

BOIRE UN PETIT COUP !

Vins d'Italie...

Vin rouge italien des Pouilles « *Primitivo mucchietto IGT* »
75 cl...29€ / verre...6€

Vin rouge italien BIO des Pouilles « *Why not IGT* »
75cl...36€ / verre...7,50€

Vin blanc italien « *Pinot grigio DOC* »
75cl...28€ / verre...6€

Vin blanc italien « *Orvieto DOP* »
75cl...28€ / verre...6€

Vin rosé italien « *Bardolino chiarreto DOC* »
75cl...24€ / verre...5,50€

Vin rosé italien « *Komaros IGT* »
75cl...29€ / verre...6€

Vin rosé italien BIO « *Cerruzualo d'Abruzzo DOP* »
75cl...36€ / verre...7,50€

Vins d'ici...

Vin rouge Malbec « *Démon noir IGP* »
75cl...24€ / verre...5,50€

Vin blanc moelleux « *coteaux du Layon AOP* »
75cl...35€ / verre...7€

Vin de la région domaine PONROY « *Reuilly ARC* »
(blanc, rouge ou rosé)
75cl...34€ / verre...7,50€

Vins italiens à « *bubulles* »

Vin rouge italien pétillant « *Lambrusco rosso Dell'Emilia IGT* »
75cl...26€

Vin blanc italien pétillant « *Moscato d'Asti DOGC* »
75cl...28€

Vin blanc italien pétillant « *Prosecco* »
75cl...25€ / coupe...6€

vin en carafe...

(rouge ou rosé)

1/4 de litre...7,90€

1/2 litre...9,90€

Nos bières artisanales « BIO » du BERRY

« OUCHE NANON »

Fabriquées à « Ourouer les Bourdelins »

LA « BLONDE »...6,50€

Légère & maltée, longueur en bouche s'appuyant sur l'amertume

LA « BLANCHE »...6,50€

Légère, fraîche et vive, douce amertume

LA « NOIRE »...6,50€

Grillée, fruitée & douce

LA « HOPPY BIRTHDAY » IPA...7,50€

Légère & végétale

LA « FEROX » IPA...7,50€

Blonde, puissante & charpentée, forte amertume fraîche d'agrumes

LA « 3 GRIFFRES » IPA...7,50€

Houblonnée & fraîche, légèrement toastée, sèche & équilibrée

LA « TRIPLE ADVISOR » IPA...7,50€

Forte & équilibrée

Bière italienne

Bière blonde « MORETTI »...5,50€

Blonde & légère

Apéritifs

Kir...**4€** / Kir pétillant...**6,50€** / Berrichon...**4,90€**

Marsala amandes ou cremovo...**6€**

Ricard...**4,50€**

Martini rouge ou blanc...**5€**

Porto rouge ou blanc...**5€**

Whisky...**5€** / Whisky supérieur...**8€**

Rhum « diplomatico »...**7€** / Rhum « Bumbu »...**8€**

Pompom spritz / Limoncello spritz / Spritz...**9,90€**

Américano...**9,90€** / Campari orange...**7,50€**

Digestifs

Manzana...**4,50€** / Limoncello...**6€** / Amaretto...**6,50€**

Get 27... **8€** / Get 31...**9€**

Cognac...**9€** / Poire...**8€**

POUR DESSOIFFER...

Eau plate « Evian »

0,5 litre...3€

1 litre...5€

Eau gazeuse « San pellegrino »

0,5 litre...3,50€

1 litre...6,50€

Eau gazeuse « perrier »

33cl...3,90€

rondelle citron...0,40€

supplément sirop...0,50€

1/2 Evian+sirop...3,50€

Diabolo...3,90€

Orangina...3,90€

Fuzetea...3,90€

Coca cola / Coca cola zéro...3,90€

Jus de fruits...4€

Limonade italienne...5,50€

(citron, grenade ou mandarine)

Cocktail sans alcool...7,90€

POUR FINIR...

Expresso...2,30€

Décaféiné...2,30€

Ristretto...2,30€

Lungo...2,30€

Chocolat...3,90€

Thé ou infusion...3,90€

supplément lait...0,50€

DESSERTS MAISON

Pizza Paloma...14€

À la pâte à tartiner **BIO** & aux éclats de noisettes
À PARTAGER...OU PAS ! (à commander en début de repas)

Milk shake **MAISON...9,50€**

Méga banana split...**9,50€** (revisité)

Chocolat **OU** thé gourmand **MAISON...9,50€**

Café gourmand **MAISON...8,90€**

Irish coffee...**8,90€**

Super baba napolitain...**8,90€** (*fabriqué en Italie*)

Méga mousse au chocolat **MAISON...7,50€**

Méga tiramisu **MAISON...7,50€**

Brownie **MAISON...7€**

Avec boule de glace vanille & chantilly MAISON

Panacotta **MAISON...7€**

Crème brûlée **MAISON...6,90€**

GLACES ARTISANALES

1 boule...**3,50€**

2 boules...**6€**

3 boules...**8€**

Supplément chantilly **MAISON...1,50€**

PARFUMS :

fraise senga sengana ; vanille bourbon de Madagascar ; Citron vert ;
pistache de Sicile ; barbabapa ; caramel au beurre salé au sel de Guérande ;
chocolat noir de Suisse ; griotte ; rhum raisins ; crème fraîche d'Isigny ;
yaourt bulgare ; café pur Arabica ; fruit de la passion ; pamplemousse rose ;
pêche de vigne ; abricot, noix de coco ; framboise ; mandarine ;
menthe & copeaux de chocolat ; nougat de Montélimard ; biscuit rose & champagne

ANTIPASTI

Avec l'apéro !

Burrata ultra crémeuse...16,90€

Avec pesto maison & galette chaude maison...à partager...ou pas !

Galette chaude maison...12,90€

au cheddar & au beurre aillé... à partager !

Galette chaude maison...12,90€

mozzarella fior di latte & scamorza fumée...à partager !

Marinara...12,90€

Pizze avec tomate San Marzano, ail & origan...à partager !

Planche de fromages...17€

Avec sa galette chaude maison... 2 à 4 personnes

Petite planche de charcuteries...19€

Avec sa galette chaude maison...2 à 4 personnes.

Planche mixte de charcuteries & fromages...25€

Avec sa galette chaude maison...2 à 4 personnes.

Grande planche de charcuteries...35€

Avec sa galette chaude maison...4 à 6 personnes & plus...

MENU ENFANT...10,90€

petite pizza avec tomate San Marzano, mozzarella fior di latte

ou

petit gratin de pâtes fraîches maison avec tomate San Marzano & mozzarella fior di latte

+

un verre de jus d'orange *ou* un sirop à l'eau (*parfum au choix*)

+

une boule de glace (*parfum au choix*)

INSALATA

JAMBON BLANC & COMTE...15,90€

ou

JAMBON PARME & COMTE...16,90€

Salade verte, légumes braisés au four, tomates cerises confites, olives noires, pesto maison, parmesan reggiano DOP 36 mois, Comté, jambon blanc fermier

ou

jambon de PARME DOP PIO TOSINI 24 mois

Gratins de pâtes fraîches maison

Gratin sans risques...13,90€

fusillis maison, tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, roquette,
parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

Gratin pollo...17,90€

fusillis maison, sauce au curry de Madras & crème normande, mozzarella fior di latte, poulet braisé,
tomates cerise confites, roquette, parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

Gratin sympa...16,90€

fusillis maison, crème normande, mozzarella fior di latte,
crottin de CHAVIGNOL fermier affiné, roquette, parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

Gratin explosif...16,90€

fusillis maison, crème normande, mozzarella fior di latte, raclette, gorgonzola DOP,
crottin de CHAVIGNOL fermier affiné, parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

Gratin saumon...17,90€

fusillis maison, crème normande, saumon fumé, mozzarella fior di latte, crème citronnée, roquette,
parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

Gratin star...16,90€

fusillis maison, crème maison de champignons de Paris frais, champignons de Paris frais,
huile à la truffe noire, mozzarella fior di latte, roquette,
parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

Gratin Parma...17,90€

fusillis maison, crème maison de champignons de Paris frais, champignons de Paris frais, jus de viande,
jambon de Parme DOP PIO TOSINI 24 mois, roquette,
parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

Gratin mac & cheese du chef...17,90€

fusillis maison, crème de cheddar, speck, roquette, parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

Lasagnes maison du chef...17,90€

GRATINS DE GNOCCHIS

Gratin de gnocchis au gorgonzola...17,90€

gnocchis, sauce maison au gorgonzola DOP, mozzarella fior di latte, roquette,
parmesan reggiano DOP 36 mois et pesto maison

Gratin de gnocchis à la ricotta...17,90€

gnocchis, sauce maison ricotta & pesto, mozzarella fior di latte, roquette,
parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

PIZZE

MARGUERITE...16,50€

tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, parmesan reggiano DOP 36 mois & basilic frais

SPIANATA...17,50€

tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, saucisse « picante spianata de Calabre », roquette, parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

CHAUSSON...17,90€

tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons de Paris frais, jambon blanc fermier, roquette, parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

POTAGÈRE...17,90€

tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, oignons rouges & champignons de Paris frais, olives noires, artichaut & 1 légume de saison ; roquette, parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

450°...18,90€

crème maison de champignons de Paris frais, mozzarella fior di latte, huile à la truffe noire, roquette, parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

BURRATA...19,50€

tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, tomates cerises confites, burrata, roquette, parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

FROMAGÈRE...19,90€

tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, raclette, gorgonzola DOP, ricotta & parmesan reggiano DOP 36 mois

CHIEUVRE...19,90€

crème fraîche normande, mozzarella fior di latte, éclats de noisettes, miel, crottin de CHAVIGNOL fermier affiné, parmesan reggiano DOP 36 mois & basilic frais

BARBABIETOLA...19,90€

crème de bettrave maison, bœuf haché, roquefort, roquette, parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

VERDE...19,90€

crème maison de basilic & roquette, mozzarella fior di latte, tomates cerises confites, mozzarella di bufala au lait cru, roquette, parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

REGINE...20,90€

tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons de Paris frais,
jambon blanc fermier, artichaut, olives noires, roquette,
parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

RACLETTE...20,90€

crème normande, mozzarella fior di latte, raclette, oignons rouges, pommes rosti,
bœuf haché, lard fumé, roquette, parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

NAPOLEON...20,90€

mozzarella fior di latte, scamorza fumée, coppa CORSE « NAPOLEON », roquette,
parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

SAUMON...21,90€

crème normande, mozzarella fior di latte, Saint Nectaire AOP fermier au lait cru,
saumon fumé, crème citronnée, roquette, parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

DIABLESSE...21,90€

tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, oignons rouges & poivrons ; bœuf haché,
merguez, saucisse « picante de CALABRE », œuf miroir « ferme de la Grenouille », roquette,
parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

PIO...21,90€

tomate mozzarella fior di latte, champignons de Paris frais,
jambon de Parme DOP PIO TOSINI 24 mois,
roquette, parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

BUTTERNUT...21,90€

crème de butternut maison, mozzarella fior di latte, crottin de CHAVIGNOL fermier affiné,
éclats de noisettes, speck IGP, roquette, parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

ERESIA...21,90€

crème de curry de Madras maison, mozzarella fior di latte, tomates cerises confites,
poulet braisé, ananas rôti au miel, saucisse « picante spianata de CALABRE », roquette,
parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

BRESAOLA...22,90€

scamorza fumée, bresaola IGP « punta d'anca »(boeuf séché), roquette,
parmesan reggiano DOP 36 mois & pesto maison

SUPPLEMENTS

œuf 1€ « ferme de la Grenouille » ; légumes 1,50€ ; olives 1€ ; artichaut 2,70€ ;
gorgonzola 1,80€ ; spianata 2,80€ ; anchois 2€ ; merguez 2€ ; jambon blanc fermier
2€ ;

coppa CORSE «NAPOLEON » 3€ ; burrata 3,50€ ; mozzarella fior di latte 2€ ;
crème fraîche normande 1,50€ ; scamorza fumée 2,50€ ; bœuf haché 2€ ; poulet
2,50€ ; saumon fumé 3€ ; crottin de CHAVIGNOL 3€ ;speck IGP 3€ ;
jambon de PARME DOP PIO TOSINI 3€ ; bresaola IGP 3,50€ ; n'duja 2€

