Purée de pommes de terre (écrasée à l'huile d'olive)	4,5 €
Frites-allumettes maison	4,5 €
Riz basmati	4 €
Haricots verts	4 €
Salade verte et sa vinaigrette	4 €

PÂTES

Burrata des Pouilles 🌱 (tomates cerises de couleurs et huile d'olive)	19 €
Alle vongole (linguine, palourdes, ail, échalotes, persil)	19 €
Bisque de homard et homard rôti	23 €

DESSERTS 🌱

Nos desserts sont réalisés par le chef
pâtissier Bastien Maurel de l'Hôtel*****
Renaissance

Tarte fine aux pommes	9 €
Fondant au chocolat	9 €
Cookie family aux 3 chocolats et à la pistache accompagné de glace à la vanille	16 €
Coupe de fruits rouges Chantilly (fraises et framboises)	9 €
Assiette de fruits de saison	9 €

MINOTS

(-10 ans) 16 €

Un steak haché du boucher ou
tenders de poulet, accompagné(s)
de frites ou haricots verts

Un batonnet de glace

Un sirop ou une boisson 33 cl.