



Carte

Sur place ou à emporter pour Pizzas, burgers, frites, hot dog

Les Pizzas

(base tomate uniquement le soir)

Margarita	10,00€
(Mozzarella, emmental, origan, huile d'olive, olives)	
Reine	10,00€
(Mozzarella, jambon blanc, champignons, origan, huile d'olive, olives)	
4 Fromages	10,00€
(Mozzarella, gorgonzola, chèvre, emmental, origan, huile d'olive, olives)	
Burger	12,00€
(Mozzarella, emmental, oignons, steak haché, cheddar, sauce burger)	

MENU DU PIP PIN'S

PLAT AVEC FRITES
NUGGETS OU JAMBON BLANC
OU HOT DOG

1 SIROP A L'EAU

1 BOULE DE GLACE

10€

Les Salades

10€

César

salade verte, tomates, poulet, parmesan, bacon grillé, croûtons, sauce césar

Parisienne

salade verte, emmental, jambon blanc, œuf dur, croûtons

Chèvre chaud

Salade verte, tomates, fromage de chèvre sur pain grillé

Les Assiettes

(avec frites)

Bacon Burger

12€

(Pain burger, steak haché charolais façon boucher, bacon grillé, cheddar, salade, tomates, sauce burger)

Steak haché charolais façon boucher

10€

supplément œuf à cheval 1,00€

Oeufs au plat et bacon grillé

8€

Nuggets

10€

Fish & Chips

10€

(sauce béarnaise)

Hot dog

8€

Les Moules à la plancha

(avec frites)

Marinières

ail, persil, oignons, thym, vin blanc

Charentaises

crème, pineau, persil (possibilité d'ajouter du curry)

Gorgonzola

vin blanc, échalottes, gorgonzola, crème

10€

Produits de la mer

(fournisseur local)

Assiette Océane

15€

(6 crevettes, 6 bulots, 1 langoustine, 4 huîtres, citron, sauce béarnaise, beurre)

Petite frite

3,00€

Grande frite

6,00€

Les eaux en bouteille

Abatilles plate 1L

3,50€

Abatilles pétillante 1L

3,90€

Commandes à passer et à récupérer au comptoir
Merci



Carte des boissons

Les bières

En pression

Lager blonde	25cl	2,80€
	50cl	5,00€
Lager + sirop	25cl	3,50€
	50cl	5,50€

Abbaye wendelinus	25cl	3,80€
	50cl	7,00€
Picon bière	25cl	3,80€
	50cl	6,00€

Panaché 25cl	3,00€
Monaco 25cl	3,50€

En bouteille

Hoegaarden 33cl	3,80€
Desperados 33cl	5,00€

Sans Alcool

Coca 33cl	3,00€
Coca zéro 33cl	3,00€
Perrier 33cl	3,00€
Ice tea 25cl	2,50€
Schweppes 25cl	2,50€
Orangina 25cl	2,50€
Jus de fruit (orange, ananas, abricot, ACE)	2,50€
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise, pêche, citron)	1,00€
Oasis 25cl	2,50€
Limonade	2,00€
Diabolo (limonade + sirop)	2,50€
Virgin Mojito	4,00€
Hawaïi (Jus d'ananas, jus d'orange sirop de grenadine)	4,00€

Les boissons chaudes

Expresso	1,20€
Café allongé	1,80€
Café au lait	2,10€
Thé	2,20€

Les apéritifs et digestifs

Ricard 2cl	2,50€
Pastis 51 2cl	2,50€
Perroquet	3,00€
Martini blanc 8cl	3,50€
Martini rouge 8cl	3,50€
Get 27 5cl	4,00€
Get 31 5cl	4,00€
Pineau 5cl	2,50€
Le kir	3,50€
Le kir royal	7,00€
Bayleys	4,00€
Cognac	4,00€

Les alcools forts

Whisky Ballantines 4cl	5,00€
Whisky Jack Daniel's 4cl	6,50€
Rhum 4cl	3,50€
Vodka Absolut 4cl	5,00€
Jaeggermaster 4cl	5,00€

Les cocktails

Mojito	6,50€
Gin tonic	6,50€
Jager bomb	5,00€
PinaColada	6,50€
Spritz	6,00€
Cognac/schweppes	5,50€
Get/Perrier	5,50€
Whisky/coca	5,50€
Tequila Sunrise	6,50€
Ti punch	6,00€
Sex on the beach	7,00€
Sangria 25/50 cl ou 1L	3,50€/6,00€/10,00€

Commandes à passer et à récupérer au comptoir
Merci



Planche apéro
pour 4pers
10€

Carte des vins



Rosé

	Le verre	Pichet 50cl	La bouteille	Pichet 1L
Court Métrage - Bio - IGP Vaucluse 2021			8,90€ _ 75cl	
Châtaignier - La Citadelle - Bio - AOP Luberon 2022			11,20€ _ 75cl	
La tour de By médoc	3,00€		9,50€ _ 75cl	

Blanc

Lauduc classique entre 2mers	3,00€	5,00€	12,50€ _ 75cl	10,00€
Court Métrage Bio IGP Med Blanc 2022			8,90€ _ 75cl	
Châtaignier - La Citadelle - Bio - AOP Luberon 2021			11,20€ _ 75cl	

Rouge

Les tourelles de by médoc (pichet)	2,50€	6,00€		12,00€
Dakar 2023 IGP Med Bio 2022			10,80€ _ 75cl	
Les Artèmes - La Citadelle - Bio - AOP Luberon 2020			16,50€ _ 75cl	
Gouverneur St Auban La Citadelle - Bio - AOP Luberon 2020			27,50€ _ 75cl	
Les Ultimes - La Citadelle - Bio - IGP du Vaucluse 2020			43,00 _ 75cl	
La roque de by (cru bourgeois)			15,50€ _ 75cl	
Héritage Marc Pagès 2017			40,50€ _ 75cl	



Champagne	6,50€	32,50€ _ 75cl
-----------	-------	---------------

MAITRE ARTISAN GLACIER

LES GLACES DU VERGER

DEPUIS 2000

Les glaces du verger

Les Glaces du Verger ont comme objectif de fabriquer des glaces au plus près de l'ingrédient d'origine. Afin de sélectionner des matières premières de qualité, l'entreprise travaille avec des fournisseurs de l'Europe entière. Chaque recette est élaborée avec les produits de base (lait, sucre et crème fraîche), des fruits et arômes naturels.

1 boule	2,50€
2 boules	3,50€
3 boules	5,00€

Parfums :

- mangue alfonso
- orange de sicile IGP
- chocolat noir 63 %
- citron de sicile
- noix de coco
- framboise
- fraise du périgord IGP
- caramel fleur de sel
- pistache
- vanille bourbon
- stracciatella
- mojito (citron /menthe)
- café
- bonbons smarties
- bonbons Schtroumpfs

Coupe de glace

Chocolat ou Caramel ou Café liégeois (boules de glace,sirop chocolat,chantilly)	6,90€
Dame Blanche (boules de glace vanille,sirop chocolat,chantilly)	6,90€
Tutti Frutti (orange,mangue,framboise,coulis fruits rouges,chantilly)	6,90€

Gaufres, crêpes et mascottes

Sucre	3,00€
Confiture (fraise ou abricot)	3,50€
Nutella	4,00€
Supplément chantilly	0,50€

