

Nos belles planches
& Antipasti // À SE PARTAGER

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Rows include PIZZETTE APÉRITIVE AU PESTO DE BASILIC, PIZZETTE APÉRITIVE AUX FROMAGES ITALIENS, PIZZETTE APÉRITIVE À LA CRÈME DE PESTO ROSSO, PANIER FRIT, PLANCHE, and PLANCHE.

Insalata // SALADE

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Rows include SALADE CAESAR OU CLÉOPÂTRE, SALADE ITALIENNE, BOWL ESTIVAL, PAIN PERDU AU SAUMON, PAIN PERDU AU PESTO ROSSO, CARPACCIO DE MELON, and SALADE VERTE.

Pasta // PÂTES

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Rows include PARMIGIANA, FETTUCCINE DU SOLEIL, GIRASOLES AU SAUMON, FETTUCCINE À LA TRUFFE, and MINI PENNE ET SES POLPETTES DE BLACK ANGUS°.

Tous les plats de cette carte sont cuisinés sur place par notre brigade.
À l'exception de la mayonnaise (Lesieur haute fermeté), les frites (production artisanale), les glaces (ferme des noisetiers, Yvetot), le coeur coulant chocolat et le panier frit.



Pesce // POISSON

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Rows include RISOTTO AL SALMON, FISH AND CHIPS, POÊLÉE DE GAMBAS RÔTIES, and SALMONE BURGER.

Carne // VIANDES

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Rows include PÉPITES DE POULET, ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE ET FETTUCCINE, CARPACCIO DE BRESAOLA, and TARTARE ROSSO D'ANGUS°.

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Rows include ONGLET DE BŒUF DE BLACK ANGUS°, BURGER DE BLACK ANGUS°, BURGER MILANAISE, and ANDOUILLETTE À LA FICELLE DE L'ARGOAT°.

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Rows include BOL DE FRITES FRAÎCHES / PATATES DOUCES and SAUCE SUPPLÉMENTAIRE.

Table with 2 columns: Category and Items. Rows include SAUCE MAISON and ACCOMPAGNEMENTS.

Pizze // PIZZA

Notre pâte est réalisée par nos soins avec de la farine napolitaine homologuée avec rigueur et une longue maturation. Nous faisons et aplatissons les pâtons à la main. Notre sauce tomate est à base de tomates italiennes. Tous les ingrédients sont frais et préparés sur place.

Pizzette et Salade composée

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Rows include MEZZO MEZZO, MARGHERITA, REGINA, REINE, 4 FROMAGES, and CALZONE CLASSIQUE / TARTUFO.

Délicates

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Rows include CAPRA E MIELE, CANTINA, BURRATA, MAMMA, and TARTUFO.

Gourmandes

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Rows include SPEZIE, GIORGIO, GIUSEPPE, BRESAOLA, PICANTE, GARGANTUA, and SCAMORZA.

Marines

Table with 2 columns: Dish Name and Price. Rows include TONNO and NEPTUNE.

Ingrédients supplémentaires : +1€
Sauf speck, saumon gravlax, burratina : +3€

Dolci // DESSERTS

Glace artisanales de la «Ferme des Noisetiers»

PROFITEROLES	€8.50
Profiterole, choux maison, glace vanille, coulis de chocolat, amandes effilées, chantilly	
CAFÉ, CARAMEL OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	€8.50
Glace et chantilly maison	
DAME BLANCHE	€8.50
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
ISIGNY	€8.50
Glace caramel beurre salé, vanille macadamia, pralin, coulis de caramel, chantilly maison	
RIMINI	€8.00
Glaces yaourt, caramel beurre salé, vanille macadamia, coulis de caramel, pralin et chantilly	
LIMONE	€8.50
Glaces au citron, meringue à l'italienne sur un lit de coulis de fraises et citron yuzu	
TUTTI	€8.50
Glaces yaourt, fraises fraîches, éclats de meringue, coulis de fruits rouges, chantilly	
GLACE // VANILLE, CHOCOLAT, CHOCOLAT BLANC, CAFÉ, CARAMEL BEURRE SALÉ, VANILLE MACADAMIA, YAOURT	
SORBET // FRAISE, CITRON, FRAMBOISE, PASSION, BASILIC	

Boule de glace

1 BOULE	€3.00	Glaces artisanales de la « Ferme des Noisetiers » crèmes glacées onctueuses à base de lait entier, de crème et d'arômes naturels.
2 BOULES	€5.50	
3 BOULES	€7.50	
CHANTILLY	€1.00	

Nos Desserts

DESSERT DU JOUR <i>Uniquement le midi en semaine</i>	€6.00
GASPACHO	€8.00
Gaspacho de melon et fraises, sorbet basilic	
BOWL DE FROMAGE BLANC	€6.90
Coulis de fraises et citron yuzu et son muesli	
TIRAMISU DU MOMENT <i>(nous consulter)</i>	€8.00
TARTE CITRON MERINGUÉE	€7.90
Tarte citron meringuée italienne et sorbet citron	
CHEESECAKE À LA VANILLE	€9.50
Cheesecake vanille, coulis de caramel, éclats de spéculoos	
CRÈME BRÛLÉE	€6.90
CŒUR COULANT AU CHOCOLAT.....	€8.00
Cœur coulant au chocolat et glace de la ferme vanille Madagascar	
CAFÉ NESPRESSO®/THÉ GOURMAND <i>3 mignardises</i>	€8.00
AFFOGATO NESPRESSO® <i>et sa glace de la ferme à la vanille</i>	€6.00
LATTE MACCHIATO/	
CAPPUCCINO NESPRESSO® GOURMAND <i>3 mignardises</i>	€9.90

Crêpe & Gaufre Maison

BEURRE SUCRE OU BEURRE SALÉ OU CITRONNÉ	€5.00 €6.00
CHOCOLAT, NUTELLA® OU CARAMEL	€5.90 €6.90
CRÊPE/GAUFRE CHOUCHOUS	€8.50 €9.90
Cacahuètes caramélisées, coulis de caramel, glace de la ferme au caramel, chantilly maison	
CRÊPE/GAUFRE FRUITTI	€8.50 €9.90
Fraises, coulis de fruits rouges, chantilly et glace de la ferme yaourt	

Supplément glace 1 boule : +2.50€
Chantilly: +1€

Bevanda // BOISSON

Apéritifs

Pastis, Ricard 4cl	€5.50
Americano maison 12cl	€9.00
Royal Italien 12.5cl	€7.50
Kir Cassis (cassis, mûre framboise, pêche) 12.5cl	€6.50
Martini, Porto, Muscat, Marsala aux amandes 6cl	€6.50
Whisky 4cl	€7.00
Whisky coca, Gin tonic, Malibu ananas 4cl	€9.00

Cocktails : Consulter la carte des cocktails

Alcool & Eau de vie (4cl)

Limoncello	€7.00
Get 27 ou Get 31	€7.00
Calvados, Rollon hors d'âge	€9.00
Rhum Bacardi	€9.00
Rhum Le Normand, Franc-Tireur	€9.00
Rhum Nos Racines, Franc-Tireur	€11.00
Rhum arrangé coco, vanille, fève de tonka, Distillerie Franc-Tireur	€8.00
Vodka Eristoff	€7.50
Vodka Grey Goose Berry	€9.00
Gin Bombay Sapphire	€8.00
Gin La Castagne, Franc-Tireur	€8.00
Cognac	€9.00
Whisky Chivas, 12 ans	€9.00
Whisky Le Combattant pur malt, Franc-Tireur	€9.00
Whisky Jack Daniels, Tennessee	€8.00
Whisky Nikka Pure Malt, Japon	€10.00
Liqueur aux Caramels d'Isigny, Franc-Tireur	€8.00

Boissons fraîche

Sodas, jus/nectar de fruits, 1/4 Perrier <i>rondelle (+0.30cts)</i> 25cl/33cl	€4.00
Vittel, San Pellegrino 50cl/1L	€4.00 €5.70

Boissons chaude

Café Nespresso®	€2.30
Double café Nespresso®	€3.40
Café décaféiné Nespresso®	€2.30
Cappuccino Nespresso®	€3.50
Latte macchiato Nespresso®	€4.00
Thé, infusion	€3.00



Vino // VIN

	12.5cl	25cl	50cl	75cl
Blanc				
Chardonnay IGP (Pays d'Oc)	€5.00	€9.00	€16.00	€22.00
Uby 3 (Gascogne)	€5.00	€9.00	€16.00	€22.00
Uby 4 (Gascogne)	€5.00	€9.00	€16.00	€22.00
Reuilly (Loire)	€6.50	€12.00	€21.00	€26.00
Saint-Véran, GChardonnay (Bourgogne)				€27.00
Prosecco Giola (Vénétie)				€20.00
Champagne <i>nous consulter</i>				

Rosé

Mirati (Méditerranée)	€5.00	€8.50	€15.50	€20.00
Real Bio (Côte de Provence)				€26.00
Château Sainte-Marguerite Symphonie Cru classé (Côte de Provence)	€7.00	€13.00	€23.00	€30.00

Rouge

Gamay Touraine (Loire)	€4.50	€8.50	€17.00	€21.00
Cairanne (Vallée du Rhône)	€5.00	€9.00	€18.00	€22.00
Primitivo DOP Pouilles (Puglia)	€6.00	€12.00	€19.00	€23.00
Chinon Domaine Plouzeau (Loire)	€6.50	€12.00	€20.00	€28.00
Lambrusco				€17.00
Lussac Saint-Émilion AOC (Bordeaux)				€23.00
Chénas Les Arches, Loron & fils (Beaujolais)				€24.50

N'hésitez pas à nous demander notre carte des pépites et vins du moment ! 🍷

Sidra // CIDRE

	12.5cl	25cl	50cl	75cl
La Maison du Père Tranquille				
	€4.00	€6.00	€9.00	€12.90

Birra // BIERE

	25cl	33cl	50cl	btlle
Desperados bouteille 33cl				
Leffe 0% 33cl				€4.50
				€4.50
Moretti	€4.00	€4.90	€6.90	
Sélection du mois <i>(nous consulter)</i>	€4.50	€5.40	€7.40	



Menu Cantina €17,90

Plat du jour
ou steak haché maison & frites fraîches
+
Dessert du jour
ou
Bowl de fromage coulis de fruits rouges et muesli

Plat du Jour €13.50

le midi du lundi au vendredi
hors jours fériés et ponts

Menu Bambino €10.00

Sirop / Jus d'orange / Coca
+
Pépites de poulet
ou
Jambon pâtes
ou
Mini Regina
+
1 boule de glace
ou
Fromage blanc coulis de fruits rouges
ou
Crêpe beurre sucre/nutella®

Horaires

LUNDI
11h30 / 14h00
MARDI - SAMEDI
11h30 / 14h00
19h00 / 22h00
DIMANCHE FERMÉ

RÉSERVATION
02 35 61 10 23

Retrouvez-nous !

