

# SET®

## MENU

### SALADE DU MOMENT .....14,90€

#### FOCACCIA

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

#### TCHACHOUKA

Taboulé, pois chiches au cumin, tchachouka avec son œuf au plat et ses toasts.

### PLAT DU JOUR .....13,90€

Voir l'ardoise du jour

### ASSIETTE REPAS .....13,90€

La tarte du jour servie avec la salade de votre choix

## LES SALADES ....12,90€

#### ROYANS

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

#### CALIFORNIENNE

Sucrine, poulet, tomates cerises, maïs, lardons, avocat, œuf dur, fromage de chèvre émietté

#### COBB

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

#### THAÏ AU BŒUF

Lamelles de pavé de bœuf cuites et marinées, carotte, riz, gingembre, roquette, oignon rouge, cacahuètes, menthe, huile d'olive, sauce soja

#### QUINOA À LA GRECQUE

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

#### CÉSAR

Salade verte, cubes de tomates, croûtons, copeaux de parmesan, œuf mollet, poulets panés au corn flakes

#### MULTI-VITAMINÉE

Riz, roquette, pamplemousse rose, avocat, radis, pomme granny smith, fêta marinée, œuf dur

#### PASTA MELON

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

#### 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

Pennes, cubes de tomates, parmesan, jambon cru, fêta, huile d'olive et basilic

## LES VIANDES

Frites, riz, pâtes, haricots verts, salade verte, poêlée de légumes

#### ENTRECÔTE .....17,50€

Nature ou grillée aux herbes de Provence

#### PAVÉ DE RUMSTEACK .....18,50€

Nature ou grillée aux herbes de Provence

#### ACCOMPAGNEMENTS

Sauce roquefort ou poivre

## LES PÂTES

Huile d'olive et parmesan, crème basilic, crème parmesan, sauce roquefort

#### PENNES .....12,90€

#### GNOCCHIS .....13,90€

#### TORTELLIS farcis à la tomates et à la mozzarella .....13,90€

#### RAVIOLOS farcis aux cinq fromages .....13,90€

## LES CROQUES

Frites et salade verte

#### MONSIEUR .....12,90€

Jambon, crème, gruyère

#### MADAME .....13,90€

Jambon, crème, gruyère, œuf au plat

#### CAPRICE DES DIEUX .....13,90€

Tomate, caprice des dieux, roquette, ketchup, oignons rouges, huile d'olive, basilic

## LES OEUFS

#### OEUFS BENEDICTE .....13,90€

Pains muffins, oeufs pochés, lards, sauce hollandaise, pommes de terres sautées

#### OEUFS BENEDICTE SAUMON .....13,90€

Pains muffins, oeufs pochés, saumon, sauce hollandaise, pommes de terres sautées

#### OMELETTE ROULÉE JAMBON EMMENTAL .....13,90€

Frites, salade verte

#### OMELETTE ROULÉE CHEVRE MENTHE .....13,90€

Frites, salade verte

## LES BURGERS

Frites et salade verte

#### CHEESE .....12,90€

Viande hachée, tomate, cheddar, salade, sauce burger

#### SET .....13,90€

Viande hachée, bacon, tomate, cheddar, salade, sauce barbecue

#### FISH .....13,90€

Filet de cabillaud pané, tomate, cheddar, salade, mayonnaise

#### EGG .....13,90€

Viande hachée, œuf au plat, tomate, cheddar, oignons, salade, sauce burger

#### NEW YORKER .....13,90€

Viande hachée, tomate, double cheddar, cornichon, ketchup, yellow mustard

#### FERMIER .....13,90€

Filet de poulet pané, salade, tomate, parmesan, sauce César

## CLUB SANDWICH

Frites et salade verte

Tomate, jambon, poulet, gruyère, salade verte, œuf dur, mayonnaise .....13,00€

## FISH N CHIPS

Filet cabillaud pané, frites, sauce tartare .....13,00€

## LES DESSERTS

#### DESSERT DU JOUR .....6,50€

#### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS .....7,50€

#### TARTE AU CITRON MERINGUÉE .....6,50€

#### TIRAMISU TRADITIONNEL .....6,50€

#### CRÈME BRULÉE .....6,50€

#### MOELLEUX AU CHOCOLAT .....6,50€

#### CHEESECAKE ET COULIS DE FRUITS ROUGES .....6,50€

#### MOUSSE AU CHOCOLAT .....6,50€

#### CAFÉ GOURMAND .....7,50€

#### THÉ GOURMAND .....8,50€

Tous les prix sont nets en euros - Service compris - Origine des viandes U.E  
Tous nos plats sont faits maison, élaborés sur place, à partir de produits bruts.

## — LES GLACES & SORBETS —

MAISON DE LA GLACE ...2,20€ LA BOULE

### GLACE

Vanille, chocolat, moka, pâte à tartiner, pistache, caramel beurre salé, noix de coco, rhum raisin

### SORBET

Fraise, citron, poire, framboise

## — LES APERITIFS —

<b>LES SOFTS</b> 33cl.....	3,80€
Coca cola, coca cola sans sucre, fuzetea, orangina, liptonic, badoit rouge	
<b>JUS DE FRUITS</b> 25cl.....	3,80€
Ace, abricot, ananas, orange, tomate, pêche	
<b>SIROPS</b> 25cl.....	2,80€
Menthe, grenadine, fraise, pêche, orgeat, anis, gambetta, pulco, pac, coco, citron, framboise, kiwi	
<b>FRUITS PRESSES</b> 25cl.....	4,00€
Orange, citron, pamplemousse	
<b>PICHET DE VIN (Rouge, Rosé, Blanc)</b>	
Un demi-litre.....	7,00€
Un quart de litre.....	5,00€
Un verre.....	3,00€
<b>BIERE PRESSION</b> 25cl.....	3,80€
Saint Omer, Pietra	
<b>MARTINI</b> 7cl.....	4,50€
Blanc, rouge	
<b>PASTIS</b> 4cl.....	3,50€
Ricard, 51	
<b>WHISKY</b> 4cl.....	5,20€
<b>KIR</b> 12cl.....	4,50€
<b>KIR ROYAL</b> 12cl.....	6,00€
<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b> 12cl.....	6,00€
<b>BOUTEILLE DE CHAMPAGNE</b> 75cl.....	60,00€

## LES VINS

### ROUGES

<b>CHÂTEAU DE BEAUPRE</b> 50cl .....	16,00€
Coteaux d'Aix en Provence	
<b>TOUR DES PINS</b> 75cl.....	19,00€
Pays d'oc terre de Garrigue	
<b>CHÂTEAU DE BEAUPRE</b> 75cl .....	26,00€
Coteaux d'Aix en Provence	

### ROSÉS

<b>DOMAINE FREDAVELLE</b> 75 cl.....	24,00€
Coteaux d'Aix en Provence	
<b>FONTCREUSE</b> 75cl.....	26,00€
A.O.P Côtes de Provence	

### BLANCS

<b>DOMAINE PREIGNES LE NEUF</b> 75 cl.....	19,00€
Chardonnay	
<b>DOMAINE FREDAVELLE</b> 75 cl.....	24,00€
Coteaux d'Aix en Provence	
<b>FONTCREUSE</b> 75cl.....	26,00€
A.O.P Côtes de Provence	

## — LES EAUX —

<b>OREZZA</b> demi-litre.....	4,80€
<b>OREZZA</b> litre.....	6,80€
<b>EVIAN</b> 0,75 litre.....	6,80€
<b>BADOIT</b> 0,75 litre.....	6,80€

## — LES BOISSONS CHAUDES —

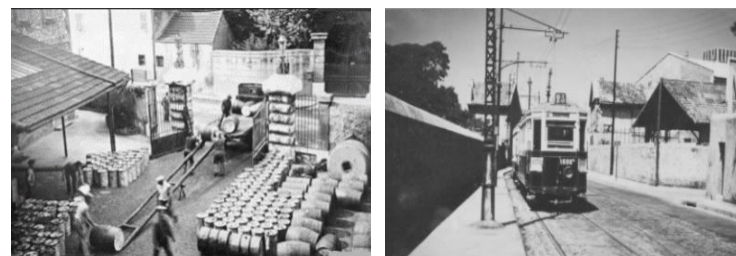
COMPTOIRS RICHARD

<b>CAFÉ</b> .....	2,00€
<b>DÉCAFÉINÉ</b> .....	2,00€
<b>NOISETTE</b> .....	2,00€
<b>CHOCOLAT</b> .....	3,20€
<b>GRAND CRÈME</b> .....	3,20€
<b>THÉ ET INFUSION</b> .....	3,20€

NOIR CHAÏ DES COMPTOIRS, NOIR GRAND EARL GREY, VERT À LA MENTHE  
VERT AU JASMIN, VERVEINE MENTHE BIO, TISANE SECRET D'ÉQUILIBRE BIO

## L'HISTOIRE DU SET

C'est dans une ancienne usine d'huilerie et de savonnerie du XIXème à Marseille (1868) au cœur du quartier de Mazargues (entre Saint Giniez et Sainte Anne) que l'histoire du Set Marseille a commencé il y a plus de 40 ans.



Un Club qui a vu le jour dans les années 70 (en 1978) avec son club de sport et son restaurant. Précurseur, il fut le seul club de tennis couvert de la ville, devenu depuis les 7 terrains de badminton.

Le Set Marseille a su créer un environnement convivial et dynamique où différents types de clientèle cohabitent : sportifs, enfants, familles, clientèle de bureau, retraités, étudiants et touristes.

En 2007, après de nombreux travaux et grâce à la vision d'un designer marseillais, le club se transforme, jouant de l'espace et des volumes pour offrir une plateforme sportive et de vie de 6.000 m2. Un esprit, une architecture, une décoration plus design et plus moderne. Les univers du club prennent naturellement leurs places dans de grands volumes lumineux et chaleureux avec des mezzanines, des passerelles entre les salles et de très belles hauteurs sous plafond.

Le club est ouvert 7 jours sur 7. Les sportifs peuvent y pratiquer du squash (10 terrains), du fitness (+ de 80 cours collectifs par semaine), du badminton (7 terrains), de la musculation, du cardio-training, du crossfit, du biking ou profiter, à la belle saison, de la piscine extérieure donnant sur la Cité Radieuse du Corbusier.

Le restaurant est ouvert aux membres du club, mais aussi à tous les marseillais et visiteurs de passage désirant se détendre entre midi et deux heures pour déguster les recettes du chef Albert Novella (chef depuis 25 ans au Club). À la carte, une restauration aux notes du sud, simple et chaleureuse chaque midi. Une cuisine 100% faite maison (avec des producteurs locaux).

On y entre soit par l'avenue de Mazargues, soit par l'entrée plus secrète côté Cité Radieuse du Corbusier (Boulevard Michelet).

### LES VALEURS DU CLUB

Créer chaque jour, un lieu de convivialité, de vie, de rencontres et de partages. Permettre aux membres de découvrir et pratiquer des activités sportives dans les meilleures conditions en leur proposant des prestations de qualité, avec un équipement de dernière génération. Le tout dans un espace de grands volumes lumineux et agréables.

Un club voulu et pensé comme une deuxième maison pour ceux qui viennent y faire du sport et profiter, en famille ou entre amis, des différents espaces de vie.

[WWW.SETMARSEILLE.COM](http://WWW.SETMARSEILLE.COM)