Menu

Du Spot

De l'hiver 2024

Le Spot

Brasserie

Horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi de 8h à 22h
Dimanche de 8h à 19h

Service continu du mardi au samedi

Jours de fermeture:

Dimanche soir et lundi journée

Paiements :

Espèces, CB, T.restaurant et
Chèques vacances.

Les Brunchs du Spot

Dés 8h

Le Granola bowl - 12€

Fromage blanc, granola, fruits frais, jus d'orange pressé et boisson chaude

Le brunch sucré - 15€

2 Minis viennoiseries, tartines, beurre, confiture, pancakes, fromage blanc, jus d'orange pressé et boisson chaude

Le brunch salé - 18€

tartines, oeufs, jambon serrano, fromage frais, tomates,
avocat, salade,
jus d'orange pressé et boisson chaude

Nos formules au détail

Minis viennoiseries, pain au chocolat ou croissant - 0,80 € cts/ pièce
2 Pancakes nutella, caramel beurre salé ou sirop d'érable - 4,5€
4 tartines de petit pains beurre et confiture abricot ou fraise - 4€
2 Oeufs aux plats - 4€
Jus d'orange pressé - 4,5€
Avocado toast - 12€

ByLeSpot

Lors de la fabrication de nos produits, l'absence de traces d'ingrédients allergisants ne peut être garantie. Veuillez informer le personnel de l'entreprise de toute allergie ou intolérance que vous pourriez avoir.

Formules, planche et tapas

Formule du midi - 25€

(Du mardi au vendredi)
Plats du jour uniquement (voir ardoise)
Dessert
Café
Verre de vin

Formule du soir - 29€

(Du mardi au samedi)
1 tapas aux choix sur la carte
Plats du jour et suggestions uniquement (voir ardoise)
Dessert

La planche

Planche Mix Corse 200g (Charcuterie/ fromage) - 25€

tapas

Poulpe en persillade - 9€
Joels - 6€
(Petits poissons frits)
Crevettes à l'ail - 8€
Chipirones - 8€
(Petits poulpes farinés et frits)
Nems - 5€
Samoussas - 5€
Patatas bravas et sa sauce - 7€
Oignons rings - 7€
Calamars à la romaine - 7€
Halloumi frits et sa sauce - 7€
(fromage de chypre)
Panisses - 7€
Frites de patate douce - 6€
tenders de poulet - 6€
Mini chorizo grillé - 5€
Sardine Millésimées et beurre - 12€

L'ardoise

Nos spécialités

Omelette nature - frites maison / salade - 18€
Sup jambon - 2€ / fromage - 2€
Omelette à la truffe - frites maison / salade - 23€
Sup jambon truffé - 4€ / fromage - 2€
Camembert rôti 250g - pdt au four et croûtons - 18€
Sup jambon cru serrano 100g - 6€

La soupe du moment

Soupe du moment - 16€

La salade

Salade César poulet - 18€
(Tomates cerises, grana padano, croûtons, oeuf mollet)

Nos pâtes

Coquillettes à la truffe - 26€
(Truffe, jambon truffé, roquette)
Linguines aux palourdes - 23€

La terre

Bavette à l'échalote - 24€
Côte de boeuf 500g - 32€
Sup sauce poivre vert, gorgonzola ou forestière 2€
Le smash burger (boeuf) - frites maison / salade - 21€
(Cheddar fumé, cornichons, salade, sauce burger)
Le double smash burger (boeuf) - frites maison / salade - 24€
(Cheddar fumé, cornichons, salade, sauce burger)

Nos pizzas gourmandes

Pizza truffe - 29€
(Brousse truffée, carpaccio de truffes, tomates cerises et roquette)
Pizza Italienne - 25€
(Sauce tomate, burratina 125gr, jambon cru, roquette)
Pizza Corse- 24€
(Brousse, figatellu, sauce blanche)

La mer

Poulpe grillé à la plancha sauce rouille - 27€
Moules marinières - frites maison - 18€
Sup sauce crème , gorgonzola ou provençale - 2€

Nos Garnitures aux choix :

Gratin dauphinois
Poêlée de légumes de saison
Frites / salade
Purée de patate douce

ByLeSpot

Lors de la fabrication de nos produits, l'absence de traces d'ingrédients allergisants ne peut être garantie. Veuillez informer le personnel de l'entreprise de toute allergie ou intolérance que vous pourriez avoir.

Les GOURMANDISES Maison

(Comme chez mémé)

Fiadone - 8€
Flan aux oeufs d'Estelle - 7€
Le Marou - 8,5€
(Croustillant choco / praliné)
Banoffee - 9€
Tiramisu du moment - 8€
Baba au rhum 180g - 8,5€
Assiette de mochis (la paire) - 9€
(Vanille, chocolat/coco, mangue/passion)
Café gourmand - 9€

Les P'tits plaisirs du spot

L'affogato - 7€
2 boules vanille, shot de café, brisures de de canistrelli
Sup amaretto - 3€
Sup baileys - 3€

Les P'tits Goûter surprise du moment
Voir ardoise

Le chou de mémé - 8 €

chou maison, boule vanille,
nutella et brisures de
canistrelli

ByLeSpot

Lors de la fabrication de nos produits, l'absence de traces d'ingrédients allergisants ne peut être garantie. Veuillez informer le personnel de l'entreprise de toute allergie ou intolérance que vous pourriez avoir.

Les vins, digestifs, champagnes et spiritueux

Les blancs

Côteaux d'Aix en Provence - AOP - Suriane 1884 - 75cl - 25€
Côtes de Provence - AOP - M Minuty - 75cl - 32€
Côtes de Provence - AOP - Minuty Prestige - 75cl - 39€
Cassis - Bodin - Appellation Bodin protégée - 75cl - 41€
Cassis - Bodin -Appellation Bodin protégée - 50cl - 31€
Côtes de Gascogne - IGP - Uby N°4 ou Tariquet Première grive - IGP - 75cl - 28€

Les rosés

Côteaux d'Aix-en-Provence - AOP - Suriane 1884 - 75cl - 25€
Côtes de Provence - AOP - M Minuty - 75cl - 32€
Côtes de Provence - AOP - Minuty Prestige - 75cl - 39€
Cassis - Bodin - Appellation Bodin protégée - 75cl - 41€
Cassis - Bodin - Appellation Bodin protégée - 50cl - 31€

Les Pichets

Blanc, rosé, rouge

IGP du gard- 75cl - 19€
IGP du gard- 50cl - 15€

Les rouges

Côteaux d'Aix-en-Provence - AOP - Suriane 1884 - 75cl - 25€
Côtes de Provence - AOP - M Minuty - 75cl - 32€
Côtes du Rhône - AOP - Visan - 75cl - 35€

Les verres de vins

Le verre de vin IGP du Gard rouge, rosé, blanc - 12,5cl - 5€
Côteaux d'Aix-en-Provence - AOP - Suriane 1884 - 12,5cl - 6€
Cassis - Bodin - Appellation Bodin protégée - 12,5cl - 9€
Côtes de Provence - AOP - M Minuty - 12,5cl - 7,5€
Côtes de Provence - AOP - Minuty Prestige 12,5cl - 8,5€
Côtes de Gascogne - IGP - Uby n°4 ou Tariquet première grive - IGP - 12,5cl - 7€
Côtes du Rhônes - AOP - Visan - 12,5cl - 8€

Spiritueux

Whisky - Glenfiddich 12 ans - 4cl - 10€
Cognac - Hennessy Very Special VS - 4cl - 10€
Rhum - Diplomatico Reserva Exclusiva - 4cl - 10€
Don Papa - Vieux rhum - baroko - 4cl - 10€
Calvados - Lelouvier vieux - 4cl - 10€

Digestifs

Get 27, 31, baileys - 5cl - 7€
Amaretto, limoncello - 5cl - 7€
Manzana - 5cl - 7€
Shooter - 2cl - 4€

Champagnes

Louis constant brut - 75cl - 40€
Veuve peletier brut - 75cl - 40€
Mumm cordon rouge brut - 75cl - 70€

ByLeSpot

Lors de la fabrication de nos produits, l'absence de traces d'ingrédients allergisants ne peut être garantie. Veuillez informer le personnel de l'entreprise de toute allergie ou intolérance que vous pourriez avoir.

Nos Bières, apéritifs, softs et boissons chaudes

Apéritifs

Kir - 12cl - 6€
Kir royal - 12cl - 9€
Coupe de champagne - 12cl - 8€
Proscecco - 12cl - 5€
Martini blanc - 5cl - 5€
Pastis 51, ricard - 4cl - 4€
Tomate, mauresque, perroquet - 4cl - 4,5€
Clan campbell - 4cl - 4€
Wisky Jack Daniels - 8€

Boissons froides

Coca cola, coca zéro, orangina - 33cl - 4€
Perrier - 33cl - 4€
Cidre brut Val de Rance - 25cl - 4,5€
Diabolo - 4,5€
Café frappé - 4€
Sirop à l'eau, jus à la verse - 3€
Schweppes tonic, schweppes agrume, fuztea - 25cl - 4€
Jus d'orange pressé ou citron pressé - 4,5€
Pago - 20cl - 4€
fraise, ananas, ace, abricot, orange, tomate

La chouffe

La chouffe 25cl - 6€
La chouffe 33cl - 7€
La chouffe 50cl - 9€

Eaux

Orezza - 1l - 9€
Orezza - 50cl - 6€
San Pellegrino - 75cl - 7€
Eau plate Vittel - 1l - 6€

Les bières

Pelforth blonde 25cl - 4€
Pelforth blonde 33cl - 5€
Pelforth blonde 50cl - 7€

Panache, Monaco 25cl - 4,5€
Panache, Monaco 33cl - 5,5€
Panache, Monaco 50cl - 7,5€

Demi pêche, gomé 25cl - 4,5€
Demi pêche, gomé 33cl - 5,5€
Demi pêche, gomé 50cl - 7,5€

Les bieres bouteilles

Pietra Ambre 33cl - 6€
Pietra Blanche 33cl - 6€
Pietra rossa 33cl - 6€
Desperados 33cl - 6€

Limonade fût

Le verre - 4€
Le pichet 50cl - 6€
Le pichet 75cl - 9€

Boissons chaude

Café - Vatéo - 1,8€
Double café - 3,6€
Décaféiné - 2€
Déca noisette - 2,4€
Noisette - 2,2€
Chocolat - 4€

thé, verveine - 3,5€
Café crème - 3,5€
Déca crème - 3,7€
Cappuccino - 4€
Café viennois - 5€
Chocolat viennois - 6€

Les lattés

Latté à la vanille - 5,50€
Latté au caramel - 5,50€
Latté aux noisettes - 5,50€

ByLeSpot

Lors de la fabrication de nos produits, l'absence de traces d'ingrédients allergisants ne peut être garantie. Veuillez informer le personnel de l'entreprise de toute allergie ou intolérance que vous pourriez avoir.

Cocktails et mocktails

Cocktails

Mojito - 8€
Rhum, citron vert, menthe, sucre roux, eau gazeuse

Mojito fruits (fraises, framboises, mangue, passion) - 9,5€
Rhum, citron vert, menthe, sucre roux, eau gazeuse, fruits

Mojito vanille - 9€
Rhum, citron vert, menthe, sucre roux, sirop de vanille

Caïpirinha - 8€
Cachaça, citron vert, sucre roux

Apérol spritz - 9€
Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Spritz Limoncello - 11€
Liqueur de limoncello, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron

Spritz mandarine - 11€
Liqueur de mandarine, eau gazeuse, tranche d'orange

Moscow mule - 8,5€
Vodka, citron vert, sucre roux, ginger beer

Piña colada - 9,5€
Rhum, jus d'ananas, purée de coco

Téquila sunrise - 8€
Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine

Porn star martini - 11€
Vodka, purée fruit de la passion, nectar de maracujà, sirop de vanille, jus de citron vert

Gin basil- 8,5€
Gin, sucre de canne, feuille de basilic, tonic

Mai-tai - 9,5€
Rhum, triple sec, jus d'orange, jus d'ananas, sirop d'orgeat

Margarita - 9€
Téquila , triple sec, jus de citron vert, sel

Expresso Martini 10€
liqueur de café, vodka, shot de café

Cocktails sans alcool

Virgin mojito - 7€
Limonade, citron vert, sucre roux, menthe

Virgin mojito fruits- 7€
(fraises, framboises, mangue, passion)
Limonade, citron vert, sucre roux, menthe, fruits

Virgin colada - 7€
Purée de coco, jus d'ananas

Virgin Apérol spritz - 7€
Sirop apérol, limonade, tranche d'orange

Sunset - 7€
Jus de mangue, jus d'ananas, sirop de fraise

Le captain marvel - 7€
Jus d'orange, purée de coco, sirop de grenadine

ByLeSpot

Lors de la fabrication de nos produits, l'absence de traces d'ingrédients allergisants ne peut être garantie. Veuillez informer le personnel de l'entreprise de toute allergie ou intolérance que vous pourriez avoir.

Crêpes, glaces et milkshakes

Les coupes de glaces

Le Sundae du Spot 9,5€
2b vanille, coulis caramel, brisures de cookies, chantilly

Banana split 9,5€
1b fraise, 1b vanille, 1b chocolat, banane, coulis chocolat, chantilly

Dame blanche 9,5€
3b vanille, coulis chocolat, chantilly

Mont blanc 9,5€
3b vanille, creme de marron, chantilly

Café ou Chocolat ou Caramel liégeois 9,5€
2b café ou 2b chocolat ou 2b caramel, 1b vanille, coulis café, chantilly

Pêche melba 9,5€
pêche au sirop, 2b vanille, coulis fruits rouges, chantilly

Poire belle-hélène 9,5€
poire au sirop, 2b vanille, coulis chocolat, chantilly

Coupe nutella 9,5€
2b nutella, 1b vanille, nutella, chantilly

Coupe bounty 9,5€
2b coco, 1b chocolat, coco râpé, coulis chocolat, chantilly

Martiniquaise 9,5€
2b rhum raisin, 1b vanille, coulis de fruits rouges, chantilly

Fraîcheur 9,5€
1b citron, 1b fraise, 1b framboise, coulis de fruits rouges, chantilly

Colonel 9,5€
2b citron, shot de vodka 3cl

Glaces boules

1 boule - 3€
2 boules - 5,5€
3 boules - 7€

Milkshakes

1 parfum - 5€
2 parfums - 7€

sup chantilly - 1,5€
sup alcool - 3€
sup coulis - 1€

Les parfums:

chocolat / vanille / caramel / café / coco / nutella / fraise / citron rhum-raisin / mangue / passion / framboise / pistache / menthe-chocolat

Crêpes

Crêpe sucre, confiture - 4,5€
Crêpe nutella, marron, sucre/citron - 5,5€
Crêpe caramel beurre salé - 5,5€
Crêpe bounty- 7,5€
(1b coco, coco râpé, coulis chocolat)
Crêpe nutella/banane - 8€
Crêpe melba - 10,5€
(1b vanille, pêche, coulis fruits rouges, chantilly)
Crêpe belle hélène 10,5€
(1b vanille, poire, coulis chocolat, chantilly)
Crêpe grand marnier - 8€

sup chantilly - 1,5€ sup 1 boule - 2€ sup alcool - 3€
sup coulis - 1€

ByLeSpot

Lors de la fabrication de nos produits, l'absence de traces d'ingrédients allergisants ne peut être garantie. Veuillez informer le personnel de l'entreprise de toute allergie ou intolérance que vous pourriez avoir.

Le Spot

Vous propose d'organiser
vos anniversaires
ou autres événements et / ou
privatisation.
Un service traiteur
à domicile ou à emporter
est aussi à votre disposition.
Pour tout renseignement nous
contacter par mail ou par téléphone.
Contact: saslemiramar@gmail.com

ou

04 42 87 35 77

Les allergènes

ALLERGENES														
NOMS DES PRODUITS	**gluten**	**oeufs**	**Lactose**	**atrachides**	**fruits à coque**	**sojas**	**sesame**	**lupin**	**sulfites**	**moutardes**	**celeri**	**mollusques**	**crustacés**	**poissons**
Omelette		OUI	OUI											
Omelette à la truffe		OUI	OUI											
Camembert rôti			Oui	OUI										
Salade césar	Oui			Oui	Oui									
Pizza truffe	OUI		OUI											
Pizza italienne	OUI		OUI											
Pizza corse	OUI		OUI											
Poulpe		Oui	Oui									Oui		
Smash burger	OUI	OUI	Oui		OUI						OUI	OUI	OUI	OUI
Bavette														
Côte de beauf 500			Oui											
Coquillettes à la truffe	Oui		Oui											
Linguines palourdes	Oui		Oui											
Moules marinières													Oui	
Banofee			Oui											
Croustillant choco / praliné			Oui	Oui	Oui									
Tiramisu			Oui	Oui										
Baba au rhum	Oui		Oui											
Mochis	Oui		Oui	Oui										
Café gourmand	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui									
Sardine	Oui		Oui	Oui										
Joël	Oui			Oui										
Sèche en persillade et poulpes												Oui		
Crevette à l'ail												Oui		
Chipirones	Oui											Oui		
Nems	Oui													
Samoussa	Oui													
Patatras bravas			Oui											
Ognos rings	Oui											Oui		
Calamars à la romaine	Oui		Oui											
Hallucinant														
Panise				Oui										
Frites de patates douce				Oui										
Tenders de poulet	Oui	Oui		Oui										
Chorizo grillée				Oui										