



AVATH

La Terrasse



Carte de fidélité Nouvelles formules

Restaurant ouvert le midi du lundi au vendredi

Plat du jour 10 €

ZAC La Millonne 175 rue d'Ollioules

83140 Six fours les plages

04 94 10 43 52

restaurant.laterrasse@avath.fr

Parking privé

Plan d'accès au dos



menus de la semaine

Carte

Entrée formule 1	4€
Entrée formule 2	5€

Salades

	petite	grande
Salade Chèvre chaud Chèvre, toast, champignons, poivrons, olives, noix, miel	4.50€	9€
Salade César Emincé de Poulet, parmesan, tomates, croûtons	4.50€	9€
Assiette de charcuterie Jambon cru, rosette, cornichons	4.50€	9€

Pâtes

Gnocchis Gorgonzola chorizo noix parmesan et salade	10€
Tagliatelle à la Carbonara et salade	10€
Pâtes Pesto chiffonnade de jambon cru pignons et salade	10€

Poissons

Pavé de saumon grillé, crème basilic	13€
--------------------------------------	-----

Viandes

Entrecôte Grillée (140g) Sauce poivre, Roquefort, Beurre maître d'hôtel	14.50€
--	--------

viandes et poissons sont accompagnés de Légumes du moment

Desserts

Coupe de glace chantilly	5€
Dessert formule 1	4€
Dessert formule 2	5€

Boissons

Sirop : menthe - grenadine - pêche - orgeat	1,20€
Jus de fruits : (Oranges - Abricots - Cocktail ACE) 20cl	2,60€
Orangina - Coca-Cola 33cl	1,80€
Evian 1L	1,90€
San Pellegrino 50cl	2,10€
San Pellegrino 1L	3,50€
Café - Thé	1,30€

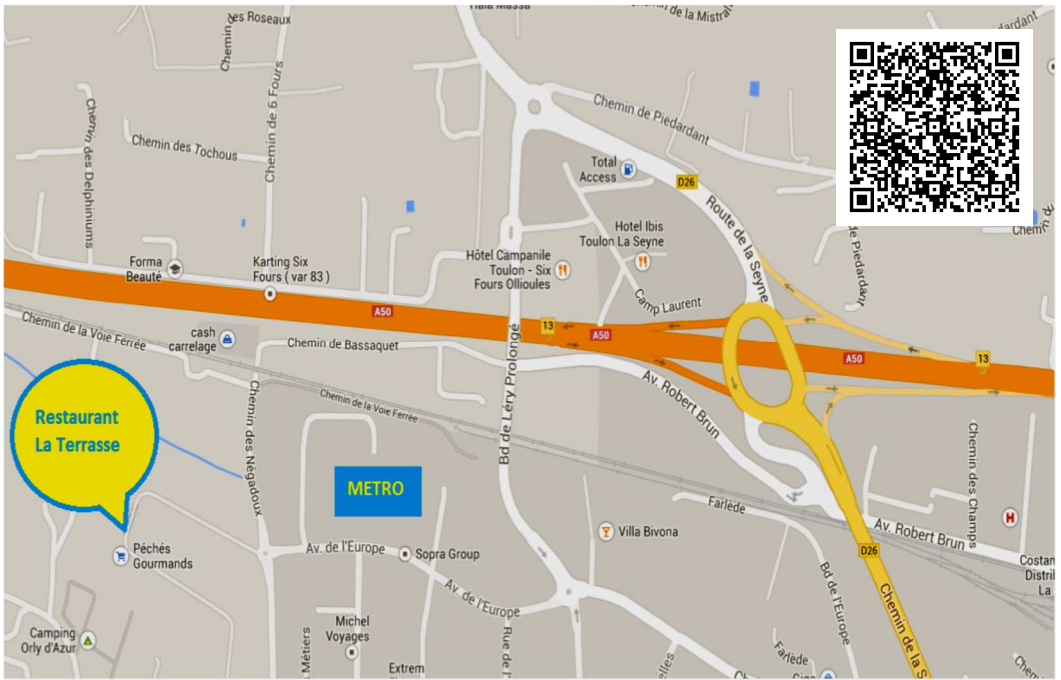
Heineken 33cl	2,50€
Bière Sirop 33cl	2,60€
Ricard, Martini, Porto 4cl	2,40€
Ricard sirop 4cl/33cl	2,60€
Whisky 4cl/33cl	2,90€
Whisky Coca	3,30€

Vin de pays Bio : Rouge / Rosé / Blanc

Verre de vin 12cl rouge ou rosé	1,50€
Pichet 25cl rouge ou rosé	2,90€
Pichet 50cl rouge ou rosé	5,90€

A.O.C. Côtes de Provence :

Bouteille 75cl Rosé - Rouge	17,50€
-----------------------------	--------



L'association AVATH a été créée en 1976 et a pour vocation l'insertion par le travail des adultes en situation de handicap .

Il offre des possibilités d'activités diverses à caractère professionnel ainsi qu'un soutien médico-social et éducatif, en vue de favoriser l'épanouissement personnel et social.

L'équipe est composée de 9 usagers encadrés par deux moniteurs d'atelier professionnels de la restauration.

Le restaurant vise à proposer une « Cuisine maison » renouvelée chaque jour à partir de produits frais.

Terrasse au calme et restaurant climatisé

