

# Menu

11h30 - 21h

Bertine et son invité  
Anthony Caillot

Anthony Caillot et l'équipe Bertine vous proposent  
**une cuisine de rue saine et locale**. Des goûts  
d'ici et d'ailleurs uniques, équilibrés.

Ici on mange sur le pouce !

## APÉRO À PARTAGER- 12 € (Au choix)

- Frito de poulet à la menthe, tzatziki de concombres
- Brandade de poisson croustillant, mayo soja
- Anchoïade aux olives, croutons à l'ail

## NOS COCKTAIL DU MOMENT - 9 €

Par Natacha

### LONDON MULE

Gin Antidote orange de corse, Ginger beer, citron vert

### CLOVER CLUB

Gin pink, framboise, pamplemousse, citron vert

## COCKTAIL SANS ALCOOL - 7 €

## NOS ENTRÉES - 10 €

- Tomates et mozzarella bufflonne, pistou moderne
- Salade César Bertine, (salade, anchois, volaille, fromage et quelques agrumes)
- Barigoule d'artichaut et quinoa à l'huile d'herbes

## La formule

Sur le pouce (uniquement le midi)

UN BOUILLON *ou* UN KEBAB (Au choix)

+

3 PETITES DOUCEURS SUCRÉES

+

EAU PLATE CASTALIE (37,5 cl)

**20 €**

## LE DWICH BERTINE - 20 €

steak de veau, confit d'oignons, mozzarella,  
légumes de saison, entre deux tranches de pain aux céréales

Notre spécialité

## LE PHÔ - 16 €

Une base de bouillon et de nouilles de riz,  
agrémentés de divers ingrédients : Légumes de saison,  
shiitaké, citron et herbes, omelette roulée,  
pickles, algues, soja.

Le choix du bouillon

- Au Végétal
- Au Bœuf
- Au Poisson
- Foie gras et canard fumé (+7€)

## MON KEBAB - 18 €

Confit aux épices, aubergines et semoule,  
légumes & menthe

Le choix du kebab

- Végétal
- Agneau

Enfants de moins de 12 ans -25% sur le prix du plat

## GOURMANDISES

### OH MON CHOUX - 8 €

choux garni, fruit de saison et crème.

### UNE ASSIETTE DE PETITES DOUCEURS - 5 €

glace de saison, brownie, et fruits

## CARTE DES VINS

### L.A Cetto, Chenin Blanc 2022

Basse Californie, Mexique

Poire, pêche blanche et mangue,  
avec une touche florale.

### Stella Ducit, Vin de France 2022

Famille Isabelle Ferrando, Vallée du Rhône

100% Clairette, atypique, fleur blanche,  
sec, vif, exotique

### Les sables, Vin de France 2022

Domaine Perray Jouannet, Loire

100% Chenin blanc

### Beaujolais Villages blanc 2022

Terres Blanches Perroud Robert

Rond, gourmand

### Raisins Gaulois, Vin de France 2023

Domaine Mathieu et Camille Lapierre

100% Gamay, léger fruité

### La Croix Gratiot Rouge Cerise 2023

Languedoc-Roussillon, Pays D'Hérault

100% Syrah, plein de légèreté. fruits rouges

### Tarapaca, Carménère 2022

Central valley Chili

Agréable sur le fruit, légèrement épicé.  
Accord parfait avec le bouillon (boeuf)

Les blancs Verre Bouteille  
12cl 75cl

4€ 19 €

5,50 € 32 €

8,50 € 31 €

6,50 € 27 €

Les rouges  
6,50 € 31 €

5,50 € 27 €

5 € 24 €

BERTINE