Le patio.
RESTAURANT SETCLUB

+33 (0)4 42 20 20 40
setclub.com

Le menu.

ENTRÉES

Velouté de potimarron — 16 €
crème crue, éclats de noisettes et châtaignes

Poireaux vinaigrette — 16 €
mimosa d'œufs et croûtons à l'ail

Betteraves, chèvre frais et noisettes — 18 €

Focaccia végétarienne — SOLO 18 € / À 2 22 €
copeaux de légumes crus, straciatella de burrata

Focaccia au jambon cru — SOLO 20 € / À 2 24 €
straciatella de burrata

Chou-fleur du set *IDÉAL À PARTAGER* — 23 €
chou-fleur rôti entier, *sauce au tahini, grenade et herbes fraîches*

PLATS

Cabillaud rôti — 28 €
fondue de poireaux et copeaux de fenouil

Filet de bar et bimis snackés — 26 €
vierge aux agrumes

Paleron de bœuf braisé — 26 €
purée de pommes de terre, carottes

Suprême de volaille — 29 €
pommes de terre grenailles, échalotes confites, crème aux champignons forestiers

Raviolis aux cèpes et comté — 26 €

CLASSIQUES

Salade niçoise — 23 €
thon, tomates, olives, œufs durs

Burger au bœuf, frites — 24 €

Burger au poulet, frites — 24 €

Poke bowl au saumon — 23 €

FROMAGES & CHARCUTERIE

Camembert au four — 17 €
pommes de terre

Saint-marcellin — 17 €
mesclun, toasts de pain de campagne

Planche de charcuterie — 18 €

DESSERTS

Mont-blanc — 9 €
crème de marrons et chantilly

Tiramisu traditionnel — 9 €

Assiette de fruits — 9 €

SUPPLÉMENTS

Frites, légumes du moment, salade verte ou pommes de terre grenailles — 5 €

MINOTS - DE 10 ANS

Plat, dessert et boisson — 16 €
Steak haché ou tenders ou saumon snacké, accompagné de frites, légumes du moment ou salade
Glace ou mousse au chocolat,
Sirop ou boisson 33cl

FORMULE DU JOUR
en semaine

Du lundi au vendredi pour le déjeuner
Hors jours fériés

23 € (1)	**30 €** (2)	**35 €** (3)
plat du jour	entrée + plat ou plat + dessert	entrée + plat + dessert

Tarifs membres : (1)17€ | (2)24€ | (3)30€

Prix nets en euro, service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande. Origine des viandes : sur demande. Plat(s) végétarien(s)

Le patio.
RESTAURANT SETCLUB

+33 (0)4 42 20 20 40
setclub.com

Les boissons.

JUS DE FRUITS — 4,50 €

Abricot, ananas, banane, cranberry,
fraise, mangue, passion, pomme, tomate

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS — 6 €

Orange, citron, pamplemousse

SOFT — 4,50 €

London Essence Tonics
Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale
Orangina
Fuze Tea
Sprite
Limonade
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes
Coca-cola, Coca-cola Zéro

BOISSON ÉNERGISANTE — 6 €

EAU MINERALE

Purrezza plate (75 cl)	3 €
Purrezza gazeuse (75 cl)	3,50 €
Perrier (33 cl)	3,50 €
Evian, Badoit (1 L)	5,50 €

BIÈRES

Pression	**25 cl**	**50 cl**
Heineken	5 €	8 €
Affligem	6 €	10 €

Bouteille	**33 cl**
IPA	7 €

AU VERRE

Blanc

Domaine Saint Aix	7 €
Domaine de Tariquet (demi sec) 2024	8 €
Collection du Château Beaupré 2022	11 €

Rosé

Domaine Saint Aix	7 €
Les secrets de Bargemone 2022	10 €
Sainte Marguerite Fantastique	12 €

Rouge

Bargemone Rouge 2024	6 €
Domaine Pey Blanc Instant 2024	7 €
Collection du Château Beaupré	10 €

Vin du moment
Demandez à votre serveur !

Champagne

Prosecco	9 €
Laurent-Perrier	13 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3 €
Café ristretto	3 €
Café allongé	3 €
Macchiato	3 €
Double expresso	4 €
Latte	5 €
Cappuccino	5 €
Chocolat chaud	5 €
Thé	5 €
Matcha latte	9 €
Ube latte	9 €