

AUDA

Cuisine du Marché



Plat du marché

Le chef et son équipe vous proposent chaque jour un plat du marché en lien direct avec nos fournisseurs locaux



Nos Entrées et Tapas



Les Panisses



6 €

Frites de panisses / tapenade d'olives noires

La Focaccia



9 €

Focaccia et houmous de pois cassés au sésame

La Ricotta



13 €

Ricotta di buffala fumée / pignons de pin / pesto de roquette / tomates cerises confites / échalotes

Le Ceviche

13 €

Maigre / kombucha / condiment kumquat - aneth / groseilles / cebette / chips de poireaux

Le Tartare

13 €

Noix de veau VBF / céleri branche / carotte / pesto rosso au graine de fenouil / fenouil braisé / voile céleri

Nos Salades et Plats

La Salade AUDA (Nouvelle recette)

18 €

Taboulé Libanais / cromesquis de poulet épicé / sauce yaourt Grecque

La Salade de gésiers

19 €

Gésiers de canard confits / magrets de canard fumé / mâche / noisettes torréfiées / raisin / oignons pickles / tomates séchées

Le Bao

19 €

Pain bao maison / effilochée de taureau façon gardienne / sauce sriracha au chou rouge / coleslaw / galette oignon frit

Le Risotto

23 €

Risotto arborio à la pâte de chataigne / choux de Bruxelles poêlés / sauce miso / châtaignes torréfiées

Le Bar

24 €

Filet de bar / crémeux de patates douces / sauce vierge aux légumes de saison / fève de tonka rapée

Le Ceviche

26 €

Maigre / kombucha / condiment kumquat - aneth / groseilles / cebette / chips de poireaux / Servi avec frite maison ou salade

Le Tartare

26 €

Noix de veau VBF / céleri branche / carotte / pesto rosso au graine de fenouil / fenouil braisé / voile céleri servi avec frites maison ou salade

La Côte de Cochon

28 €

Côte de cochon Label Rouge fermière cuit basse température / sauce chimichurri / frites

Nos Pizzas

4 fromages

16 €

Crème de bleu / gorgonzola / mozzarella fior di latte / grana padano

Reine

17 €

Sauce tomate / champignons / mozzarella fior di latte / jambon blanc

Végétarienne

17 €

Crème de patate douce / champignon / caprino / tomate cerise séchée / pesto de roquette / basilic

Napolitana

18 €

Sauce tomate / stracciatella / anchois / roquette / câpres / olives noires / huile d'ail & piment

Diavola

18 €

Sauce tomate / mozzarella fior di latte / spianata / olives noires

Autona

19 €

Crèmeux de patate douce / scamorza / mozzarella fior di latte / pancetta / basilic

Parma

20 €

Sauce tomate / mozzarella fior di latte / roquette / jambon de parma affiné 16 mois / tomates cerises / crème de grana padano poivrée

Pistach'you

21 €

Crème de pistache / mortadelle / mozzarella fior di latte / stracciatella / pistaches torréfiées

Tartufata

25 €

Crème de gorgonzola truffée / mozzarella fior di latte / jambon blanc cuit / truffe / basilic

NOS DESSERTS

Nos desserts sont fabriqués par La Pépité : pâtisserie locale Marseillaise
Tous les desserts de la carte sont sans gluten et sans lactose.

Le Chocolat 10€

Dacquoise amande / croustillant chocolat praliné / mousse chocolat 67% / glaçage rocher / chantilly chocolat

Le Citron 10€

Biscuit citron imbibé au sirop d'anis / gelée d'orgat / croustillant amande / crémeux citron / mousse citron / meringue italienne

Fresh & peps 10€

Sablé coco et sésame noir / cœur mangue et fruits de la passion / dacquoise amande / purée de sésame noir / mousse noix de coco

Le Café ou Thé Gourmand 12€

3 pièces sucrées / 1 boule de glace

L'assiette de fromages 12€

Picodon / Tomme de Savoie / Comté / Bleu du Vercors / Saint-Félicien

Les glaces : glaces artisanales Charbet 3€ la boule

Nos glaces sont fabriquées par un artisan glacier
Marseillais - Charbet

Crèmes glacées : Chocolat, Vanille de Madagascar,
Pistache, Café, Navette, Noix de coco, Yaourt

Sorbets: Abricot - Verveine, Citron de Sorrento, Fraise,
Melon, Passion

Menu Enfants 15€

Nuggets de poulet

Nuggets de poulet fermier maison / frites

ou

Petite pizza reine

Sauce tomate / champignons / mozzarella fior di latte / jambon blanc



Glace 2 boules au choix

Glace vanille, chocolat ou fraise