

*« Tu es donc Gourmand ? Parbleu !*

*Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands.*

*On est gourmand comme on est artiste,*

*Comme on est instruit, comme on est poète.*

*Le goût, mon cher, c'est un organe délicat, perfectible et*

*Respectable comme l'œil ou l'oreille. »*

Guy de Maupassant

*Bienvenue à*

*AXE*  
*Gourmand*

*Et surtout, prenez du bon temps !*

*Notre équipe, soyez en sûr, y veille,*

*Grâce à son accueil et ses conseils !*

*Repas de famille, repas d'affaires,*

*fêtes et événements de votre vie.*

*Quelles que soient vos multiples envies,*

*nous tenterons de vous satisfaire !*

*Laissez nous vous aider et vous guider*

*à organiser vos moments de convivialités!*

---

*Restaurant ouvert tous les midis sauf le dimanche*

*Ouvert jeudi, vendredi et samedi soir*

*Service limonade tous les matins à partir de 10h et après midi*

*Tous nos événements à venir sont disponibles sur les réseaux sociaux*



*Un livret avec la liste de tous les allergènes présents dans les plats du restaurant est à votre disposition*

## *Nos boissons*

JUS DE FRUITS (25 cl)	3.50€
Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Abricot, Poire, Tomate, Fraise, Ace Fruit pressé (oranges, citrons)	5.00€
Jus « Bio » (sans sucres ajoutés) - producteur du Vaucluse Pomme - framboise/pomme, poire	4.90€

## *Eaux Minérales*

1/2 L Évian	3.70€
1 L Évian	4.70€

## *Eaux Gazeuses*

1/2 San Pellegrino	3.70€
1 L San Pellegrino	4.70€
1/3 L Perrier	3.50€
Supplément sirop	0.50€

## *Sodas*

Coca, Orangina, Ice Tea,	3.50€
Oasis tropical, Schweppes (Tonic ou Agrumes)	4.50€
Diabolo (sirop au choix)	2.20€
Sirop à l'eau	2.00€
Red Bull	4.00€
Ice Lemon Tea (Maison avec citron pressé)	5.20€

## *Boissons Chaudes*

Café expresso	1.70€
Café allongé	1.80€
Double expresso	3.00€
Café crème	2.70€
Capuccino	3.50€
Café Viennois	3.50€
Thé, infusion	2.50€
Chocolat	2.70€
Café frappé (sirop au choix)	3.90€

## *Bières Pressions*

	25cl	50cl	15cl
<b>Heineken</b>	3.80€	7.50€	2.50€
<b>Affligem</b>	4.50€	8.90€	2.80€
<b>Bière de saison</b>	4.80€	9.50€	3.20€
<b>Edelweiss</b>	4.50€	8.90€	3.00€

<b>Bières bouteilles 33 cl (bière sans alcool)</b>	4.70€	<b>Cidre 27.5 cl</b>	3.50€
<b>Despérados, Corona :</b>	5.00€	<i>Supplément sirop</i>	0.20€

## *Apéritifs*

<b>Ricard 51 Casanis (2cl)</b>	3.20€	<b>Baby (2cl)</b>	4.30€
<b>Martini (rouge, blanc) (6cl)</b>	3.90€	<b>Glenfiddish (4cl)</b>	7.30€
<b>Spritz</b>	6.00€	<b>Glenfiddish baby (2cl)</b>	5.00€
<b>Suze (6cl)</b>	3.30€	<b>Jack Daniel's (4cl)</b>	7.30€
<b>Campari (6cl)</b>	3.30€	<b>Jack Daniel's baby (2cl)</b>	5.00€
<b>Porto (6cl)</b>	3.30€	<b>Gin - Vodka - Rhum Blanc (4cl)</b>	5.40€
<b>Kir Alsace (10 cl)</b>	3.80€	<b>San Bitter (sans alcool)</b>	4.20€
<b>Kir Royal (10 cl)</b>	9.30€	<b>Picon bière (25 cl)</b>	4.80€
<b>Americano Maison (8cl)</b>	7.30€	<b>Coupe de Champagne (10cl)</b>	9.00€
<b>Whisky (4cl)</b>	6.30€		
<i>Additif Coca ou Jus de fruits</i>	1.00€		

## *Digestifs* (4cl)

<b>Rhum Diplomatico</b>	9.00€	<b>Limoncello</b>	6.20€
<b>Get 31</b>	6.20€	<b>Manzana</b>	6.20€
<b>Get 27</b>	6.20€	<b>Poire William</b>	6.20€
<b>Cognac</b>	6.20€	<b>Armagnac</b>	6.20€
<b>Cointreau</b>	6.20€	<b>Amaretto</b>	6.20€
<b>Irish Coffee</b>	7.50€	<b>Shooter</b>	4.00€

## Cocktails

<b>MOJITO</b>	8.50€
<i>Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau pétillante</i>	
<b>MOJITO FRAISE</b>	10.00€
<i>Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau pétillante, fraises selon saison</i>	
<b>CAIPIRINHA</b>	8.50€
<i>Cachaça, citron vert, cassonade</i>	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	8.50€
<i>Vodka, liqueur pêche, jus d'ananas, grenadine</i>	
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	8.50€
<i>Tequila, jus d'orange, grenadine</i>	
<b>PINA COLADA</b>	8.50€
<i>Rhum blanc, jus d'ananas, glace coco</i>	
<b>CUBA LIBRE</b>	8.50€
<i>Rhum blanc, citron vert, coca</i>	

## Cocktails sans alcool

<b>VIRGIN MOJITO</b>	6.50€
<i>Sirop de rhum, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante</i>	
<b>VIRGIN MOJITO FRAISE</b>	8.50€
<i>Sirop de rhum, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante, fraise selon saison</i>	
<b>VIRGIN AXE</b>	6.50€
<i>Sirop de rhum, jus d'orange, glace framboise</i>	
<b>VIRGIN COLADA</b>	6.50€
<i>Sirop de rhum, jus d'ananas, glace coco</i>	

# Nos Entrées / Nos Salades

<b>L'incontournable foie gras de canard maison et son Chutney du moment</b>	16.50€
<b>Salade de chèvre chaud</b> <i>Salade, tomates, lardons poêlés, croustillants de chèvre et jambon cru, croûton de tapenade</i>	14.50€
<b>Salade Caesar</b> <i>Salade Romaine, tomates, croûtons, copeaux de parmesan, chips de lard, aiguillettes de poulet croustillantes corn flakes, œuf parfait, sauce Caesar</i>	14.90€
<b>Salade Riviera</b> <i>Feuille de brick aux graines de pavots, salade, tranche de saumon gravelax et mariné, tomates, suprême d'orange et pomelos, mozza cerise</i>	15.00€
<b>Salade Tyrolienne</b> <i>Pommes de terre gratinées au fromage à raclette, salade, tomates, oignons, lardons, champignons, jambon cru</i>	15.00€
<b>Assiette Gourmande</b> <i>Salade, tomates, légumes farcis, asperges vertes, magret de canard fumé, brunoise de légumes, foie gras</i>	15.90€

# Nos Entrées Chaudes

<b>Les cuisses de grenouilles en persillade sautées minute</b>	par 6	14.50€
	par 12	24.00€
<b>Camembert rôti, pomme argente et son jambon blanc et cru</b>		18.50€
<b>Œuf parfait BIO et son velouté d'asperge</b>		15.50€

# Nos Pâtes

<b>Les linguines fraîches à la carbonara « Classique »</b> <i>Crème fraîche, lardons, oignons, jaune d'œuf</i>	13.50€
<b>Saumon : crème, oignons, saumon, pesto</b>	14.50€
<b>Pesto : Crème, pesto maison</b>	12.50€
<b>Tagliolini à l'encre de seiche : gambas et chorizo grillé, jus court de crustacés au piment d'Espelette AOC</b>	15.00€

# Maison Bottero aux Raviolis Fins

<b>A la daube</b> à la sauce tomate maison	14.50€
<b>Végétarien</b> à la sauce tomate maison	13.50€
<b>Le ravioli création du moment</b>	15.00€

## Les crêpes de l'Axé à la farine de sarrasin

Servies avec salade

<b>La Jardinette</b> <b>VEGETARIEN</b>	12.00€
<i>Emmental râpé, courgettes, champignons, tomates fraîches, tomates séchées, pesto</i>	
<b>La Complète</b>	13.00€
<i>Emmental râpé, Champignons, œuf, jambon, béchamel</i>	
<b>La Cannibale</b>	12.50€
<i>Emmental râpé, bolognaise maison, champignons, œuf</i>	
<b>La Montagnarde</b>	13.90€
<i>Fromage raclette, pomme de terre, lard, crème fraîche, oignons.</i>	

## Les Risottos

<b>De la Mer</b>	17.00€
<i>Saumon, gambas, saint-Jacques, brunoise de légumes, jus court de crustacés</i>	
<b>Périgourdin</b>	16.00€
<i>Cèpes, magret fumé, dés de foie gras maison</i>	
<b>Végétarien</b>	13.50€
<i>Légumes du moment à la sauce tomate maison</i>	

## Et Aussi

<b>Tartare de saumon</b> ciboulette, échalote, citron, huile d'olive	18.00€
<b>Tartare de saumon façon Thai</b> , sauce zen	19.50€
<b>Dos de saumon cuit à l'unilatéral</b>	15.00€
<i>Sauce vierge au citron, riz blanc et légumes du moment</i>	
<b>Escalope de veau à la Normande</b> crème fraîche, champignons, oignons, vin blanc	22.00€
<b>Magret de canard rôti au miel et soja (350g environs)</b> , frites de patates douces	25.50€

# Autour du Tartare

Notre viande de bœuf haché frais est garantie à 5% maximum de matière grasse - Servie accompagnée de frites et salade  
Nos viandes de bœuf proviennent de la Boucherie Agricole de Cannes, d'origine certifiée Simmenthal (Allemagne)

A préparer par vos soins

<b>Tartare de Bœuf classique</b>	200 gr	14.50 €
<b>Tartare de Bœuf classique</b>	400 gr	24,50 €
<b>Tartare de Bœuf à l'Italienne</b>	200 gr	17,50 €
<i>Tomates séchées, poivrons et courgettes grillés à l'huile d'olive</i>		
<b>Tartare de bœuf à l'Italienne</b>	400gr	27.50€
<b>Tartare Thai</b>	200gr	18.00€
	400gr	28.00€

**Vinaigrette Zen** (oignons rouges, sauce soja sucrée et salée, gingembre, citron vert, carottes, graines de sésame), algues de Wakamé.

Accompagné de frites de patates douces et shot de piment sur demande

Version poêlée aller retour (pour tous nos tartares) **sauf Thai** + 1.00€

# Autour du Bœuf

Nos viandes sont servies accompagnées de frites et des légumes du moment

## Cuit à la Plancha

<b>La Bavette d'Aloyau</b> env. 200gr	17.90€
<b>Le Pavé de Rumsteak</b> env. 200gr	18.50€
<b>Le Haché frais</b> 200gr ( <i>servi avec frites et salade</i> )	9.90€
<b>Le Haché frais œuf à cheval</b> 200gr ( <i>servi avec frites et salade</i> )	10.50€
<b>Entrecôte du Boucher grillée</b> 250gr / 270gr	23.00€
<b>Sauce au choix</b> (poivre, cèpes, roquefort, échalotes, béarnaise)	1.60€

# Nos Burgers

Servis avec salade, coleslaw et pommes rustiques - Nos pains burgers sont fabriqués de manière artisanale

<b>Le Royal Cheese</b>	14.90€
<i>Pain burger, salade, tomates, steak haché frais (200gr), cheddar, sauce américaine</i>	
<b>Le Ranch Farmer bacon</b>	13.50€
<i>pain burger, salade, tomates, escalope de poulet panée aux corn flakes, cheddar, bacon grillé, sauce américaine</i>	
<b>Le Végé VEGETARIEN</b>	13.50€
<i>Pain burger, salade, tomates, steak de soja tomate basilic, courgettes, poivrons grillés, champignons, emmental fondu, sauce pesto</i>	
<b>Le Black Peppers</b>	
<i>Pain noir, salade, tomates, rondelles d'oignons, steak haché frais, cheddar et sauce 3 poivres</i>	
<b>Le Best Mountain</b>	16.90€
<i>Pain burger, salade, tomates, rondelles d'oignons, steak haché frais, fromage raclette, galette de pomme de terre, crème fraîche, sauce tartare</i>	

## *Le menu de l'Axé* 29.90€

Servi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h

Assiette gourmande

Ou

Le foie gras maison

Ou

La petite salade caesar

Le pavé de rumsteak

Ou

Le dos de saumon grillé

Ou

Risotto aux Cèpes

L'Ardoise gourmande

## *Le menu des petits Gourmands* 9.90€

Jusqu'à 12 ans

Le petit steak haché avec frites ou pâtes

Ou

Filet de poulet pané avec frites ou pâtes

Ou

Le petit burger frites

Ou

La tranche de jambon blanc avec frites ou pâtes

ou

Linguines à la bolognaise

Glace ou crêpe au sucre



# *L'instant fromager*

L'Assiette du moment

7.50€

## *Les Délices gourmands*

### Les Incontournables de l'Axe

Le tiramisu du moment

7.50€

Le moelleux tiède au chocolat, cœur coulant (cuit 10mn) et sa glace au choix

9.00€

Le café de l'Axe (Gourmand, bien sûr)

7.00€

La Gourmandise du moment de l'ardoise

7.00€

## *Nos gaufres et nos crêpes*

Sucre 3.50€

Chantilly 4.20€

Chocolat ou Nutella 4.50€

Boule de glace, chantilly 6.60€

Supplément chocolat ou chantilly 1.20€

## *Nos glaces Artisanales*

Coupe 1 boule 2.90€

Coupe 2 boules 4.60€

Coupe 3 boules 5.70€

Supplément chantilly ou chocolat chaud 1.20€

MILKSHAKE (avec tous nos parfums de glaces) 5.50€

SMOOTHIE (avec tous nos parfums de sorbets) 5.50€

## *Parfums au choix*

### *Glaces*

Vanille

Toblerone

Café

Nougat

Chocolat noir

Rhum raisins

Nutella

caramel beurre salé

### *Sorbets*

Citron de Sicile

Mûre

Framboise

Fraise

Mandarine

Abricot

Pamplemousse rose

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS TTC

# *Nos coupes glacées*

(avec nos glaces et sorbets de fabrication artisanale)

<b>Le Café Liégeois</b>	7.50 €
Glace café, café, chantilly	
<b>Le Chocolat Liégeois</b>	7.50 €
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	
<b>La Dame Blanche</b>	7.50 €
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
<b>La Nut</b>	7.50 €
Glace Nutella, glace macaron, caramel liquide, chantilly	
<b>La «Fruits des Bois»</b>	8.50 €
Sorbet mûre, sorbet fraise,, crème de cassis, chantilly	
<b>La Coupe des Iles</b>	8.50 €
Glace rhum-raisins, sorbet mangue, rhum, chantilly	
<b>La Nougat</b>	8.50 €
Glace nougat, glace macaron, chocolat chaud, chantilly	
<b>Le Colonel</b>	8.50 €
Sorbet citron, mandarine ou pamplemousse, vodka	
<b>La Tout Agrume</b>	8.50 €
Sorbet citron, mandarine, pamplemousse rose, cava (pétillant espagnol)	
<b>Le Tout Choco</b>	7.50 €
Glace chocolat, chocolat blanc, toblerone, chocolat chaud, chantilly	
<b>La Syntaxe Gourmande</b>	14.90 €
(à partager éventuellement...) Glace nougat, chocolat blanc, chocolat, caramel beurre salé, macaron, vanille, fraises fraîches selon la saison, meringue, chocolat chaud, chantilly	

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS TTC

# Les Vins de l'Axé

« Jamais homme noble ne hait le bon vin » *François Rabelais*

Le pichet de vin du **pays du Var IGP**

*Blanc, Rouge ou rosé*

## LES ROSES

### LA PROVENCE

#### *AOP Côtes de Provence*

Mademoiselle de Provence

Charmes de Mistral

Domaine de Gavoty

#### *IGP Pays du Var*

Le grand Saint-paul

#### *IGP Méditerranée*

Lily Rose

#### *AOP Côtes de Provence Cru Classé*

Domaine de la croix—Irrésistible

## LES ROUGES

### LA PROVENCE

#### *AOP Côtes de Provence*

Mademoiselle de Provence

Charmes de Mistral

#### *AOP Côtes de Provence Cru Classé*

Domaine de la Croix—Irrésistible

### LA VALLEE DU RHONE

#### *AOP Côtes du Rhône*

Domaine Pélaquié

### LE BORDELAIS

#### *AOP Bordeaux*

Château Maurine

### LE LANGUEDOC ROUSSILLON

#### *IGP Pays d'Oc*

La cour des Dames—Pinot noir

La cour des Dames—Merlot

## LES BLANCS

### LA PROVENCE

#### *AOP Côtes de Provence*

Mademoiselle de Provence

Charmes de Mistral

#### *AOP Côtes de Provence Cru Classé*

Domaine de la croix—Irrésistible

### LE LANGUEDOC ROUSSILLON

#### *IGP Pays d'Oc*

La cour des Dames—Chardonnay

Les Jamelles—Sauvignon

Les Jamelles—Viognier

L'Inédit—Muscat Sauvignon moelleux

## LES BULLES

Prosecco

Champagne

Verre	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
3€	5€	8€	
4€	7€	16€	21€
6€	11€	18€	25€
		22€	26€
5€	9€	13.50€	20€
6€	11€	16€	24€
8€	15€	25€	37€
4€	7€	16€	21€
6€	11€	18€	25€
8€	15€	25€	37€
5€	9€	16€	19€
7€	13€	16.50€	21€
5€	9€	12€	18€
5€	9€	12€	18€
4€	7€	16€	21€
6€	12€	18€	25€
8€	15€	25€	37€
5€	9€	12€	22€
5€	9€	12€	18€
5€	9€	12€	18€
6€	11€	16€	24€
8€			20€
9€			50€