

# PACIFIC MENU

## PACIFIC MENU

# 21,90€

Boisson non comprise

### 1 PIZZA AU CHOIX

(sauf Queen et Only one cheese)

+

### LE CAFÉ GOURMAND PACIFIC

Banoffee pie (fondant chocolat/banane), cheesecake, muffin cœur caramel, tartare mangue-ananas



Photos non contractuelles.

Prix nets.

## LES PIZZAS

Toutes nos pizzas sont délicieusement préparées avec une pâte fine tomate et garnie de mozzarella et d'origan

**Queen** 12,90 €  
Champignons de Paris frais, jambon

**Oriental** 14,30 €  
Poivrons, oignons rouges, merguez, olives noires, coriandre

**Veggie** 14,80 €  
Aubergines et courgettes grillées, poivrons, olives noires, champignons de Paris frais, basilic

**Twin salmon** 16,80 €  
Saumon, saumon fumé, aneth, citron, crème fraîche

**Only one cheese** 9,90 €  
Mozzarella

**Four cheese** 16,60 €  
Parmigiano reggiano, Fourme d'Ambert, chèvre, mozzarella

### AUTOUR DU MONDE

**Little Italy** 16,30 €  
Coppa, parmigiano reggiano, tomates séchées, roquette, vinaigrette balsamique

**Nevada beef** 16,60 €  
Égréné de bœuf fumé, pastrami, tomates séchées et crème fraîche, salade de jeunes pousses, vinaigrette balsamique

**Mexican** 15,80 €  
Poulet mariné aux épices, poivrons, tomates fraîches, guacamole, salade de jeunes pousses, vinaigrette balsamique

**Sweet pepperoni** 14,90 €  
Pepperoni, poivrons, mangue, ananas, noix de coco râpée et en copeaux

**Forest** 15,70 €  
Jambon de Pays, champignons de Paris frais, fricassée de champignons allés, roquette, vinaigrette balsamique

**Samoa** 16,60 €  
Ventreche de thon mariné, thon au naturel, câpres, olives noires, oignons rissolés, crème fraîche

Prix nets.

## LES GRANDES SALADES

**Cobb Cheese & soup** 17,60 €  
Salade de jeunes pousses, fourme d'Ambert, chèvre, cheddar râpé, billes de mozzarella, tomates cerise, olives noires, pignons de pin, oignons rouges, vinaigrette balsamique.  
*Accompagnée de la soupe du moment.*

**Cancun** 15,90 €  
Coque de tortillas, salade de jeunes pousses, poulet mariné, aubergines grillées, guacamole, cheddar râpé, mangue, oignons rouges et vinaigrette acidulée

**Pacific Caesar** 16,90 €  
Salade romaine, ventreche de thon mariné, pastrami, tomates cerise, noix de cajou, oignons frits, copeaux de parmigiano reggiano, oignons rouges et sauce Caesar

**Acapulco beach** 18,70 €  
Salade de jeunes pousses, crevettes marinées, saumon fumé, champignons de Paris frais, avocat, olives noires, tomates fraîches et séchées, agrume, ananas frais, crème de ciboulette, tortillas de blé et vinaigrette acidulée

**Soupe du moment** 3,50 €  
Savoureuse et gourmande, elle se décline au fil des saisons.



Photos non contractuelles.

Prix nets.

## LES PLATS CÔTE-OUEST

**Frenchy burger** 16,70 €  
Bun's brioché, steak haché frais, fromage Pepper Jack, oignons caramélisés, sauce béarnaise, roquette, cornichon, tomate. Accompagné d'une salade de jeunes pousses et de frites de patates douces.

**Tucson beef carpaccio** 15,90 €  
Carpaccio de bœuf mariné au pesto, salade de jeunes pousses, citron vert, pomme au four

**En vie de plus ?** 16,90 €  
Copeaux de parmigiano reggiano ou billes de mozzarella ou champignons de Paris ou câpres ou olives noires  
+1 ingrédient supplémentaire +1,50 €  
+2 ingrédients supplémentaires +2,50 €  
+3 ingrédients supplémentaires +3,00 €

**Veggie Pasta** 15,90 €  
Pâtes Orecchiette, courgettes, aubergines, poivrons, haricots verts, fenouil cru croquant, mozzarella, tomates séchées, crème au parmigiano reggiano, basilic

**Faux-filet** 19,90 €  
Cœur d'Aloyau env. 250 grs\*, haricots verts frais au beurre, fricassée de champignons, sauce béarnaise

**Tijuana Chicken Fajitas** 18,40 €  
Poulet mariné aux épices, oignons et poivrons sautés, accompagnés de tortillas de blé, crème fraîche, guacamole, cheddar et sauce salsa

**Frisco Fish & Chips** 16,60 €  
Filet de cabillaud en beignets, sauce tartare, citron et frites de patates douces



Photos non contractuelles.

Prix nets.

\*Le poids de la viande indiqué est avant cuisson et peut varier de plus ou moins 5%.

## LES DESSERTS

**Bahia Solano** 4,90 €  
Fondant au chocolat, crème anglaise à la menthe fraîche

**San Diego** 5,60 €  
Tarte fine aux pommes, glace vanille

**Mauï** 5,30 €  
Panna Cotta vanille, tartare fruits rouges, crumble

**Sausalito** 5,50 €  
Tartare de mangue-ananas, brisures de spéculoos, sorbet Mojito

**Caramel cup** 5,90 €  
Glace caramel beurre salé, glace vanille, mini-muffin cœur caramel, crème fouettée, sauce caramel

**Pacific vacherin** 6,70 €  
Meringue, sorbet griottes, cerises Amarena, crème fouettée

**Ice-cream cup** 4,30 €  
2 parfums au choix  
3 parfums au choix 4,90 €

**Glaces :** caramel beurre salé, chocolat, fraise, vanille  
**Sorbets :** cerise griottes, citron vert, mangue, Mojito

**Café gourmand Pacific** 8,20 €  
Banoffee pie (fondant chocolat/banane), cheesecake, muffin cœur caramel, tartare mangue-ananas



Photos non contractuelles.

Prix nets.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## LA SÉLECTION DES BOISSONS

### LES BOISSONS BIENFAISANTES

**EAU DE COCO** 33 cl 5,10 €  
Boisson riche en oligo-éléments, aux arômes naturels. Sans conservateurs. Sans additifs, ni conservateurs.

**LEMONAID** 33 cl 5,10 €  
Boisson pétillante à base de jus de fruits Bio et équitables. Sans conservateurs, ni édulcorants artificiels. Boisson issue du commerce équitable.

**Au choix :** Thé vert & pêche blanche / Mangue

**Au choix :** Citron vert / Orange sanguine / Fruit de la passion

**THÉ INFUSÉ** 50 cl 5,90 €  
100% Frais, sans arômes artificiels, ni colorants, ni conservateurs.

**SMOOTHIE** 45 cl 5,90 €  
Extraits de fruits, riches en Vitamine C.

**Au choix :** Pomme-kiwi-ananas / Myrtille-mûre / Mangue-orange

### LES APÉRITIFS

Ricard 3 cl 4,80 €  
Martini Rosso ou Bianco 6 cl 5,50 €  
Americano 9 cl 7,00 €

### LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola Zéro 33 cl 3,95 €  
Orangina 25 cl 3,95 €

**Les eaux minérales** 50 cl 100 cl  
Vittel - San Pellegrino 3,90 € 5,90 €

**Les bières**  
1664 pression 25 cl 4,10 €  
American Budweiser bouteille 33 cl 5,40 €

### LES VINS

**Blanc** 12,5 cl 18 cl 75 cl  
Californie 3,50 € 4,90 € 20,90 €  
Chardonnay Gallo Family

**Rouge** 3,10 € 4,40 € 18,50 €  
Tour Mâlière  
Côtes du Rhône-Villages AOC

### LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso - Décaféiné 2,60 €  
Cappuccino 4,30 €  
Thé 3,90 €

Prix nets.



# LES PIZZAS

vente à emporter

Toutes nos pizzas sont délicieusement préparées avec une pâte fine tomatée et garnie de mozzarella et d'origan

#### Queen

Champignons de Paris frais, jambon

#### Oriental

Poivrons, oignons rouges, merguez, olives noires, coriandre

#### Veggie

Aubergines et courgettes grillées, poivrons, olives noires, champignons de Paris frais, basilic

#### Twin salmon

Saumon, saumon fumé, aneth, citron, crème fraîche

#### Only one cheese

Mozzarella

#### Four cheese

Parmigiano reggiano, fourme d'Ambert, chèvre, mozzarella



Prix nets.

11,00 €

13,00 €

13,00 €

15,00 €

9,00 €

15,00 €

#### Little Italy

Coppa, parmigiano reggiano, tomates séchées, roquette, vinaigrette balsamique

#### Nevada beef

Égréné de bœuf fumé, pastrami, tomates séchées et crème fraîche, salade de jeunes pousses, vinaigrette balsamique

#### Mexican

Poulet mariné aux épices, poivrons, tomates fraîches, guacamole, salade de jeunes pousses, vinaigrette balsamique

#### Sweet pepperoni

Pepperoni, poivrons, mangue, ananas, noix de coco râpée et en copeaux

#### Forest

Jambon de Pays, champignons de Paris frais, fricassée de champignons aillés, roquette, vinaigrette balsamique

#### Samoa

Ventrêche de thon mariné, thon au naturel, câpres, olives noires, oignons rissolés, crème fraîche

OFFRE SPÉCIALE  
Vente à emporter

- 50%  
après 13h30

15,00 €

15,00 €

14,00 €

13,00 €

14,00 €

15,00 €

Prix nets. Les prix indiqués ne sont applicables qu'en vente à emporter.