

PRENEZ DES VACANCES ENTRE MIDI ET DEUX

PLAT DU JOUR 13,20€	ASSIETTE REPAS 13,20€ <small>(La tarte du jour servie avec la salade de votre choix)</small>	DESSERT DU JOUR 6,00€
Voir l'ardoise du jour	Voir l'ardoise du jour	Voir l'ardoise du jour

LA SALADE DU MOMENT 14,80€

FOCACCIA

Focaccia aux herbes de Provence, tomates jaunes, rouges et vertes, Jambon de pays, roquette, parmesan, burrata crémeuse, huile d'olive, basilic

LES SALADES 12,40€

ROYANS

Salade verte, jambon cru, ravioles de Royan grillées, tomates, toasts de chèvre chaud au miel, amandes effilées

MAROCAINE

Quinoa, carottes, raisins blonds, graines de courge, pois chiches, persil et menthe

CALIFORNIENNE

Sucrine, poulet, tomates cerises, mais, lardons, avocat, œufs, fromage de chèvre émietté

TATAKI DE THON ROUGE

Petit épeautre, tomates, courgettes, oignons rouges, menthe, persil, huile d'olive, thon rouge sauce Teriyaki et citron vert

MEATBALLS CESAR

Mesclun, boulettes de veau aux herbes, dès de tomates, copeaux de parmesan, croutons, œuf dur

COBB

Salade verte, tomates cerises, avocat, roquefort, poulet, tranches de bacon fumé grillé, huile d'olive, miel, sauce Worcestershire, moutarde, citron

UN PEU THAÏ AU BŒUF

Lamelles de pavé de bœuf cuit et mariné, carotte, riz, gingembre, roquette, oignons rouges, cacahuètes, menthe, huile d'olive, sauce soja

MEATBALLS BOULGHOUR

Boullgour comme un taboulé, cubes de tomates, cubes de courgettes, persil, menthe, petites boulettes de bœuf cœur de fêta, sauce fromage blanc, menthe, huile d'olive

QUINOA À LA GRECQUE

Quinoa, tomates, thon, concombre, fêta, salade verte, olives noires, huile d'olive, sel, poivre

MULTI-VITAMINÉE

Salade verte, roquette, pamplemousse rose, avocat, radis, pomme verte, fêta marinée, œuf dur

PASTA MELON SALAD

Penne, huile d'olive, melon, tomates cerise, olives noires, jambon cru, roquette, parmesan

NIÇOISE

Tomates, haricots verts, poivrons verts, thon, œuf dur, olives noires, anchois

TOSCANE

Riz, tomates séchées marinées, pousses d'épinards, tomates fraîches, olives noires, parmesan, poulet, pignons, huile d'olive et basilic

ITALIENNE

Tomates, mozzarella française, jambon cru, basilic, huile d'olive

PENNE À L'ITALIENNE

Penne, tomates en cubes, parmesan, olives noires, huile d'olive et basilic

VACANCES

Salade verte, tomates, billes de mozzarella bufala, avocat, thon, huile d'olive et basilic

LES VIANDES (frites, riz, pâtes, haricots verts, salade verte ou poêlée de légumes)

STEAK HACHÉ	12,10€
STEAK HACHÉ À CHEVAL	12,80€
ENTRECÔTE NATURE OU GRILLÉE AUX HERBES DE PROVENCE	16,50€
PAVÉ DE RUMSTEACK NATURE OU GRILLÉE AUX HERBES DE PROVENCE	17,50€
ACCOMPAGNEMENT: Sauce roquefort	1,00€

LES PÂTES

PENNE	12,10€
GNOCCCHIS	12,80€
TORTELLIS (farci à la tomate et à la mozzarella)	12,80€
RAVIOLOS (farci aux cinq fromages)	12,80€
ACCOMPAGNEMENTS: Huile d'olive et parmesan, crème basilic, crème parmesan, sauce roquefort	1,00€

LES BURGERS frites et salade verte

CHEESE BURGER	12,10€
Viande hachée, tomate, fromage, sauce burger et salade	
SET BURGER	12,80€
Viande hachée, bacon, tomate, fromage, sauce barbecue et salade	
FISH BURGER	12,80€
Filet de cabillaud pané, tomate, fromage, sauce mayo et salade	
ITALIAN BURGER	12,80€
Viande hachée, jambon cru, tomate, mozzarella et roquette	
EGG BURGER	12,80€
Viande hachée, œuf au plat, tomate, fromage, sauce burger oignon et salade	

LES CROQUES frites et salade verte

CROQUE- MONSIEUR	12,10€
Jambon, crème, gruyère	
CROQUE- MADAME	12,80€
Jambon, crème, gruyère, œuf au plat	
CROQUE TOMATE-MOZZA	12,80€
Tomates, mozzarella, parmesan, huile d'olive, basilic, herbes de Provence	
CROQUE CAPRICE DES DIEUX	12,80€
Tomate, caprice des dieux, roquette, ketchup, oignons rouges, huile d'olive, basilic	
CROQUE PAN BAGNA	12,80€
Thon, tomates, mozzarella, parmesan, huile d'olive, basilic, herbes de Provence	

LES CLUBS SANDWICHES frites et salade verte

CLUB CLASSIC	12,80€
Tomate, jambon, poulet, gruyère, salade verte, œuf dur, mayonnaise	
CLUB VÉGÉ	12,80€
Courgette, st Moret, pignons, tomates, roquette, parmesan, huile d'olive, basilic	

OU ALORS (frites, riz, pâtes, haricots verts, salade verte ou poêlée de légumes)

FISH N CHIPS SAUCE TARTARE	12,80€
OMELETTE NATURE	12,10€
OMELETTE COMPOSÉE	12,80€
Jambon, fromage et champignons	
OMELETTE CHÈVRE-MENTHE	12,80€
BEIGNETS DE POULET	12,10€
ASSIETTE DE FRITES	6,20€
ASSIETTE DE FROMAGES	7,80€



JUICERY FACTORY
L'origine du goût

FORMULE DETOX
Une salade de votre choix+ un jus Juicery Factory
Jus 350ml : 6,90€ / Jus 125ml : 2,50€



Tous nos plats et desserts sont fait maison.
Élaborés sur place à partir de produits bruts.

LES DESSERTS	LES APERITIFS	LES VINS
DESSERT DU JOUR 6,00€ ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 7,50€ TARTE FINE AUX POMMES 6,00€ CRÈME BRULÉE 6,00€ TARTE CITRON MERINGUÉE 6,00€ MOELLEUX AU CHOCOLAT 6,00€ PROFITEROLES 6,00€ FROMAGE BLANC NATURE 5,00€ FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES 6,00€ CAFÉ GOURMAND 6,50€ THÉ GOURMAND 7,50€	LES SOFTS 33CL 3,40€ COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZÉRO ICE TEA, ORANGINA, LIPTONIC, BADOIT ROUGE JUS DE FRUITS 25CL 3,40€ A.C.E, ABRICOT, ANANAS, ORANGE TOMATE SIROPS 25CL 2,50€ MENTHE, GRENADINE, FRAISE, PÊCHE, ORGEAT, ANIS, GAMBETTA, PULCO, PAC COCO, CITRON, PECHE, KIWI, FRAMBOISE FRUITS PRESSES 25CL 3,80€ ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE PICHET DE VIN (Rouge, Rosé, Blanc) Un demi-litre 6,00€ Un quart de litre 4,00€ Un verre 2,50€ BIERE PRESSION 25CL 3,50€ SAINT OMER PIETRA MARTINI 7CL 4,00€ BLANC ROUGE PASTIS 4CL 3,40€ RICARD 51 WHISKY 4CL 5,20€ KIR 12CL 3,80€ KIR ROYAL 12CL 6,00€ COUPE DE CHAMPAGNE 12CL 6,00€ BOUTEILLE DE CHAMPAGNE 75CL 60,00€ MONOPOLE	ROUGES « M » MINUTY 50Cl 16,00€ A.O.P Côtes de Provence SACRÉ NUMÉRO 75Cl 22,00€ A.O.C Côtes du Roussillon BAILLY MINUTY 75Cl 22,00€ A.O.P Côtes de Provence « M » MINUTY 75Cl 26,00€ A.O.P Côtes de Provence DOMAINE DES ROMARINS 75Cl 28,00€ Côtes du Rhône ROSES « M » MINUTY 50Cl 16,00€ A.O.P Côtes de Provence BAILLY MINUTY 75Cl 22,00€ A.O.P Côtes de Provence TERES 75Cl 22,00€ Vin de pays de méditerranée BLANCS BLANVILLE 75Cl 22,00€ Pays d Oc cuvée blanche « M » MINUTY 75Cl 26,00€ A.O.P Côtes de Provence FONTCREUSE 75Cl 30,00€ A.O.C Cassis
LES GLACES & SORBETS (MAISON DE LA GLACE) VANILLE / CHOCOLAT MOKA / FRAISE CITRON / PÊCHE DE VIGNE ABRICOT / PISTACHE FRAMBOISE / NOIX DE COCO 2,20€ La boule		
LES EAUX OREZZA / EVIAN litre 5,00€ OREZZA / EVIAN demi-litre 4,00€		
LES BOISSONS CHAUDES CAFÉ / DÉCAFÉINÉ / NOISETTE (CAFÉ RICHARD) 1,80€ CHOCOLAT / GRAND CRÈME 3,20€ THÉ ET INFUSION (THÉ MARIAGES FRÈRES) 3,20€ NOIR DARJEELING HIMALAYA (parfumé et onctueux) NOIR BOLÉRO (fruits de la Méditerranée) VERT FUJI-YAMA (cultivé sur les pentes du Fuji-Yama) VERT AU TIBET (florales et d agrumes) VERT CASABLANCA (menthe et bergamote) INFUSION DREAM TEA (Huit plantes)		

LE CLUB

Prenez des vacances entre midi et deux !

Envie de calme en plein Marseille, besoin de déjeuner rapidement ou de faire un break dans votre journée, le restaurant vous accueille tous les jours à midi. Le club est installé dans une ancienne usine d huilerie, bâtisse du XIXème siècle style révolution industrielle. Le Set c'est 6.000M² dédiés au sport, au loisir et à la détente avec 10 terrains de squash, 3 salles de fitness, 7 terrains de badminton, un espace cardio training, un espace musculation, un studio de biking, un accueil et un espace bar en plein centre du club, une piscine et un restaurant.



Réservez, consultez et retrouvez toutes les infos depuis votre mobile en flashant ce code ou sur www.setmarseille.com

SUIVEZ NOUS



FACEBOOK : www.facebook.com/setmarseille

LA SELECTION DU CHEF

Tous nos produits sont sélectionnés chez les meilleurs fournisseurs locaux.

BOULANGERIE (NOTRE PAIN)

PAUL : 184 Route des 3 Lucs à la Valentine 13012 Marseille

PRIMEUR

LAURENS : La Cremade 13120 Gardanne

BOUCHERIE

CANTINI FLANDIN : 25 Avenue du Prado 13006 Marseille

POISSONNERIE

RM MARÉE : 625 Chemin du Littoral 13016 Marseille

GLACIER

MAISON DE LA GLACE

INSTAGRAMEZ NOUS #SETMARSEILLE



INSTAGRAM : www.instagram.com/set_marseille

EXPO

Cheikh CABIBEL (Peintre)

Cheikh CABIBEL, né en 1961 au Sénégal, vit et travaille à Marseille depuis 1986. Il peint depuis l'âge de 14 ans, utilisant la toile, le papier, le bois comme autant de supports qu'il peut même coller ensemble, créant des images originales pleines de couleurs et d'évocations de son pays natal.

Depuis sa première exposition à Dakar en 1993, CABIBEL expose dans le monde entier (Bruxelles, New-York, Paris, Bordeaux, Marseille, en Angleterre...). Cabibel continue actuellement son travail avec le bois, des tranches d'arbres, dans l'idée de rappeler les signes symboliques de l'histoire et de la culture africaines.

CABIBEL s'exprime comme un griot, gardien de la mémoire collective et des traditions ancestrales.