SENZO

ristorante

LES FORMULES
(HORS WEEK-END & JOURS FÉRIÉS)

PLAT DU JOUR
+ DESSERT DU JOUR + CAFÉ

24€

PLAT DU JOUR

15€90*

ENTRÉE* + PLAT*
+ DESSERT* + CAFÉ
(À CHOISIR PARMI LES ASTÉRISQUES*)

32€

À PARTAGER

- PLANCHE DE CHARCUTERIES : 15€*
- PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES : 18€*

LES ENTRÉES / LES SALADES

- SALADE DE LA MER : 10€ en entrée*//20€ en plat*
(Supions, saumon fumé, crevettes, pommes de terre, crème fraîche citronnée à l'aneth)
- SALADE PÉRIGOURDINE : 10€ en entrée*//20€ en plat*
(Gésiers de canard confits, foie gras, magret fumé, pommes de terre grenaille, croûtons) persillade)
- SAUMON GRAVLAX : 10€ en entrée*//20€ en plat*
(Mesclun et ses condiments, crème wasabi)

Prix nets en euros, taxes et services compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque ou par tickets restaurant.

LES GRILLADES

SERVIES AVEC FRITES & SALADE

- FOIE DE VEAU (env. 200g) : 20€*
- BAVETTE DE BŒUF (env. 200g) : 22€
- ENTRECÔTE DE BŒUF (env. 300g) : 29€

Sauce au choix :

Morilles ; ranch ; jus corsé au miel ; coco-curry

LES PLATS

- AUBERGINES À LA PARMESANE : 16€*
(Servies avec de la salade)
- SUPRÊME DE VOLAILLE ET GAMBAS : 19€*
(Sauce coco-curry)
- BURGER L'AMÉRICAIN : 19€*
(Steak haché 180g, galette de pommes de terre, oignons caramélisés, cheddar, sauce ranch)
- BURGER LE FRIED CHICKEN : 19€*
(Poulet pané frit 120g, galette de pommes de terre, oignons caramélisés, cheddar, sauce ranch)
- PAVE DE SAUMON GRILLÉ : 22€
(Sauce à l'oseille)
- MAGRET DE CANARD RÔTI (env. 300g) : 26€
(Jus corsé au miel)

Nos plats sont servis avec une mousseline et ses petits légumes de saison, sauf les burgers (servis avec frites et salade).

Autres garnitures : Linguines ; frites maison ; salade

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 3€

LES PÂTES

- LINGUINES SENZO : 19€*
(Pesto verde, jambon cru, burrata, grana padano, poivrons grillés, tomates)
- LINGUINES DE LA MER : 20€*
(Dés de saumon, supions, crème coco-curry)

Prix nets en euros, taxes et services compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque ou par ticket resto papier.

LES PIZZAS

- MARGHERITA : 12€50*
(Base tomate, mozzarella, basilic, olives, origan)
- REINE : 13€50*
(Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, origan)
- CALZONE : 15€*
(Base tomate, jaune d'œuf, jambon, champignons, mozzarella, olives, origan)
- CARBONARA : 15€*
(Base crème, lardons, jaune d'œuf, oignons, mozzarella, olives, origan)
- CHÈVRE : 15€*
(Base crème, chèvre, miel, roquette, olives, mozzarella, origan)
- CHORIZO : 15€*
(Base tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, olives, origan)
- FRUITS DE MER : 17€*
(Base tomate, mozzarella, saumon fumé, crevettes roses, supions, échalotes, persillade, crème fraiche, olives, origan)
- 4 FROMAGES : 15€*
(Base crème, chèvre, gorgonzola, mozzarella, grana padano, basilic, olives, origan)
- SENZO : 18€*
(Base tomate, mozzarella, burrata, pesto, grana padano, jambon cru, olives, origan, roquette)

Prix nets en euros, taxes et services compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque ou par ticket resto papier.

MENU ENFANT:13€ (JUSQU'À 12 ANS)

SIROP OU SODA OU JUS DE FRUIT (à la verse)

+

MINI PIZZA

OU NUGGETS DE POULET OU STEAK HACHÉ OU POISSON PANÉ

AVEC FRITES ET SALADE COMPOSÉE

+

GLACE OU COMPOTE

LES FROMAGES & DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES :	7€50*
- DESSERT DU JOUR :	8€*
- SALADE DE FRUITS FRAIS :	7€50*
- TIRAMISU : (Café et crème de marron)	8€*
- TARTELETTE AU POTIRON ET ORANGE CONFITE : (Amandes caramélisées, crème glacée à la vanille)	8€*
- CROUSTILLANT DE BANANE ET SON DÔME DE CHOCOLAT : (Sauce cacahuètes, crème glacée au caramel)	9€*
- CAFÉ GOURMAND :	11€

LES GLACES

- Chocolat,
- Vanille,
- Caramel fleur de sel,
- Pistache,
- Café,
- Rhum raisin.

1 boule 3€50*

2 boules 6€*

3 boules 7€50*

Supplément chantilly 1€50

LES SORBETS

- Fraise,
- Framboise,
- Citron jaune.

Prix nets en euros, taxes et services compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque ou par ticket resto papier.

LES VINS

LES ROUGES

	12.5cl	25cl	50cl	75cl
• Un Autre Regard AOP Ventoux Vignobles Chasson	4€50	9€	17€	24€
• Domaine Chasson AOP Luberon	5€50	10€	19€	26€
• Domaine La Blaque tradition BIO AOP Pierrevert	6€50	12€	21€	30€
• Château Saint-Jean Pimayon IGP Alpes de Haute Provence	6€50	12€	21€	30€
• Réserve AOC Côtes du Rhône Famille Perrin	4€50	9€	17€	24€
• Rasteau AOC L'Andéol Famille Perrin	5€50	10€	19€	26€
• Lirac Rouge 2023 — Sables	5€50	10€	19€	25€
• La Première Rouge 2024	5€50	10€	19€	25€

LES PÉPITES DU SENZO

	75cl
• A mon père AOP Ventoux Vignobles Chasson	31€
• Crozes-Hermitage AOC Maison les Alexandrins	32€
• Vacqueyras AOC Les Christins Famille Perrin	32€
• Saint-Joseph AOC Maison les Alexandrins	34€
• Gigondas AOC La Gille Famille Perrin	34€
• Domaine La Blaque RESERVE BIO AOP Pierrevert	36€
• Châteauneuf-du-Pape AOC Les Sinards Famille Perrin	55€

LES ROSÉS

	12.5cl	25cl	50cl	75cl	150cl
• Un Autre Regard AOP Ventoux Vignobles Chasson	4€50	9€	17€	24€	
• Domaine La Blaque Tradition BIO AOP Pierrevert	6€	11€	20€	29€	
• Château Saint-Jean Pimayon AOP Pierrevert	6€	11€	20€	29€	
• Leos Cuvée Augusta AOP Côtes de Provence Famille Perrin	7€50	15€	22€	32€	55€

LES BLANCS

	12.5cl	25cl	50cl	75cl
• Un Autre Regard AOP Ventoux Vignobles Chasson	4€50	9€	17€	24€
• Domaine La Blaque Viognier BIO AOP Pierrevert	7€	12€	22€	32€
• Château Saint-Jean Pimayon AOP Pierrevert	6€	11€	20€	29€
• Bourgogne Aligoté	4€50	9€	17€	24€
• Domaine Tariquet Premières Grives IGP Côtes de Gascogne (Moelleux)	6€	11€	20€	29€
• Réserve AOC Côtes du Rhône Famille Perrin	4€50	9€	17€	24€
• Leos Cuvée Augusta IGP méditerranée BIO Famille Perrin	7€50	15€	22€	32€
• La Première Blanc 2024	5€50	11€	19€	25€

LES BULLES

	12.5cl	75cl
• Prosecco Corner DOC Treviso	5€	21€
• Champagne Veuve Pelletier		75€

Prix nets en euros, taxes et services compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque ou par ticket resto papier.

LES BOISSONS

LES SOFTS & EAUX

Sirop à l'eau	2€70
Diabolo	3€
Jus de fruits Rauch 20cl (Orange, Pomme, Tomate, Ananas)	4€
Coca, Coca Zéro 33cl	4€
Orangina, Fuzetea 25cl	4€
Schweppes, Schweppes agrumes 25cl	4€50
Perrier 33cl	4€
Vittel ou San Pellegrino 50cl	3€70
Vittel ou San Pellegrino 100cl	5€70

LES BIÈRES EN PRESSION

Licorne Authentique	25cl	4€
Bière Blonde 4.8°	50cl	7€50
Trappe Isid'or	25cl	5€
Bière Ambrée 7.5°	50cl	9€50
La Neipa	25cl	6€
Bière 7.5°	50cl	11€50

Supplément Sirop 0€80

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 EN BOUTEILLE

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

LES COCKTAILS

Américano maison	8€50
Florida	8€50
Spritz Apérol	8€50
Spritz Limoncello	8€50
Spritz St-Germain	10€
Spritz Campari	8€50
Pampetini	8€50
Negroni	8€50
Daikiri	8€50
Virgin Florida	7€50
Virgin Spritz	7€50

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2€30
Café allongé	2€30
Café noisette	2€50
Café crème	3€50
Café double expresso	4€
Cappuccino	3€90
Thé ou infusion	3€50
Matcha latte chaud ou glacé	5€50
Chaï latte chaud ou glacé	5€50

LES DIGESTIFS 4CL

Whiskeys

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

Whiskys

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

Rhums

Havana Club	5€50
Diplomatico	8€
Bacardi Carta Oro	8€
Bacardi Reserva Ocho	8€
Maison Ferroni Ambre	8€
Bumbu	9€
Maison Ferroni Boucan d'Enfer rhum fumé	10€
Angostura	10€
Ron Zacapa	12€
Ron Centenario	12€

Autres

Vodka	6€
Get 27 ou Get 31	7€
Baileys	7€
Poire Williams	7€
Grappa	7€
Génépi	7€
Limoncello	7€
Cognac Henessy	8€
Armagnac Samalens	8€
Calvados	8€
Téquila Don Julio	8€

Gins

Gordon's	6€
Tanqueray	8€
Bombay	8€

Prix nets en euros, taxes et services compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque ou par ticket resto papier.