

Antipasti à partager
Entrée suivie d'un plat

Salade du marché	6,50
<i>Tomates rondelles, oignons frais, huile d'olive et vinaigre balsamique.</i>	
Véritable Mozzarella Burratina nature + pizza blanche	14,00
<i>Huile d'olive, basilic frais, et fleur de sel, 100% Mozzarella remplie d'une garniture crémeuse, tomates de saison.</i>	
Carpaccio de bœuf + pizza blanche	15,00
<i>Au Grana Padano, huile d'olive, citron, basilic.</i>	
Pizza blanche 3 ou 4 personnes	5,00
<i>Galette de pâte à pain aux herbes, huile d'olive, origan.</i>	
Carpaccio de saumon façon Gravlax à l'aneth réalisé par nos soins + pizza blanche	14,00

À découvrir

Véritable Mozzarella
Burratina nature

14

*Huile d'olive, basilic frais, et fleur de sel,
100% Mozzarella remplie d'une garniture crémeuse,
tomates de saison
+ Pizza blanche.*

*Fabrication artisanale
dans la région des **Pouilles***



Salades géantes & Bruschettas

salade, tomates, olives

César Spécialité Pepperoni 15,50
Poulet mariné au Tandoori, copeaux de Parmesan, tomates séchées, œuf dur, croûtons, tomates cerise, sauce César maison.

Assiette estivale 15,50
Tomates fraîches et confites, tapenade, oignons confits, champignons, aubergines, poivrons et artichauts marinés, pain à la Ricotta, Mozzarella et pain aux herbes.

Assiette d'antipasti Pepperoni 17,50
Légumes grillés marinés à l'huile d'olive, fines tranches de Coppa et jambon cru italien, Mozzarella, pain à la Ricotta.

Niçoise 13,50
Thon, oeuf dur, poivrons grillés, haricots verts, concombres, pommes de terre, anchois à l'huile.

Bergère 13,50
Chausson en pâte à pizza au chèvre et Mozzarella, champignons frais émincés, amandes grillées.

Italienne et jambon cru italien 16,50
Tomates fraîches en rondelles, Mozzarella au basilic, fines tranches de jambon italien, pain aux herbes.

Romana 14,50
Filets de poulet poêlés marinés au curry, pommes de terre et champignons sautés.

Scandinave Une merveille 17,50
Fines de tranches de saumon mariné façon Gravlax, crevettes, poivrons marinés, champignons frais émincés, noisettes grillées.

Bruschetta au jambon cru italien 13,50

Bruschetta aux légumes du soleil 12,50



Pizza

de l'eau, de la farine, de la levure, un peu de sel et du savoir faire

CLASSIQUES *Base tomate, Mozzarella, olives*

Marguerita	11,50
Napolitaine Filets d'anchois, câpres	12,50
Regina Champignons frais, jambon	12,50
4 saisons Jambon, champignons frais, cœurs d'artichauts	13,50
Orientale Merguez, oeuf, olives vertes pimentées	12,00
Pepperoni Poivrons et aubergines grillés, oignons confits	13,50
Calabraise Chorizo piquant, poivrons grillés	13,50
Melanzana Aubergines marinées, œuf	13,50
3 fromages Mozzarella, Gorgonzola, chèvre	13,00
Calzone (chausson) Jambon, champignons, œuf	13,50

ORIGINALES *Base tomate, Mozzarella, olives*

Burratina Tomates fraîches en rondelles, basilic, roquette et Mozzarella Burratina après cuisson	14,00
Tuna Oignons confits, poivrons grillés, thon naturel, basilic	13,50
Valentina Mozzarella, recouverte de tranches de jambon cru italien après cuisson	15,50
Indienne Poulet au curry, poivrons grillés, oignons confits	14,00
Cannibale Bœuf haché, oignons confits	13,50
Gambas Gambas et crevettes au Pesto	16,00
Primavera Chèvre, noisettes grillées, roquette	14,00

CRÉATIVES *Base crème, Mozzarella, olives*

Forestière Champignons, oignons confits, poulet au curry	14,00
Savoyarde Lardons, oignons confits, Reblochon, pommes de terre	14,50
Chèvre et miel Et sa chiffonnade de salade	13,50
Bianca Une vraie merveille ! Gorgonzola, noix, basilic	13,50



SUPPLÉMENTS

Œuf, légumes, crème	1,00
Jambon de Parme	3,00
Petite salade verte, tomates cerise	3,00
<i>en accompagnement d'une pizza.</i>	



Viandes

- Escalope de veau à la Milanaise "oreille d'éléphant" **Exceptionnel!** 20,00
Servie avec spaghetti, sauce Napolitaine ou salade roquette.
- Escalope de veau Pepperoni XXL 25,00
Noix de veau panée, fines tranches de jambon italien, crème fraîche, Mozzarella, le tout gratiné au four, gratin de penne, salade.
- Piccata de poulet poêlé au citron et aux câpres 15,00
Pommes frites, salade.
- Pièce du boucher du jour *minimum 200gr* sauce Béarnaise ou poivre vert ... 17,00
Bavette d'ailou, entrecôte, tournedos de rumsteak.
- Côte de bœuf grillée 400gr à la fleur de sel sauce Béarnaise 24,00
Pommes frites.
- Hamburger à l'italienne 180gr 15,00
Pain au sésame, tomates fraîches et confites, Mozzarella, salade mesclun, pommes frites.
- Tartare de bœuf 180gr Maison, préparé par nos soins 16,00
Classique, César (aller-retour), salade mesclun, pommes frites.
- Carpaccio de bœuf frais mariné à l'huile d'olive et citron 15,00
Copeaux de Grana Padano AOP, salade mesclun, pommes frites.
- Osso Bucco de veau façon Milano **uniquement automne hiver** 18,00
Servi avec spaghetti.
- Souris d'agneau à la fleur de thym **uniquement automne hiver** 18,00
Servie avec pommes de terre rattes au four.

Vous proposant un bœuf race à viande AOC Limousin, Charolais, Blonde d'Aquitaine, Simmenthal, Italie, notre artisan boucher contribue à vous faire vivre une viande d'exception.

Poissons

Garniture au choix :

Pommes frites, poêlée de légumes, riz Arborio ou penne napolitaine.

- Carpaccio de saumon mariné maison façon Gravlax 16,00
Huile d'olive AOC, aneth, citron.
- Pavé de saumon à la plancha sauce vierge citron 17,00
- Tartare de saumon frais au citron et basilic 17,00
Huile d'olive AOC, basilic frais, graines de sésame, dés de poivrons.



Pasta de Cecco

Penne à la Caponata <i>Aubergines, poivrons grillés, sauce tomate relevée, basilic</i>	14,00
Penne au poulet mariné au curry doux <i>et sa julienne de courgettes</i>	14,00
Penne aux artichauts et basilic	13,50
Penne All'Arrabbiata	12,00
Spaghetti Carbonara et Grana Padano AOP	13,50
Spaghetti au saumon frais <i>et sa julienne de courgettes</i>	16,50
Spaghetti aux gambas à l'ail et vin blanc	16,50
Gratin de penne au Gorgonzola et noix	14,00
Gratin de penne aux aubergines et Grana Padano AOP	14,00
Ravioles 5 fromages <i>Mozzarella, Grana Padano, Gorgonzola AOP, Ricotta, fromage frais</i>	15,00
Ravioles géantes au fromage sauce crème de Truffe* <i>copeaux de Grana Padano AOP. À découvrir, un vrai délice</i>	19,00
Gnocchi au Gorgonzola et basilic	14,00
Penne à la crème de Truffe* et foie gras de canard maison Uniquement servi en automne et hiver	18,50
Ravioles aux cèpes flambées au Porto et foie gras de canard maison Uniquement servie en automne et hiver	20,00
Gratin de ravioles aux épinards et ricotta Uniquement servi en automne et hiver	14,00
Gratin de penne aux cèpes et foie gras de canard maison Exceptionnel ! Uniquement servi en automne et hiver	18,50
Lasagne à la Bolognaise Uniquement servie en automne et hiver	12,50

Risotto

Spécialité Pepperoni, riz Arborio

Crevettes et poulet mariné au citron et curry	17,00
Coppa et champignons de Paris <i>Grana Padano AOP</i>	17,00
Gambas et citron	19,00
<i>Queues de gambas flambées au Marsala, champignons de Paris.</i>	
Cèpes et poulet <i>Grana Padano AOP</i> Uniquement servie en automne et hiver	17,00

*Truffe d'été *tuber aestivum*.

Apéritifs Maison

Apéritif Maison et son pain aux herbes	4,50
Américano Maison	6,50
Martini Royal Bianco	6,50

Spritz maison	6,50
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse.</i>	

Soda Sicilia

Arancia Rossa 27,5 cl	4,00
Limonata Tonica 27,5 cl	4,00

Apéritifs

Kir Crème de cassis, pêche, mûre, poire, violette, framboise	3,50
Porto, Pastis 51 2 cl, Martini 5cl rouge, blanc, rosé	4,00
Ricard, Piscine 51 2 cl, Campari 4 cl	4,00
Marsala aux oeufs ou amandes 4 cl	4,00
Whisky, Vodka, Gin, Tequila 4 cl	5,50
Whisky Jack Daniel's, Vodka Grey Goose 4 cl	10,00
Kir Royal Champagne, crème de cassis	8,50

Cocktails

Long Drink Gin, Whisky, Vodka, Get 27 4 cl	8,50
<i>Au choix : Red Bull, Coca-cola, Jus de Fruits, Perrier.</i>	
Sex on the beach	7,00
Piña Colada	7,00
Punch des îles	7,00
Caïpirinha	7,00
Mojito	7,00
Bora-Bora (sans alcool)	7,00
Virgin Mojito (sans alcool)	7,00
<i>Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, sirop de concombre, Perrier.</i>	

Bières blondes

PRESSION

Paulaner 4,9°	25 cl 4,00 50 cl 8,00
St Thomas (Abbaye) 6,8°	25 cl 4,00 50 cl 8,00

BOUTEILLE

Peroni 5,1° 33 cl	4,50
Supplément sirop, Picon	0,50



Carte des Vins

“Si vous ne trouvez pas votre bonheur, demandez notre carte des vins”



VINS ROUGES

	15 cl	50 cl	75 cl
🇫🇷 Crozes-Hermitage Cave de Tain Rhône AOC 12,5°	6,80	19,00	
🇫🇷 Domaine Saint Claude Frédéric Armand Propriétaire récoltant AOC 13°	3,80	10,00	
🇮🇹 Montepietrosio Lamberti Sicilia DOC 12°	4,80	16,00	22,00

VINS ROSÉS

🇫🇷 Château Minuty Côtes de Provence AOC 13,5°	7,00		31,00
🇫🇷 Domaine Saint Claude Frédéric Armand Propriétaire récoltant AOC 13°	3,50	10,00	
🇫🇷 L'Ostal Cazes Sélection Pepperoni Pays d'Oc	4,50		21,00
🇫🇷 Puech Haut prestige Coteaux d'Aix AOC		24,00	31,00

VINS BLANCS

🇫🇷 Viognier Alain Paret Propriétaire récoltant AOC 12,5°	4,50	13,00	22,00
🇮🇹 Proceso Bolla Pétillant DOG	20 cl 5,00		21,00

Boissons fraîches

🇮🇹 San Pellegrino 50 cl	3,80
🇮🇹 San Pellegrino 100 cl	4,80
🇮🇹 Acqua Panna (minérale) 75 cl	4,90
🇮🇹 Vittel (minérale) 25 cl	3,00
Redbull Energy drink 25 cl	4,50
Coca-Cola, Coca-Cola Light & Zéro 33 cl	3,90
Schweppes, Oasis, Orangina, Ice Tea, Perrier 33 cl	3,90
Diabolo, Limonade 33 cl	3,00
Orange, Citron pressé(e) 30 cl	5,00
Jus de fruits 25 cl	3,90
<i>Tomate, pomme, orange, ananas, fraise.</i>	

Boissons chaudes

Café, Décaféiné	2,00
Thé, infusion	3,00
Cappuccino, Chocolat chaud	3,00



Pour connaître la liste des aliments allergènes contenus dans chaque plat. Demandez au serveur ou à la serveuse.

Céréales contenant du gluten et produits dérivés :
 Crustacés et produits dérivés Œufs et produits dérivés :
 Poisson et produits dérivés : Arachides et produits dérivés ;
 Soja et produits dérivés : Lait et produits dérivés (dont le lactose)
 Noix, dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, et noix de Queensland et produits dérivés ; Céleri et produits dérivés : Moutarde et produits dérivés : Graines de sésame et produits dérivés
 Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre exprimées en SO2 : Lupin et produits dérivés : Mollusques et produits dérivés.

Champagnes

Theophile Brut	12 cl 10,00	75 cl 65,00
Louis Roederer Premier Brut		75 cl 75,00



Menus

Midi & soir

ENTRÉE

Salade du marché
Tartare de tomates
Bruschetta italienne

PLAT CHAUD

Penne aux 3 fromages
Spaghetti Bolognaise
Plat du jour (midi)
Pizza 3 fromages
Pizza Regina

DESSERT

Mousse au chocolat
Panna cotta
Fromage blanc battu
Salade de fruits frais

EXPRESS

Plat + Dessert + Café
17,90

DUO

Entrée + Plat
15,90

TRIO

Entrée + Plat + Dessert
19,90

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

12,00

Hamburger maison ou Pizza Margarita
ou Spaghetti Bolognaise

-

Fromage blanc battu ou Glace 2 boules

-

Coca-cola, Oasis, Schweppes, limonade

