

# 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 « bubbulles »

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 betterave 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 rôties, 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€

