



NOS ENTRÉES

SOUPE DU CHEF soupe du jour	16€	POKE O'SHAHIN poke japonais thon ou saumon	18€
CARPACCIO DE SAUMON tranche de saumon écossé	16€	SALADE PROVENÇALE avec des légumes de saison	16€
CARPACCIO DE BOEUF tranche fine de faux filet	15€	TARTARE DE BOEUF viande hachée Française	16€
SALADE CHÈVRE MIEL chèvre artisanal Istrien	16€		



NOS BURGERS

O'SHAHIN BURGER 250gr de viande hachée locale, pain brioché, cheddar, bacon grillé, salade, cornichon, tomate, sauce O'Shahin	22€	LE MEXICAIN poulet travaillé à la mexicaine grillé, pain brioché, cheddar épicé, salade, tomate, sauce mexicaine	20€
BURGER MIX blanc de poulet grillé, pain brioché, viande hachée, cheddar, cornichon, salade, tomate, bacon fumé et grillé, sauce O'Shahin	22€	LE VEGGIE SURPRISE avec des légumes de saison, pain brioché, cheddar, salade, tomate	18€



NOS PLATS

» NOS PÂTES

PENNE TRUFFE BURRATA truffes de saison, sauce à la crème du chef, burrata italienne, parmesan	22€
SPAGHETTI DI BOLOGNESE viande hachée Française, sauce Napolitaine du chef, parmesan	18€
PENNE POLLO FUNGHI blanc de poulet, champignons, sauce à la crème du chef, parmesan	18€
GNOCCHI 4 FROMAGGI gnocchi, sauce fromagère du chef avec roquefort, gorgonzola, emmental et fromage à raclette	18€
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE fruits de mer, sauce à la Napolitaine du chef	20€

» NOS RISOTTOS

RISOTTO DI VERDURE légumes verts de saison (4 haricots, épinard, menthe), sauce à la crème du chef, parmesan	20€
RISOTTO DI MARE fruits de mer, sauce à la Napolitaine du chef, parmesan	22€
RISOTTO FUNGHI BUTTERNUT champignons, butternut, menthe, sauce à la crème du chef, parmesan	22€



NOS VIANDES

Toutes nos viandes sont servies avec frites et salade

FAUX FILET GRILLÉ 26€ 300gr qualité Simmental	O'SHAHIN MIX GRILL 30€ 400gr boeuf, poulet
CÔTE DE BOEUF GRILLÉE 32€ 500gr min. boeuf Simmental	BROCHETTE À LA MARSEILLAISE 22€ 350gr boeuf Simmental, tomate, oignon rouge
CÔTE D'AGNEAU GRILLÉE 20€ 250gr agneau Irlandais	SOURIS D'AGNEAU AU ROMARIN 28€ 350gr min. avec sauce au vin, écrasée de pommes de terre
POULET AU CURRY 20€ blanc de poulet à l'indienne	BLANC DE POULET GRILLÉ 18€ 250gr poulet local



NOS POISSONS

CALAMARS À LA MARSEILLAISE 20€ pommes de terre bouillies, sauté de de calamars flombé au pastis
SUPIONS À LA PROVENÇALE 22€ pommes de terre bouillies, supions sautés
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ 22€ riz basmati, légumes de saison, saumon Écossais
CREVETTES À LA PROVENÇALE 22€ riz basmati, sauté de crevettes Méditerranéennes
CREVETTES À LA THAI 22€ riz basmati, crevettes royales façon Thai, champignons de paris, oignon rouge, piment, coriandre



ACCOMPAGNEMENTS suppléments

Frites maison 4€	Écrasée de pomme de terre 4€
Riz Thai vapeur raisiné 3€	Légumes de saison 4€
Salade verte 4€	



NOS SAUCES

Sauce Champignons	3,50 €
Sauce au poivres de Madagascar	3,50 €
Sauce gorgonzola	3,50 €
Sauce O'shahin Burger	3,50 €



NOS DÉLICES

TIRAMISU DI CASA	7€
GÂTEAUX DU JOUR	7€
FRUITS DE SAISON	6€
GLACES AU CHOIX	7€

MERCREDI KIDS

Formule plat + boisson + dessert 12€

PÂTES BOLOGNAISE
STEACK FRITES
POULET GRILLE FRITES

BOISSON AU CHOIX
PARMIS
LES SOFTS

DESSERT AU CHOIX
PARMIS
NOS DÉLICES



NOS BOISSONS

Bières

Bière Traditionnelle 4.8%	3,50 €
25cl	3,50 €
50cl	6,50 €
Bouteilles brasserie locale (Pilsener)	
Bière "Café des Champs" 5.5% 4%	3,50 €
Bière Traditionnelle 5.5% 4.8%	7 €
Bière "Café des Champs" 5.5% 4.8%	7 €
Bière "Chang de Bière" 5.5% 4.8%	7 €
Bière "Café des Champs" 5.5% 4.8%	8 €
Bière "Café des Champs" 5.5% 4.8%	8 €

Vins locaux (Le Père les Oliviers)

Boisson	Verre	Bouteille
100% Vin Carignan	5 €	22 €
100% Vin Carignan		28 €
100% Vin Carignan		42 €

Wines

100% Vin Carignan blanc	5 €	22 €
100% Vin Carignan blanc	5 €	22 €
100% Vin Carignan		28 €

Wines

100% Vin Carignan	5 €	22 €
100% Vin Carignan		28 €
100% Vin Carignan		25 €
100% Vin Carignan		25 €

Whiskys

Whisky James Watson	Verre	10 €
Whisky James Watson	Verre	10 €

Vodka

Vodka 40% Pureté	Verre	5 €
------------------	-------	-----

Jus

Jus d'orange	Verre	3 €
--------------	-------	-----

Pastis

Pastis (Marseille)	Verre	5 €
--------------------	-------	-----

Rhum

Rhum blanc 40% 40%	Verre	5 €
--------------------	-------	-----

Rhums Arrangés

Rhum à l'arrangé	Shot	7 €
Rhum à l'arrangé - Orange (Antilles) 50%	Shot	7 €

Limoncello

Limoncello 40% italien	Shot	5 €
------------------------	------	-----

Softs

Eau San Pellegrino (Bouteille 1.5L)	7 €
Eau San Pellegrino (Bouteille 0.5L)	4 €
Eau Perrier (Bouteille 1.5L)	3,50 €
Coca-Cola (25cl)	2,50 €
Coca-Cola Zero (25cl)	2,50 €
Coca-Cola (33cl)	3,50 €
Ice-tea (25cl)	3,50 €
Sprite (33cl)	3,50 €
Orangina (25cl)	3,50 €
Red Bull (25cl)	4 €

Sirops

Citron (25cl)	2,50 €
Fraise (25cl)	2,50 €
Grenadine (25cl)	2,50 €
Menthe (25cl)	2,50 €

Jus

Jus d'orange (25cl)	3 €
Jus de pomme (25cl)	3 €

Happy Hours

Tous les jours de 16h à 19h

- Aubergines Napolitaines
- Poireaux à l'italienne
- Courgettes Siciliennes
- Salade mechovia

- Charcuterie Italienne
- Tapenade noire à la Marseillaise
- Bœuf à l'ancienne

Assiette 2 personnes
16 €

Assiette 4 personnes
28 €

Assiette 8 personnes
38 €

Toutes les boissons à -15%

BRUNCH

Formules Salées

Assiette + Boisson chaude ou froide
18 €

- Full English Breakfast
tomates grillées, champignons, saucisses,
bacon grillé, œufs locaux (volaille de la Palmeraie) à la poêle,
pain toasté.

- Saumon fumé Écossais
servi avec pain muffin grillé, sauce Benedict, salade.

- jambon de Paris
servi avec pain muffin grillé, sauce Bénédictine, salade.

- Tartare de saumon
servi avec avocats, salade, sauce maison.

Formules Sucrées

Assiette
8 €

- Pain perdu
servi avec brioches à la cannelle maison,
boule de glace au beurre caramel artisanal.

- Pancake Maison
servi avec des fraises locales (origine Miramas)
et un coulis de fraise-framboise.