

ENTRÉES - ANTIPASTI

**PRIX NET,
TAXES &
SERVICE
COMPRIS**

Si vous souffrez d'une
allergie, merci d'en
informer le personnel
afin de vérifier
ensemble qu'il n'y ait
pas d'incompatibilité
avec votre plat

ANTIPASTI

En solo ou à l'apéro

ANTIPASTI CHARCUTERIE	19,50€
Charcuterie Italienne, copeaux de parmesan, tapenade	
ANTIPASTI VEGETARIENNE	17,50€
mozzarella, feta, crudités, copeaux de parmesan, tapenade	
ANTIPASTI MIXTE	19,50€
Charcuterie Italienne et fromages	

BRUSCHETTA

BRUSCHETTA AU SAUMON	16,00€
Tartine de pain, saumon fumé, crème, mozzarella, huile d'olive, copeaux de parmesan, salade	
BRUSCHETTA PARME	15,00€
Tartine de pain, jambon de parme, tomates concassées, mozzarella, huile d'olive, copeaux de parmesan, salade	
BRUSCHETTA AUX LÉGUMES	14,00€
Tartine de pain, légumes de saison, tomates concassées, mozzarella, huile d'olive, copeaux de parmesan, salade	

ENTRÉES

CARPACCIO DE BRÉSAOLA	12,00€
Bœuf séché et copeaux de Parmesan	
CARPACCIO DE SAUMON	13,00€
TOMATE MOZZARELLA	8,00€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	9,00€
ASSIETTE DE CRUDITÉS	7,00€
SALADE VERTE	4,00€

BOISSONS

**PRIX NET,
TAXES &
SERVICE
COMPRIS**

Si vous souffrez d'une
allergie, merci d'en
informer le personnel
afin de vérifier
ensemble qu'il n'y ait
pas d'incompatibilité
avec votre plat

APERITIFS

Kir au vin blanc (cassis, Framboise, pêche)	12 cl	3,50€
Kir pétillant (prosecco)	12 cl	4,50€
Spritz Aperol, Americano	15 cl	8,00€
Porto, Martini rouge ou blanc	6 cl	4,00€
Campari, pommeau, muscat	6 cl	4,00€
Pastis 51 ou Ricard	4 cl	3,50€
Whisky	4 cl	3,90€
Whisky supérieur (japonais, écossais....)	4 cl	9,00€
Sup. soda ou jus d'orange		1,00€

BIÈRES & CIDRES

	25 cl	33 cl	50 cl
La Laurette, blonde 5,2°	4,10€	4,90€	6,50€
Pélican, rouge 7,5°	4,40€	5,50€	6,90€
La Lagunitas, IPA 6,2°	4,40€	5,50€	6,90€
La dégustation, 3 verres 12 cl "Blonde, Rouge, IPA"			5,60€
Leffe sans alcool "Blonde ou Rouge"		25 cl	3,90€
Perroni (bière italienne 5,1°)		33 cl	4,90€
Desperados		33 cl	4,90€
Bière de Caux artisanale - Amfreville (76)		33 cl	75 cl
Blanche, blonde, brune, ambrée		5,00€	10,00€
Cidre artisanal bio médaillée - Flamanville (76)		37.5 cl	75 cl
Brut, Doux (37,5cl uniquement BRUT)		6,00€	11,00€

SOFTS

Coca , coca 0°	33 cl	4,00€
Orangina, Fuzetea,		
Schweppes tonic, agrumes	25 cl	3,50€
Jus de fruits	25 cl	3,50€
tomate, abricot, ananas pomme, orange		
Sirop à l'eau	25 cl	2,50€
menthe, citron, pêche, fraise, grenadine, orgeat		
Limonade	25 cl	3,00€
Diabolo	25 cl	3,50€
menthe, citron, pêche, fraise, grenadine, orgeat		
Perrier	33 cl	3,50€

Sup. sirop 0,50€ ou rondelle 0,20€

EAUX

Evian ou	50 cl	1 litre
San pellegrino	3,90€	5,00€

DIGESTIFS

	4 cl
Calvados	6,00€
Bénédictine	6,00€
Bailey's	5,00€
Get 27	5,00€
Amarreto	5,50€
Limoncello	5,50€
Rhum	9,00€
Cognac	9,00€
Rhum arrangé	6,00€

PÂTES FRAÎCHES

**PRIX NET,
TAXES &
SERVICE
COMPRIS**

Si vous souffrez d'une
allergie, merci d'en
informer le personnel
afin de vérifier
ensemble qu'il n'y ait
pas d'incompatibilité
avec votre plat

LES VÉGÉTARIENNES

PÂTES ARRABIATA Sauce tomates & poivrons, ail, piment d'Espelette,	12,00 €
PÂTES AU PARMESAN parmesan, crème	13,00 €
PÂTES A LA NORMA légume de saison, poivrons, tomates, oignons, ail, ricotta	13,00 €
CANNELLONI FETA épinards, feta, crème, parmesan, tomates, basilic	15,00 €
PÂTES PESTO ROSSO Tomates séchées, pignons de pin, ail, copeaux de parmesan	13,00 €

LES POISSONS & CRUSTACÉS

PÂTES AUX CREVETTES crevettes, petits pois, oignons, curry maison	16,00 €
PÂTES AU SAUMON saumon fumé, épinards frais, crème	17,00 €
PÂTES AUX COQUES coques, sauce tomates et poivrons, ail	16,00 €
PÂTES AUX FRUITS DE MER St jacques, crevettes, moules, sauce tomates & poivrons, ail, oignons et pâtes à l'encre de seiche	23,00 €
PÂTES AUX MOULES Sauce curry ou sauce tomates & poivrons	16,00 €

LES VIANDES

PÂTES CARBONARA lardons, crème, jaune d'œuf	12,00 €
PÂTES AUX BOULETTES MERGUEZ boulette de merguez, sauce napolitaine maison, piment d'Espelette	17,00 €
LASAGNE DE BOEUF Boeuf, sauce tomates, mozzarella, oignons, parmesan	16,00 €
PÂTES AU POULET PANE AU PARMESAN Nuggets de poulet maison, parmesan, crème	16,00 €
PÂTES ACCOMPAGNÉES DE SON ENTRECÔTE Sauce parmesan/beurre ou sauce tomate, viande maturée (~250gr)	25,00 €

Supplément 3€ Coppa ou jambon de parme ou spianata

PRIX NET,
TAXES &
SERVICE
COMPRIS

Si vous souffrez d'une
allergie, merci d'en
informer le personnel
afin de vérifier
ensemble qu'il n'y ait
pas d'incompatibilité
avec votre plat

MENUS

MENU SEMAINE - 16€

le midi,
du lundi au vendredi,
hors jours fériés

ENTRÉE OU DESSERT
+ PLAT

Charcuterie ou crudités

Pâtes arrabiata
ou pâtes carbonara
ou plat du jour

Dessert au choix à 7€
+
Café

MENU ENFANT - 12€

Pâtes carbonara
ou
Pâtes au bolognaise
ou
Pâtes au saumon
ou
Pâtes au poulet pané

Glace 2 boules
ou
gaufre au choix

BOISSONS CHAUDES

Café, déca, allongé	2,00€
Café crème	2,50€
Thé WHITTINGTON menthe, vert, noir, citron, fruit rouge, infusion verveine menthe	2,50€
Chocolat chaud	2,80€
Chocolat Viennois	3,90€
Latte Macchiato	3,50€
Cappucino	3,50€
Ristretto	2,50€
Machiatto Noisette	2,50€
Latte Macchiato Viennois	4,30€
Sup. lait	0,20€

CARTE DES VINS



VIN ROUGE (75CL)

ITALIEN

Montepulciano CALDORA AOP
Abruzzes

23,00€

Chianti AOPG "Riserva"
Toscane

27,00€

FRANÇAIS

Sainte Cécile BIO AOP
Côtes du Rhône

23,00€

Pinot Noir AOC
Bourgogne

22,00€



VIN BLANC (75CL)

ITALIEN

Zabu grillo sicilia AOP
Sicile

24,00€

FRANÇAIS

Quincy AOP
Loire

26,00€

St Véran "Grande réserve" AOC
Bourgogne

24,00€



VIN ROSE (75CL)

ITALIEN

Tanti pinot grigio AOP
Venetie

24,00€

FRANÇAIS

Estandon Tradition AOP
Côte de Provence

24,00€

UBY IGP
Côte de Gascogne

22,00€

VIN EN PICHET

rouge, blanc & rosé

Vin Français

Vaucluse, Côte de Gascogne,
Chardonnay, Pays d'Oc

50 cl 9,20€

25 cl 5,50€

Au verre 3,50€

Vin Italien

Montepulciano, Zabu,
Tanti

50 cl 15,50€

25 cl 8,50€

Au verre 5€

Q

QUAI 23

 Quai23saintvalery

 Quai23.metro.rest