

LE ZEST



Le Verre 12 cl :
75cl :

4.50€
24.00€

Vente à Emporter :
75cl -
6X 75cl

7Pchai : 12€
7Pchai : 60€

7p
Chai

Merci à notre boucher !



**Boucherie
LES COQUIÈRES**

Maison traditionnelle - halal
Depuis 1988 à Aubagne

Tél. 04 94 25 19 10

*Ouvert tous les midis 7j/7
Du mercredi au dimanche soir*

TAXES ET SERVICE COMPRIS



Les Pizzas.

Toutes nos pizzas sont garnis de produits frais

AU FEU DE BOIS

L'Arménienne <i>(Sauce tomate, viande hachée, poivrons, emmental, mozzarella)</i>	17,50€
La Moussaka <i>(Sauce tomate, viande hachée, aubergines, emmental, mozzarella)</i>	17,50€
Pizza au boursin <i>(Mozzarella, jambon, lardons, boursin, crème)</i>	16,80€
Pizza l'Orientale <i>(Sauce tomate, merguez du boucher, trilogie de poivrons, emmental)</i>	16,80€
Anchois <i>(Sauce tomate, anchois, persillade)</i>	13,50€
Fromage <i>(Sauce tomate, emmental)</i>	13,50€
Marguerite <i>(Sauce tomate, mozzarella)</i>	14,00€
Jambon fromage <i>(Sauce tomate, jambon, emmental)</i>	14,00€
Sicilienne <i>(Sauce tomate, anchois, tomates fraîches, câpres, pesto)</i>	14,00€
Chèvre <i>(Sauce tomate, chèvre, emmental)</i>	14,50€
Royale <i>(Sauce tomate, jambon, champignons de Paris frais, emmental)</i>	15,50€
L'Espagnole <i>(Sauce tomate, chorizo, mozzarella)</i>	15,50€



La Corsica	<i>(Sauce tomate, figatelli, chèvre, emmental)</i>	16,00€
La Rustique de Cissou	<i>(Sauce tomate, emmental, camembert au lait cru, lardons pesto)</i>	16,80€
4 Fromages	<i>(Sauce tomate, emmental, chèvre, roquefort, mozzarella)</i>	16,80€
Végétarienne	<i>(Sauce tomate, oignons, poivrons, aubergines, emmental)</i>	16,50€
La Provençale	<i>(Sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella, ail basilic)</i>	15,50€
La Festival	<i>(Sauce tomate, tomates fraîches, anchois, mozzarella, ail basilic)</i>	16,00€
La Lune de Miel	<i>(Crème fraîche, emmental, lardons, chèvre, miel, pignons)</i>	16,80€
La Norvégienne	<i>(Crème fraîche, saumon fumé, champignons, emmental, citron)</i>	17,50€
Tartiflette	<i>(crème fraîche, lardons, reblochon, pommes de terre, oignons, mozza, emmental)</i>	17,50€
Ferrière	<i>(crème fraîche, jambon, oignons, reblochon, emmental)</i>	16,80€
L'Indienne	<i>(crème fraîche, poulet, oignons, emmental, curry,)</i>	16,80€
Reine Blanche	<i>(jambon, champignons de Paris frais, emmental, crème fraîche)</i>	16,00€
Persillade	<i>(Sauce tomate, crème fraîche, mozzarella, emmental, persillade)</i>	15,50€
Lexine	<i>(Sauce tomate, crème fraîche poulet, poivrons, mozzarella, emmental)</i>	16,80€

Carte des Desserts



Crème Brulée	6,90€
Moelleux au chocolat	6,90€
Banoffee	6,90€
Tiramisu	6,90€
Mousse au chocolat	5,90€
Tarte citron meringuée	6,90€
Café gourmand	7,50€
Thé gourmand	8,50€
Nougat glacé	6,90€
Coupe Limoncello	7,50€



Carte des vins



Nous sélectionnons pour nos clients des vins à l'image de leurs terroirs et de leurs créateurs, issus de domaines à taille humaine, en culture raisonnée, Bio, ou encore Bio-Dynamique, des grappes cultivées dans le respect de la nature et de son environnement. Bourgogne, Vallée du Rhône, Bordeaux ou encore Loire, Languedoc ou Champagne, la carte se dessine pour un beau et long voyage gustatif..

Sélection du moment....



Les 7PCHAI - L'Ivresse


VIN DE FRANCE
MERLOT

Le verre
12 cl
4.50€

Vente Cave
Emporter
12,00€

(75cl)
Sur place
24,00€

*Il était une fois la rencontre d'un sommelier et du Z'est.
Fort d'une amitié sans faille leurs ambitions les conduisent
à créer.*



Vins au verre

(12cl)



4,50 €

4,80 €

6,90 €

5,60 €

Rouge

Les 7PCHAI - L'ivresse - Merlot - Vin de France

AOP Côtes de Provence 2020, Domaine Lou Capelan

AOP Bandol 2021, Domaine Lou Capelan

AOP Mercurey Bourgogne - vendanges 2021



4,50 €

4,80 €

6,90 €

Rosé

Les 7PCHAI - Gourmandise - Vin de France

AOP Côtes de provence 2021 , Domaine Lou Capelan

AOP Bandol 2021, Domaine Lou Capelan



3,90 €

4,50 €

4,80 €

Blanc

IGP Viognier - Cave de Tain

Coteaux du Layon, Moelleux, Domaine Du Breuil - Loire

Loire - AOP Sauvignon - 2022 - Domaine Octavie

Bulles

9,50 €

AOC Champagne Louis Casters Supérieur Brut



CAVISTE



LEGRAND

Les Vins rouges

Vente Cave Emporter

12,00€

19,00€

73,00€

73,00€

30,00€

16,00€

22,00€

69,00€

(75cl)

Sur place

24,00€

31,00€

85,00€

85,00€

42,00€

28,00€

36,00€

81,00€

Vin de France / IGP

Les 7PChai- L'ivresse - Merlot - *Sélection du Z'Est*

Bourgogne

AOP Mercurey - vendanges 2022

AOP Nuit St Georges - vendanges 2018 Decelle et fils

AOP Savigny-Les-Beaunes 2017 - Les Vieilles Vignes

Bordeaux

AOP St Emilion - Château Robin des Moines 2016

Provence

AOP Côtes de Provence 2020, Domaine Lou Capelan

AOP Bandol 2021, Domaine Lou Capelan

AOP Bandol 2012, "Charriage" Domaine Bunan





Les Vins Blancs

**Vente Cave
Emporter**

(75cl)

Sur place

28,00€

39,00€

20,50€

37,00€

32,50€

52,00€

13,00€

40,00€

25,00€

52,00€

18,00€

29,00€

30,00€

41,00€

Provence

AOP Côtes de provence 2021 , Domaine Lou Capelan
AOP Bandol 2022 - Lou Capelan - AB Médaille d'argent
Paris 2023 - 95 % clairette - 5% Rolle

Bourgogne

Bourgogne Aligoté - 2021 Domaine Jobard Morey
AOP Hautes Côtes de nuits - 2021 - Domaine de Rion
Les Millottes

Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes Cave de Tain Vignier

AOP Châteauneuf du Pape 2014, Jas de Bressy

Loire

AOP Coteaux du Layon Moelleux, Château Dubreuil
AOP Sancerre 2017, Domaine Henri Bourgeois

CAVISTE



LEGRAND

Les Vins rosés

Vente Cave
Emporter

(75cl)

Sur place

12,00€

24,00€

16,00€

28,00€

16,00€

32,00€

Vin de France

Les 7PChai- L'ivresse - Grenache - Sélection du Z'Est

Provence

*AOP Côtes de Provence 2021, Domaine Lou Capelan
Médaille de bronze 2022 grand vins de France*

AOP Bandol 2021, Domaine de Gueissard

Les Bulles

Vente Cave
Emporter

(75cl)

Sur place

12,00€

24,00€

19,00€

31,00€

29,50€

55,00€

45,00€

65,00€

Crémant 75 cl

AOC Crémant de Bourgogne - Bailly-Lapierre

AOC Crémant de Bourgogne Millésimé 2014 - Bailly-Lapierre

Champagne 75 cl

AOC Champagne Louis Casters Supérieur Brut

AOC Champagne Louis Feuillate Rosé

Nos boissons

Biter venizio (10cl)	4.50€
Sirop à l'eau (25cl)	2.80€
Jus de fruits (25cl)	3.20€
<i>(Orange - Pomme - Ananas - Pamplemousse - Fraise - Abricot - Tomate)</i>	

Sodas 3.20€

Ice Tea, Orangina, limonade(25cl)	
Perrier, Coca, zero, schwepps (33cl)	

Vittel Litre	3.90€
San Pel 50cl	3.80€
San Pel Litre	5.20€

Nos pressions

Pelforth blonde 25cl	3.50€
Pelforth blonde 50cl	7.00€
Affligem blonde 25cl	4.50€
Affligem Blonde 50cl	9.00€

Nos Apéritifs

Muscat (6cl)	3.80€
Pastis (51, ricard) (2cl)	3.00€
Martini rouge, blanc, (6cl)	3.80€
Porto, (12cl)	3.80€
Blanc Cassis (12cl)	3.80€
Kir royal (12cl)	9.50€
Coupe champagne (12cl)	9.50€
Whisky jb (4cl)	6.50€
Jack daniel's (4cl)	8.50€



Cocktail sans Alcool

Virgin Mojito (20cl)	5.50€
<i>Menthe - Citron vert - Sucre de canne Limonade - Perrier</i>	

Nos Cocktails avec alcool

Mojito (20cl)	10.50€
<i>Menthe - Citron vert - Sucre de canne Rhum - angostura - Perrier</i>	

Mojito Royal (20cl)	13.50€
<i>Menthe - Citron vert - Sucre de canne Rhum - angostura - Champagne</i>	

Spritz (20cl)	8,50€
<i>Prosecco ou vin mousseux - Aperol Citron - Perrier ou eau gazeuse</i>	

FADA

BIÈRE DE PROVENCE

4.50 €

FADA BLONDE
ALC/VOL:5,5%

BRASSÉE AVEC UN MÉLANGE
D'ÉPEAUTRE PROVENÇAL ET DE MALT
D'ORGE, LA FADA BLONDE
EXPRIME PLEINEMENT LE COEUR
AROMATIQUE FRAIS ET FLORAL DU
HOUBLON MISTRAL



5.00 €

FADA SUNNY IPA
ALC/VOL:5%

LA FADA SUNNY INDIA PALE ALE,
UNE BIÈRE FRAÎCHE ET SAVOUREUSE
AVEC SON LÉGER GOÛT
DE FRUITS TROPICAUX ET SON
AMERTUME FINE ET AGRÉABLE.



5.00 €

FADA ABRICOT
ALC/VOL: 4,8%

FADA d'Abricot est une bière blonde non
filtrée, légère et rafraîchissante. Brassée avec
des malts d'orge, de blé et du houblon, elle
est délicatement aromatisée à l'abricot. De
cette alliance émanent des saveurs douces et
fruitées.



4.50 €

FADA BLANCHE
ALC/VOL:5%

TOUTES LES SAVEURS DE LA
MÉDITERRANÉE DÈS LA PREMIÈRE
GORGÉE DE FADA BLANCHE,
UNE BIÈRE ARTISANALE AUX NOTES
LÉGÈRES ET FRAÎCHES D'ÉCORCES
D'ORANGE, C'ORIANDRE
ET ROMARIN.



5.00 €

FADA TRIPLE
ALC/VOL: 8%

RASSEMBLANT TROIS CÉRÉALES ET
FLATTÉE D'UNE POINTE DE MIEL, FADA
TRIPLE EST UNE BELLE
ROUSSE DE CARACTÈRE À LA COMPLEXITÉ
AROMATIQUE ÉLEVÉE.

