



# SENZO

ristorante

## LES PLANCHES À PARTAGER

- CAMEMBERT RÔTI, CHARCUTERIES, SALADE COMPOSÉE : 15€\*
- PLANCHE DE CHARCUTERIES : 15€\*
- PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES : 18€\*

## LES SALADES

- ENTRÉE DU JOUR : 7€50\*
- SALADE NORDIQUE : 15€ à la carte\* // 8€ en entrée\*  
(Salade composée, pain suédois, saumon fumé, chantilly à l'aneth, citron confit)
- HOT BOWL POULET : 15€ à la carte\* // 8€ en entrée\*  
(Nouilles sautées aux légumes, poulet mariné, mangue, ananas, sauce coco)
- SALADE GOURMANDE : 16€ à la carte\* // 8€50 en entrée\*  
(Salade composée, camembert pané, lardons, œuf mollet, tartines d'ail confit)
- SALADE SENZO : 17€ à la carte\* // 9€ en entrée\*  
(Salade composée, burrata, pesto, jambon cru, légumes confits)

## LES TARTARES

- TARTARE DE SAUMON AUX FRAICHEURS D'AUTOMNE : 19€ à la carte\* // 9€50 en entrée\*
  - TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU (180g) : 19€ à la carte\*
- 

## LES PLATS

- PLAT DU JOUR : 14€90\*
- PULLED PORK BURGER : 18€\*  
(Buns brioché, effiloché de porc, sauce barbecue, tomates, cheddar, oignons frits)
- BURGER PAYSAN : 19€\*  
(Buns brioché, steak Angus 180g, camembert pané, lard grillé, œuf au plat)
- LINGUINES SENZO : 18€\*  
(Pesto, jambon cru, burrata, copeaux de parmesan, tomates cerises et confites)
- LINGUINES AUX DEUX SAUMONS : 19€\*  
(Saumon frais et fumé, citron, ciboulette)
- MÉDAILLON DE PORC CONFIT : 20€  
(Écrasé de pommes de terre, jus corsé)
- CORDON BLEU : 20€  
(Escalope de veau, jambon blanc, comté, linguines, sauce marsala)
- MI-CUIT DE THON : 22€  
(Risotto crémeux, sauce vierge, légumes poêlés)
- RISOTTO AUX GAMBAS : 22€

## LES GRILLADES

- FOIE DE VEAU EN PERSILLADE (env. 200g) : 18€\*
- PLUMA DE PORC : 20€  
(Écrasé de pommes de terre, salade, jus corsé)
- BAVETTE SAUCE ÉCHALOTES (env. 250g) : 21€
- ENTRECÔTE DE BŒUF SAUCE AU CHOIX (env. 300g) : 26€

Les grillades sont accompagnées de frites et salade composée.

SUPPLÉMENT SAUCE (Barbecue, échalotes, marsala, jus corsé) : 1€50

AUTRES GARNITURES AU CHOIX : Frites ou salade composée ou risotto ou écrasé de pommes de terre ou linguines ou légumes sautés.

## LES FORMULES

(HORS WEEK-END & JOURS FÉRIÉS)

- ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + CAFÉ 23€
- PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR + CAFÉ 23€
- ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR + CAFÉ 28€

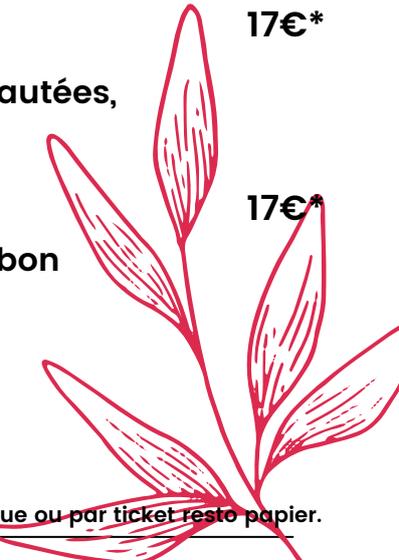


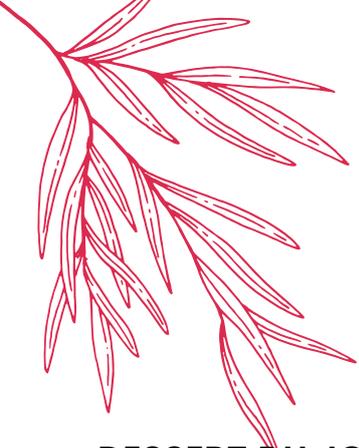
## MENU ENFANT: 12€

(JUSQU'À 12 ANS)

SIROP OU SODA À LA VERSE  
+  
MINI PIZZA OU NUGGETS DE POULET OU STEAK HACHÉ  
AVEC FRITES ET SALADE COMPOSÉE  
+  
PUSH UP OU FONDANT AU CHOCOLAT OU COMPOTE  
OU BOULE DE GLACE

## LES PIZZAS

- MARGHERITA : 12€\*  
(Base tomate, mozzarella, basilic, olives, origan)
  - REINE : 13€\*  
(Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, origan)
  - VÉGÉTARIENNE : 13€\*  
(Base tomate, légumes confits, champignons, mozzarella, olives, origan)
  - CALZONE : 14€\*  
(Base tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella, origan)
  - CHÈVRE MIEL : 15€\*  
(Base crème, chèvre, mozzarella, pancetta, roquette, miel, olives, origan)
  - QUATRE FROMAGES : 15€\*  
(Base tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, comté, olives, origan)
  - CARNE : 16€\*  
(Base tomate, boulettes de bœuf épicées, merguez, sauce barbecue, oignons rouges, œuf, mozzarella, olives, origan)
  - GERMOISE : 17€\*  
(Base crème, gésiers de canard, lardons, oignons, pommes de terre sautées, mozzarella, olives, origan)
  - SENZO : 17€\*  
(Base tomate, mozzarella, burrata, pesto, copeaux de parmesan, jambon cru, olives, origan)
- 



## LES FROMAGES

- ASSIETTE DE FROMAGES : 7€50\*

## LES DESSERTS

- DESSERT DU JOUR : (Selon inspiration) 7€50\*
- SALADE DE FRUITS FRAIS : 7€\*
- TIRAMISU : 7€\*
- LA POMME : 8€\*  
(Gel pomme manzana, tartare de Granny Smith, pomme confite à la confiture de fraise, crème diplomate)
- VARIATIONS DE CHOCOLAT : 8€50  
(Crumble au grué de cacao, fondant au chocolat, glace vanille-brownie, ganache chocolat, crème diplomate)
- CAFÉ GOURMAND : 8€50

## LES GLACES



## LES SORBETS

Chocolat, vanille, café,  
vanille-brownie, pistache

Mangue, fraise, citron,  
framboise, poire

1 boule 3€50\*    2 boules 5€\*    3 boules 6€50\*

Supplément chantilly 1€50

## LES COMPOSITIONS

- BANANA SPLIT : 8€50  
(1 boule fraise, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, banane, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées)
- EXTRÊME CHOCO-VANILLE : 8€50  
(1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule vanille-brownie, sauce chocolat, brisures de Daim, chantilly)
- COUPE ALCOOLISÉE : (2 boules, 4cl d'alcool) 10€  
(Colonel, Écossaise...)



# LES VINS



## LES ROUGES

	12.5cl	25cl	50cl	bouteille
• CHÂTEAU ROUSSET AOP PIERREVERT	5€50	10€	19€	26€
• CHÂTEAU ST-JEAN PIMAYON IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE	6€	11€	20€	29€
• CHÂTEAU ST-JEAN CUVÉE SAINT GÉRARD ALPES DE HAUTE PROVENCE				32€
• CHÂTEAU LA DORGONNE AOP LUBÉRON				36€
• BELLERUCHE AOP CÔTES DU RHÔNE CHAPOUTIER	5€50	10€	19€	26€
• CHÂTEAU GIGOGNAN VIGNIFIE À CHÂTEAU NEUF DU PAPE				33€
• PETITE RUCHE AOP CROZES-HERMITAGE CHAPOUTIER				36€
• DESCHANTS AOP ST-JOSEPH CHAPOUTIER				39€
• MOULIN DE GASSAC IGP LANGUEDOC	4€50	9€	17€	24€
• BILA-HAUT AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE	4€50	9€	17€	24€
• LE LOUP DANS LA BERGERIE IGP PAYS D'HERAULT				34€
• CHEMIN DE MOSCOU LANGUEDOC				55€

## LES ROSÉS

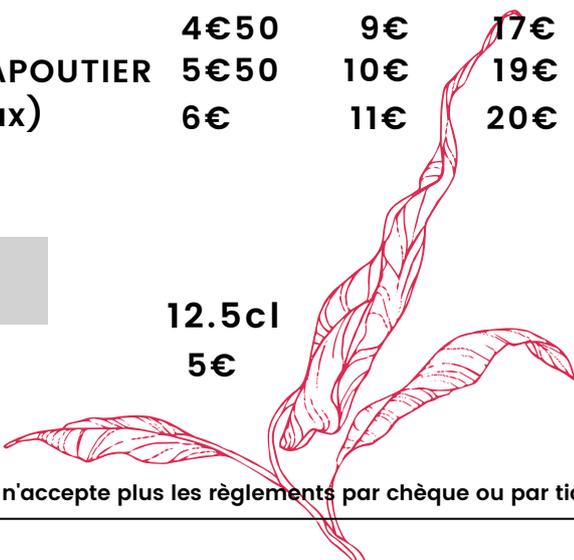
	12.5cl	25cl	50cl	bouteille
• CHÂTEAU ROUSSET AOP PIERREVERT	5€50	10€	19€	26€
• CHÂTEAU ST-JEAN PIMAYON AOP PIERREVERT	6€	11€	20€	29€
• CHÂTEAU ST-JEAN LES QUATRE REINES PIERREVERT				32€
• AIX'QUISE CÔTES DE PROVENCE	4€	8€	15€	22€
• CHÂTEAU ST-JULIEN COTEAUX VAROIS	6€	11€	20€	29€

## LES BLANCS

	12.5cl	25cl	50cl	bouteille
• CHÂTEAU ROUSSET AOP PIERREVERT	5€50	10€	19€	26€
• CHÂTEAU ST-JEAN PIMAYON AOP PIERREVERT	6€	11€	20€	29€
• AIX'QUISE CÔTES DE PROVENCE	4€	8€	15€	22€
• BOURGOGNE ALIGOTÉ	4€50	9€	17€	24€
• BELLERUCHE AOP CÔTES DU RHÔNE CHAPOUTIER	5€50	10€	19€	26€
• JOY IGP CÔTES DE GASCOGNE (Moelleux)	6€	11€	20€	29€
• RIESLING DE FRÉDÉRIC MOCHEL AAC				28€

## LES BULLES

	12.5cl	bouteille
• PROSECCO	5€	21€
• CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER		55€
• CHAMPAGNE MOËT & CHANDON		79€



# LES BOISSONS

## LES SOFTS

Sirop à l'eau ou diablo	2€70
Jus de fruits Rauch 20cl (Ananas, ACE, orange, banane, tomate, pomme, abricot)	3€70
Coca, Coca Zéro 33cl	4€
Orangina, Fuzetea 25cl	4€

## LES EAUX

Perrier 33cl	4€
Vittel ou San Pellegrino 50cl	3€70
Vittel ou San Pellegrino 100cl	5€70

## LES APÉRITIFS

Ricard ou Pastis 51 4cl	4€
Pastis Bardouin 4cl	5€
Martini Rouge ou Blanc 6cl	4€50
Kir (Framboise, pêche, cassis, mûre)	4€50
Kir Senzo (Prosecco)	5€50

## LES BIÈRES PRESSION

Licorne Authentique 25cl	4€
50cl	7€50
Licorne Blanche 25cl	4€50
50cl	8€50
Licorne Black 25cl	5€
50cl	9€50

Supplément Sirop  
0€80

## LES DIGESTIFS 4CL

### Rhums

Havana Club	5€50
Diplomatico	8€
Bacardi Carta Oro	8€
Bacardi Reserva Ocho	8€
Bumbu	9€
Ron Zacapa	11€

### Whiskys

Jack Daniel's	8€
Jack Daniel's Honey	8€
Jack Daniel's Single Barrel	9€
Jack Daniel's Gentlemen	9€
Jack Bulleit Bourbon	9€

J&B	5€50
Chivas 12 ans	8€
Johnnie Walker Black Label 12 ans	9€
Glenfiddich Malt 12 ans	9€
Knockando Malt 12 ans	9€

## LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2€20
Café allongé	2€20
Café noisette	2€50
Café crème	3€80
Café double	4€
Cappuccino	4€
Thé ou infusion	3€50

## LES BIÈRES BOUTEILLES

Desperados 33cl	5€50
Corona 33cl	5€50
Duvel 33cl	5€80
1664 sans alcool 0% 25cl	5€

## LES COCKTAILS

Américano	8€
Spritz	8€50
Florida	8€50
Mojito	8€50
Virgin Spritz	7€50
Virgin Florida	7€50
Virgin Mojito	7€50

### Autres

Vodka	6€
Get 27 ou Get 31	7€
Baileys	7€
Poire Williams	7€
Grappa	7€
Génépi	7€
Limoncello	7€
Cognac Hennessy	8€
Armagnac Clé des Ducs	8€
Armagnac Samalens	8€
Calvados	8€
Téquila Don Julio	8€
Téquila Patron XO Café	8€

