

**Nos Sushi**  
A la carte

**Nos Vins**



Notre vous

Brasserie accueille

tous les jours de 8h30 à 01 h 00

8, avenue des Marronniers  
04800 Gréoux les Bains  
04.92.72.56.85

Cb, Chèque, Chèque Vacances, Tickets Resto

**Institut de beauté**  
**Maria Galland et Spa**

Nous proposons divers soins du corps et visage ainsi que des séances d'UV dans notre institut de beauté situé à l'hôtel des Colonnes.

Un espace détente composé d'un hammam, d'un sauna et d'un jacuzzi.

Pour un soin acheté une heure à l'espace détente offert.



**Hôtel Spa Les Colonnes**



Notre hôtel est ouvert pour toutes personnes souhaitant faire un séjour à Gréoux les Bains n'hésitez pas à venir à la réception nous vous donnerons toutes les informations nécessaires.

<b>Maki X 6</b>		
Saumon	4.20€	
Saumon avocat	4.50€	
Saumon cheese	4.50€	
Thon	4.50€	
Thon avocat	5.00€	
Surimi mayonnaise	4.50€	
Crevette concombre	4.50€	
Concombre cheese	3.70€	
Concombre	3.40€	
Avocat	3.60€	
<b>Nigiri X 2</b>		
Saumon	3.80€	
Saumon cheese	4.00€	
Thon	5.00€	
Crevette	4.70€	
Crevette cheese	4.50€	
Omelette Japonaise	3.50€	
<b>California X 6</b>		
Saumon avocat	5.00€	
Saumon concombre cheese	5.00€	
Thon avocat	5.50€	
Crevette omelette Japonaise	5.50€	
Crevette spicy	5.50€	
Surimi concombre mayonnaise	5.00€	
<b>SpringRoll X 6</b>		
Saumon avocat piquillos	5.80€	
Crevette concombre menthe	6.00€	
Thon spicy	6.50€	
<b>EggRoll X 6</b>		
Saumon avocat cheese	6.00€	
<b>Sashimi X 8</b>		
Saumon	9.90€	
Thon	12.90€	
Mixte saumon et thon	13.90€	
<b>Originaux X 6</b>		
Demandez la création du jour		
<b>Brochette X 2</b>		
Poulet	4.70€	
Bœuf fromage	5.00€	
Saumon	4.90€	
<b>Gyoza X 1</b>		
Poulet, crevette, végétarien (l'unité)	1.10€	
Tartare duo saumon et thon	13.50€	
Salade de Calamars	5.50€	
Soupe Miso Tofu	4.00€	
Salade d'algues Wakame	5.50€	
Salade de choux	2.00€	
Riz vinaigré	2.20€	

Domaine Le Pive Gris Bio 2014 IGP Sable de Camargue ( <b>Rosé</b> )	La bouteille 17€	Le 0.50cl 12€	Le verre 3.10€
Le Pive Vie de Bohème 2014 IGP Sable de Camargue ( <b>Rosé</b> )	La bouteille 24€		
Château Beaulieu 2013 AOP Coteaux d'Aix en Provence ( <b>Rouge, Rosé Blanc</b> )	La bouteille 22€	Le 0.50cl 15.50€	
Cuvée Loubiero 2014 Château Gassier. AOP Côtes de Provence ( <b>Rosé</b> )	La bouteille 21€		
Château Minuty Côtes de Provence Cru Classé ( <b>Rouge, Rosé, Blanc</b> )	La bouteille 28€	Le 50cl 22.00€	Le verre 5.20€
Cuvée Prestige 2011 Domaine de Régusse Aoc Coteaux de Pierrevert ( <b>Rouge</b> )	La bouteille 19€		
Pinot Noir Pays 2013 IGP d'Oc ( <b>Rouge</b> )	La bouteille 19€	Le verre 3.30€	
Albert Bichot 2013 IGP Coteaux du Bourguignon ( <b>Rouge</b> )	La bouteille 21€		
Dame Huguette 2012 Hautes Côtes de Nuit Albert Bichot ( <b>Rouge</b> )	La bouteille 29€		
Aligoté 2014 Domaine de Regusse IGP Vin de pays des Alpes de Haute Provence ( <b>Blanc</b> )	La bouteille 17€	Le verre 3.10€	
Chardonnay de la Chevalière 2013 Bio Laroche IGP Pays D'Oc ( <b>Blanc</b> )	La bouteille 17€	Le verre 3.10€	
Le Mas de La Chevalière Bio 2012 IGP Pays D'OC ( <b>Blanc</b> )	La bouteille 28€	Le verre 5.20€	
Domaine Laroche Chablis St Martin 2012 ( <b>Blanc</b> )	La bouteille 29.50€		
Pouilly-Fuissé Albert Bichot 2012( <b>Blanc</b> )	La bouteille 31€		
Champagne Leroy Duval	La bouteille 45€		
Eau minérale	La bouteille 5.80€	la demi bouteille 3.70€	

**N'oubliez pas de demander le vin du mois.**

## Nos entrées et salades

## Nos formules et menus

## Nos Sushi

### Les Menus



<b>La planche de charcuterie corse</b> Jambon cru, saucisson d'âne, coppa, lonzo, salade	12€
<b>Carpaccio de bœuf</b> Avec sa petite assiette de frites.	12€
<b>Le chèvre chaud</b> Toast de chèvre, oignons confits, salade, jambon cru, lardons, miel.	13€
<b>Salade fraîcheur</b> Taboulé, tartare de concombres et tomates, salade, fruits de saison.	11€
<b>Assiette du soleil</b> Courgettes, aubergines, poivrons, tomates, salade grillés et marinés.	12€
<b>Salade César</b> Poulet grillé, parmesan, salade, œuf poché, tranche poitrine grillé, Et la vraie sauce César	14€
<b><u>Nos plats</u></b>	
<b>Noix d'entrecôte Black Angus</b> Tendre et savoureuse, faible en matière grasse (250gr).	19€
<b>Brochette de magret de canard</b> Avec un chutney aux figues et pommes au four.	18€
<b>Burger de la 8ème</b> 180gr de pur bœuf, cheddar, tranche de poitrine grillé, cornichons.	17€
<b>Côte de bœuf</b> Persillage généreux, tendre et goût inimitable (500gr).	28€
<b>Tartare de bœuf</b> Coupé au couteau, 180gr, frites.	15€
<b>Loup entier</b> A la plancha avec sauce citron ou aneth, légumes du jour, (300gr)	16€
<b>Wok de la 8ème</b> Légumes croquants, poulet, crevettes, nouilles, sauce aigre douce.	17€
<b>Pâtes à la Carbonara</b>	11€
<b>Pâtes à la Bolognaise</b>	11€
<b>Pâtes au Pistou</b>	11€
<b>Pâtes au Roquefort</b>	11€
<b>Omelette à la Carbonara</b>	10€
<b>Omelette à la Bolognaise</b>	10€
<b>Omelette au Pistou</b>	10€
<b>Omelette au Roquefort</b>	10€

<b>Menu enfant</b> Nuggets de poulet, pommes frites ou pâtes à la Bolognaise, 1 boule de glace	9€
<b>Plat du jour (voir l'ardoise) avec café gourmand</b> (hors week-end et jours fériés)	16€
<b><u>Menu à 28€</u></b>	
Assiette du soleil Ou Salade de chèvre chaud Ou Assiette découverte sushi (6 pièces)	
*****	
Filet de loup à la plancha Ou Brochette de canard au chutney de figues Ou Assiette dégustation sushi (9 pièces)	
*****	
Les desserts de la carte	

### Nos desserts

<b>Assiette de fromages (3sortes) et sa salade</b>	6.50€
<b>Tiramisu selon l'humeur de chef</b>	6.50€
<b>Crème brûlée</b>	6.50€
<b>Mousse au chocolat</b>	6.50€
<b>Tarte du jour</b>	6.50€
<b>Café gourmand</b>	6.50€
<b><u>Découvrez les sushi en dessert</u></b>	
<b>California banane Nutella X 6</b>	4.50€
<b>California poire cornflakes choco X 6</b>	4.50€
<b>Sweety chamallow X 2</b>	3.50€

<b>Esprit Maki</b> 18 pièces de maki variés + 1 bol de riz ou 1 salade de choux.	11.90€
<b>Esprit California</b> 18 pièces de california variés + 1 bol de riz ou 1 salade de choux.	12.90€
<b>Esprit Nigiri</b> 14.90€ 9 pièces de nigiri variés + 1 bol de riz ou 1 salade de choux.	14.90€
<b>Esprit Mixte 1</b> 15 pièces de sushi variés + 1 bol de riz ou 1 salade de choux.	14.90€
<b>Esprit Mixte 2</b> 18 pièces de sushi variés + 1 bol de riz ou 1 salade de choux.	15.90€
<b>Esprit Mixte 3</b> 20 pièces de sushi variés + 1 bol de riz ou 1 salade de choux.	18.50€
<b>Finger Food</b> 6 brochettes (2 poulet, 2 bœuf fromage, 2 saumon) + 1 bol de riz ou 1 salade de choux.	12.90€
<b>Esprit Gyozas</b> 12 pièces (4 poulet, 4 crevette, 4 végétarien) + 1 bol de riz ou 1 salade de choux.	12.90€
<b>Kochi Saumon</b> 12 pièces (4 nigiri saumon, 4 nigiri saumon cheese, 4 sashimi saumon) + 1 bol de riz ou 1 salade de choux.	15.90€
<b>Color Roll</b> 18 pièces (6 springroll crevette concombre menthe, 6 eggroll Concombre cheese, 6 whiteroll saumon avocat aneth) + 1 bol de riz ou 1 salade de choux.	14.90€
<b>La Box 52 pièces</b> Assortiment de nos création de nigiri, maki, california, springroll et eggroll 52 pièces.	59.90€

### Demandez la création du jour

Tous ces menus et la carte sont à consommer sur place ou à emporter.

Origine bœuf : France, Uruguay, U.E. Origine agneau/canard/poulet : France.

