

LES PIZZAS

- Bambino** (enfant -12 ans) 8
sauce tomate San Marzano, fior di latte,
jambon italien aux herbes
- Margarita** 11
sauce tomate San Marzano, fior di latte,
basilic, huile d'olive
- Reine** 13
sauce tomate San Marzano, fior di latte,
jambon italien aux herbes, champignons
- Delphina** 15
base crème, fior di latte, chèvre, lard fumé,
miel, noix, tomates cerises
- Végétarienne** 13.50
sauce tomate San Marzano, fior di latte,
légumes du moment
- Formaggio** 14.50
sauce tomate San Marzano, fior di latte, gorgonzola, fromage
italien, scamorza fumée
- Piquante** 15
sauce tomate San Marzano, fior di latte, poivrons, oignons,
spianata piccante, crème de 'nduja
- Nino** 16
sauce tomate San Marzano, fior di latte, Coppa di Parma IGP,
gorgonzola, champignons, œuf
- Pollo** 14
crème au curry, fior di latte, poulet, tomates cerises,
amandes effilées
- Calzone** (soufflée) 16
sauce tomate San Marzano, fior di latte, jambon italien aux
herbes, champignons, œuf, salade
- Montagna** 16.50
base crème, fior di latte, Taleggio, lard fumé, pommes de terre,
oignons pickles
- Salmone** 18
base crème fior di latte, saumon fumé, tomates cerises, citron,
ciboulette, oignons pickles
- Roquette** 18.50
sauce tomate San Marzano, fior di latte, roquette, tomates
cerises, jambon cru italien, burrata, basilic, crème de vinaigre
balsamique
- Jade** 19
base crème de truffe, jambon italien aux herbes, champignons,
roquette, huile de truffe, crème de vinaigre balsamique, noisettes
- Carbonata** 20
base crème, fior di latte,
guanciaie, oignons rouges,
burrata, jaune d'œuf,
copeaux de fromage italien,
ciboulette



NOS DIGESTIFS 4cl

- Rhum Dom Papa 8.50
Menthe-Pastille, Peppermint 6.50
Baileys 6.50
Cognac 6.50
Calvados 6.50
Poire William's 6.50
Limoncello 6.50
Irish Coffee crème fouettée 9.50

NOS WHISKIES 4cl

- Aberlour 8
Jameson 6

CARTE DES VINS

BLANCS

- | | Verre
12,5cl | Pichet
50cl | Bouteille
75cl |
|--|-----------------|----------------|-------------------|
| Sauvignon IGP Gascon Domaine de Caudé..... | 3.50 | 14 | 19.50 |
| Chardonnay IGP d'Oc La Réserve de Calvisson..... | 4 | 16 | 20 |
| Gascogne moelleux IGP
Domaine Haut Marin «Gros Manseng» | 5 | 18 | 27 |

ROSÉS

- | | | | |
|--|------|----|-------|
| Corse IGP de l'Île de Beauté Casa Rossa | 3.50 | 14 | 19.50 |
| Côtes de Gascogne IGP Domaine de Caudé..... | 4 | 16 | 20 |
| Italie DOC Bardolino Chiantetto Villa Cardini..... | 5 | 18 | 25 |

ROUGES

- | | | | |
|--|------|----|----|
| Italie Sicile IGT Nero d'Avola Marchese Montefusco | 4.50 | 18 | 24 |
| Chinon AOP Bio Domaine Charles Pain..... | 5.50 | 21 | 30 |
| Italie Toscane DOC Chianti Villa Cardini | 5.50 | 21 | 30 |
| Italie Abruzzes IGT Bio Jasci Montepulciano d'Abruzzo..... | 6 | 24 | 32 |

abnéon 02 97 73 84 22 Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Photos non contractuelles. Prix nets en euros, service compris.



COCKTAILS

Spritz 14cl.....	8.50
Limoncello traditionnel, fiorente à la fleur de sureau	
Americano 10cl.....	8.50
Moscow Mule 10cl.....	8.50
vodka, citron vert, ginger beer	
Jamaican Mule 10cl.....	8.50
rhum, citron vert, ginger beer	
London Mule 10cl.....	8.50
gin, citron vert, ginger beer	
Ti punch 4cl.....	7
Caïpirinha 4cl.....	7
Mojito 16cl.....	8.50

APÉRITIFS

Ricard 2cl.....	4.50
Cinzano blanc <i>ou</i> rouge 5cl.....	6
Marsala amande 5cl.....	6
Kir vin blanc, breton 12,5cl.....	4
parfum cassis, framboise, mûre, pêche	
Kir Prosecco 12,5cl.....	6.50

BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Angelo Poretti 5°.....	3.90	5.50	7
Duchesse Anne triple ...	4.30	6.30	7.90
Bière IPA du moment ..	4.30	6.30	7.90
Bière du moment	4.40	6.50	8.10
Monaco, Panaché	4	5.90	7.30
1664 0%.....		5.50	

MOCKTAILS

Virgin mojito	7
sirop au choix	
Citta 20cl.....	7.50
jus ananas, jus passion, limonade, sirop grenadine	
Sicilien 20cl.....	7.50
jus d'orange, jus de citron, tonic, feuilles de menthe, miel	
L'exotique	7.50
jus d'orange, jus de passion, jus de citron, eau gazeuse	

SANS ALCOOL

Diabolo 25cl.....	3.90
menthe, passion, citron, fraise, pêche, grenadine, banane kiwi, orgeat	
Coca-Cola 33cl.....	4
Coca-Cola Zero 33cl.....	4
Fanta 25cl.....	4
Fuze Tea 25cl.....	4
Limonade 25cl.....	4
Sirop à l'eau 25cl.....	2.50
Plancoët intense 33cl.....	3.70
Jus Granini 25cl.....	3.90
ananas, orange, pomme, passion, abricot	

EAUX

Plancoët plate 50cl.....	3.50
Plancoët plate 1L.....	4.50
Plancoët gazeuse 50cl	3.50
Plancoët gazeuse 1L.....	4.50

NOS ENTRÉES

Planche charcuterie fromage mixte	
la Petite : 8.50 / la Grande : 14	
Tenders de poulet	6
Encornets fritto	6
Sticks mozzarella	6
Burrata	7.50
oignons pickles, huile de truffe, tomates cerises et crème de balsamique	

MENU ENFANT -12 ans /// 10.50

Pizza bambino	
sauce tomate San Marzano, fior di latte, jambon italien aux herbes	
<i>ou Tenders frites ou pâtes</i>	
Glace enfant	
1 boisson verre de jus de fruit <i>ou</i> Coca Cola <i>ou</i> Diabolo	



LES SALADES ET TARTARE DE BŒUF AUX COUTEAUX

Bruschetta	13
tartine de pain toasté, crème moutardée, pommes de terre, Taleggio, poitrine fumée, oignons pickles	
Contadino	14.50
tenders de poulet, copeaux de fromage italien, œuf dur, salade, crudités, tomates confites, croûtons	
Tartuffo	16
salade, crudités, tomates confites, jambon cru italien, huile de truffe, burrata, copeaux de fromage italien, noisettes	
Tartare de bœuf classique au couteau, frites	16
ketchup, moutarde, tabasco, sauce anglaise, câpres, échalotes, cornichons, jaune d'œuf	

LES PÂTES ET GRATINS

Lasagne végétarienne	14
légumes du moment, béchamel, fior di latte, crème	
Lasagne bolognaise gratinée	14.50
sauce bolognaise, béchamel, fior di latte, crème	
Linguines carbonara	14
jaune d'œuf, pecorino romano, guanciale, fromage italien	
Linguines Alfredo	15
crème de parmesan aillée, jambon italien aux herbes	
Linguines ponodorini	16.50
sauce tomates cerises, jambon cru italien, burrata	
Linguines saumon	15.50
saumon fumé, crème, aneth, citron	

LES PLATS CUISINÉS

Suprême de poulet, jus truffé	17
pommes de terre grenaille, salade	
Escalope de veau façon Milanaise	19
linguines sauce tomate, salade	
Cittaburger	19.50
pain italien, double steak smash, Taleggio, lard fumé, crème Alfredo, roquette, pickles	
Fish & chips	14.50
filet de lieu pané, sauce tartare, frites, salade	

LES GLACES ET COUPES GLACÉES

GLACES ARTISANALES

1 boule	3
2 boules	5
3 boules	7
SORBET : cassis, citron jaune de Sicile, fraise, passion	
GLACE : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, palet breton, menthe-chocolat	

Dame Blanche	8.50
2 boules de glace vanille, sauce chocolat, crème montée, amandes effilées	
Chocolat Liégeois	8.50
2 boules de glace chocolat, sauce chocolat, crème montée, amandes effilées	

Café Liégeois	8.50
2 boules de glace café, café frais, crème montée, amandes effilées	

Coupe Estivale	8.50
sorbet citron jaune de Sicile, sorbet cassis, coulis fruits rouges, crème montée, amandes effilées	

Coupe BZH	9
glace palet breton, glace caramel beurre salé, coulis caramel beurre salé, crème montée, amandes effilées	

Affogato	4.10
glace vanille, espresso	

LES DESSERTS

Panna cotta maison	7.50
coulis fruits rouges <i>ou</i> caramel beurre salé	

Crumble aux fruits de saison maison	7.50
--	-------------

Verrine tarte au citron	7
meringuée maison	

Tiramisu café maison	8
-----------------------------------	----------

Mœlleux chocolat	8.50
glace vanille et crème montée	

Chou profiterole maison	9.50
glace vanille, sauce chocolat chaud, crème montée, amandes effilées	

Assiette de fromages italiens	7.50
--	-------------

Café <i>ou</i> Thé gourmand	8
--	----------

LES BOISSONS CHAUDES

Café	1.90
Allongé	1.90
Déca	2.10
Thé	4
Infusion	4
Cappuccino	4
Crème	2.60