

COCKTAILS

10€

GARE À TA PEAU

UNE BOMBE ! Jack Daniel's Fire canelle épicé, Jus de pomme, citron et sirop de pomme d'amour... ON FIRE !!

BLUE APPLE

La base est la vodka à laquelle on apporte la touche fruité avec la manzana, on l'adoucit avec du jus de pomme et on rajoute le curaçao bleu pour obtenir un jolie cocktail

POP'STAR MARTINI

On prend le classique PornStar avec de la vodka, du citron, du fruit de la passion et de la vanille, auquel on rajoute la gourmandise du sirop de Pop Corn... Wouaaaouhh !!!

CARPE DIEM

L'association de la liqueur St Germain, gin, citron, jus de pomme et sirop de concombre peut surprendre. Mais tout est dans la signification du nom CARPE DIEM : Une invitation au plaisir en toute insouciance.

MOJITO

Choisissez votre mojito: Classique; fraise; fruit de la passion; Barbe a papa



CANDY PINK

Avec sa couleur rose Glamour, CANDY PINK est composé de vodka, sirop de barbe a papa, citron, complété du prosecco pour lui donner son pétillant.

TAPIS ROUGE

Cette création est arrivée au cours d'une soirée arrosée. Le RED CARPET est une combinaison de ST Germain, tequilla, citron, purée de fruit rouge et prosecco... Merci INIZIO



SPRITZ

Aperol (ou équivalent), Prosecco, soda

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, soda

ST GERMAIN SPRITZ

Liqueur St Germain, Prosecco, soda

NEGRONI SPRITZ

Americano maison, Gin, Prosecco, soda

MOCKTAIL

SANS ALCOOL 7€

COCKTAIL DES ILES

Fruits frais mixés et jus de fruits

IPANEMA

Jus d'ananas, jus de citron et purée de fruit de la passion

PAPI CRICRI

Soda citron-menthe, jus de citron, purée de fraise

P'TIT RAPHI

Jus de pomme, sirop de pomme d'amour, jus de citron, chantilly



L'APERERO

AMÉRICANO MAISON	8€
APÉRITIF MAISON	7€
<i>UN MARIAGE ENTRE L'AMERICANO ET LA SANGRIA !</i>	
MARTINI ROUGE OU BLANC	5€
MARTINI GIN ROUGE OU BLANC	8€
MARSALA AMANDE OU ŒUF	5€
CAMPARI	7€
KIR CASIS, FRAMBOISE, MÛRE, PÊCHE	4€
PASTIS OU RICARD	4€
PORTO ROUGE	5€
COUPE DE PROSECCO	7€
COUPE DE CHAMPAGNE OU KIR ROYAL	9€



Gin Tonic

Gibson's	10€
Gibson's Pink (fraises et pétales de rose)	10€

Bières

	25CL	50CL
Leffe préssion	4€	8€
Monaco	4€	8€
Birra Moretti 33cl	4€	
Panaché	4€	8€
Leffe Rubis	4€	
Despejados 33cl	5€	

Rhum

	4CL
Rhum blanc	6€
Rhum ambré	6€
Diplomatico	9€

Whiskies

	4CL
Clan Cambell	6€
J&B	7€
Jack Daniel's	9€
Chivas 12	9€
Jack Daniel's Fire	10€
<i>Supplément jus ou soda +2€</i>	

Boissons sans alcool

Coca cola/ Coca cola zero	33cl	4€
Schweppes tonic	25cl	4€
Limonade	33cl	4€
Perrier	33cl	4€
Orangina	25cl	4€
Ice tea	25cl	4€
RedBull	25cl	4€
Evian	50cl	3€
Evian	1L	5€
San Pellegrino	50cl	3€
San Pellegrino	1L	5€
Supplément sirop		1€
Jus : Orange; Ananas;	25cl	4€
Pomme; Abricot		

Vodka

	4CL
Fjorowka (ou équivalent)	6,5€
Ciroc	9€

Supplément jus ou soda +2€

Supplément RedBull +4€

Champagne et Mousseux

Fabrice Robert Cuvée prestige	45€
<i>Champagne brut (ou équivalent)</i>	
Prosecco Bolla Extra Dry	30€

APERITIVO



18€

LEGUMES MARINÉS

Assortiments de légumes marinés, mozzarella Burrata, arancini, Mozzarella panées



16€

CHARCUTERIE

Assortiments de charcuteries



24€

FRITTO MISTO

Polenta frita, mozzarella panés, arancini, crevettes panées, fiore di zucca fritti, tzatziki

Entrée

FIORI DI ZUCCA FRITTI

10€

Beignet de fleur de courgette

AVOCAT CREVETTE

10€

Avocat servi avec salade et crevettes sauce cocktail

POLENTA FRITTA

9€

Belles frites de polenta servies avec une sauce Gorgonzola

BURRATA TOMATE

11€

Burrata servie avec tomate cerise, pignon de pin et pesto basilico

FETA, TZATZIKI, GRENADE ET PAIN FOCACCIA

9,5€

Salades

SALADE NORVEGIÈNE

18€

Salade, tomates cerises, saumon fumé, thon, avocat, crevettes sauce cocktail

POLPO SANTORINI

23€

Tentacule de poulpe servie avec un Tatziki, feta, salade, tomate cerise, pignon de pin, grenade, crème de grenade

Salade César



16€

Salade Graziela



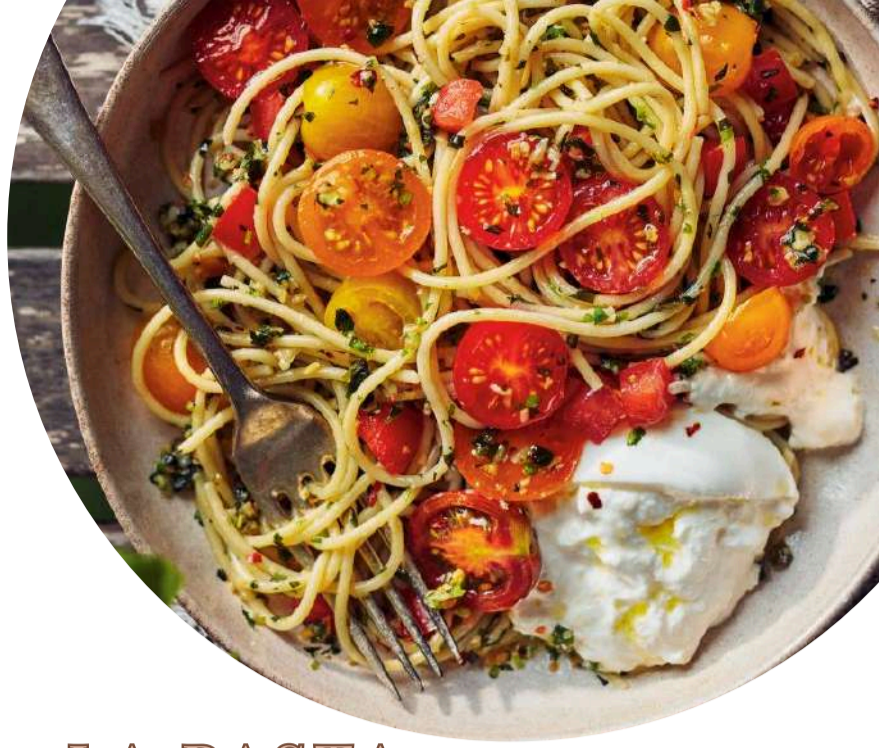
18€

CARPACCIO DI MANZO PARMIGIANO

15€

Carpaccio de boeuf Charolais, pesto basilic, salade, tomate cerise, copeaux de Parmesan

Supplément Burrata 5€



PASTA & FOCACCIA

GENEREUX ET GOURMAND

FOCACCIA SANDWICH

SERVI AVEC SALADE

Focaccia Parma 16€

Focaccia, pesto basilico, Jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan, Burrata, tomate

Focaccia Saumon 16€

Focaccia, tzatziki, saumon fumé, feta, salade, tomate, éclats de grenade, crème de grenade



LA PASTA

Linguine Bolognaise 13€

Sauce Napolitaine , viande hachée, persil

Linguine* Carbonara 13€

Crème, lardons

Rigatoni Matriciana 14€

Sauce napolitaine, crème, lardons, ail, persil

Linguine Saumon fumé 17€

Crème, saumon fumé, ail, persil

Linguine crème de truffe 19€

Crème de truffes, jambon de Parme, copeaux de parmesan

Rigatoni Quatre Fromages 14€

Crème, Gorgonzola, chèvre, Grana padano, Camembert

Linguine pesto e Burrata 18€

Crème, pesto basilico, tomate cerise, Burrata

Cappelletti Gorgonzola et chorizo 17€

Pâtes farcies, crème au Gorgonzola et chorizo

Cappelletti tartufo 19€

Pâtes farcies, sauce à la crème de Truffe, copeaux de Parmesan

Supplément Jambon de parme 4€

Lasagne traditionnelle maison 14€



PIZZA

PIZZA CREAZIONE

Miele



17 €

Louisita



18 €

Affumicata



20 €

Rucola



17 €

PIZZA CLASSIQUE

(INCLUS AU MENU MIDI)

MARGHERITA

Tomate, mozzarella

11€

REGINA

Tomate, mozzarella, jambon, champignon

13€

CHORIZO

Tomate, mozzarella, emmentale rapé, chorizo, oeuf

13€

CALZONE (SOUFFLÉ)

Tomate, mozzarella, jambon, oeuf, emmentale rapé

13€

GRICIA

Tomate, mozzarella, lardons, oeuf, crème fraîche

13€

PIZZA CREAZIONE

RUCOLA

Tomate, Mozzarella, roquette, jambon de Parme, tomate cerise, Parmesan

17€

AFFUMICATA

Tomate, roquette, saumon fumé, tomate cerise, Burrata, pesto basilic

20€

FICHICITA

Base crème, mozzarella, Gorgonzola jambon de parme, confiture de figue

17€

LOUISITA

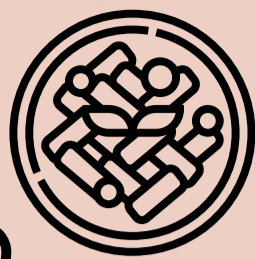
Base crème de truffe, mozzarella, champignon, jambon de Parme, roquette, copeaux de Parmesan

19€

MIELE

Tomate, Mozzarella, chèvre, roquette, jambon de Parme, miel, noix

17€



Pizza

ICONIQUE

POULET

Tomate, Mozzarella, poulet mariné épicé, oignon, crème fraîche

14€

SAUMON

Tomate, Mozzarella, saumon fumé, crème fraîche

17€

CASA ITALIANA

Tomate, Mozzarella, merguez, champignons, jambon, poivrons, olives, câpres, anchois, œuf

14€

SPECIALE

Tomate, Mozzarella, viande hachée, merguez, tomates fraîches, poivrons, champignons, œuf

14€

SAVOYARDE

Tomate, Mozzarella, lardons, pomme de terre, reblochon, crème fraîche, oignons

14€

CALABRAISE

Tomate, Mozzarella, chorizo, câpres, oignons, poivrons, tomates fraîches, œuf

14€

NEPTUNE

Tomate, Mozzarella, thon, olives

13€

TROIS JAMBON

Tomate, Mozzarella, chorizo, salami, coppa, œuf

14€

QUATRE FROMAGES

Tomate, mozzarella, emmentale rapé, Gorgonzola, chèvre

14€

ORIENTALE

Tomate, mozzarella, merguez, oignon, poivron, tomate fraîche, œuf

14€

ST JACQUES

Tomate, mozzarella, emmentale rapé, St Jacques, persillades

20€

NAPOLITAINE

Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives

14€

QUATRE SAISONS

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, câpres, olives, artichauts

14€

CECILIA

Tomate, Mozzarella, merguez, chorizo, viande hachée, oignons, crème fraîche

14€

VEGETARIENNE

Tomate, Mozzarella, champignons, aubergines, poivrons, artichauts, olives

14€

DI PARMA

Tomate, Mozzarella, fromage rapé, jambon de Parme

16€

VIANDES & POISSONS

ESCALOPE CORDON BLEU 20€ GORGONZOLA

Escalope de veau panée, jambon, emmental fondu servi dans une sauce crème au Gorgonzola

ESCALOPE BOLOGNAISE 20€

Escalope de veau panée, jambon, emmental fondu servi dans une sauce tomate napolitaine

ESCALOPE MARSALA 18€

Escalope de veau flambée au Marsala, crème au marsala et champignons

ESCALOPE MILANAISE 18€

Fine escalope de veau panée

ESCALOPE PARME 20€

Escalope de veau flambée au vin blanc, crème jambon de parme, emmental fondu

ENTRECÔTE GRILLÉE 23€

Sauce au choix: Poivre; Bernaise; Gorgonzola

FAUX-FILET GRILLÉ 20€

Sauce au choix: Poivre; Bernaise; Gorgonzola

FILET DE BOEUF GRILLÉ 26€

Sauce au choix: Poivre; Bernaise; Gorgonzola

Côté mer

PAVÉ DE SAUMON 19€

Sauce crème à l'oseille
Accompagnement au choix

FILET DE BAR 20€

Sauce crème à l'oseille
Accompagnement au choix

SAINT JACQUES ROYALE 32€

Saint Jacques flambée au vin blanc, crème, ail et persil
Accompagnement au choix

Accompagnement

1 ou 2 accompagnements au choix

Pâtes - Frites - Haricot vert - Salade

Sauce supplémentaire +2€ :
Gorgonzola ; Poivre ; Béarnaise

Accompagnement supplémentaire : 4€

MIDI EXPRESS

16€

ENTRÉE-PLAT OU PLAT DESSERT

19€

ENTRÉE-PLAT-DESSERT



Entrée

Oeuf mayonnaise
Salade chèvre miel
Salade au lardons
Friture italienne
(Fiore de zucca fritti,
Polenta frita,
mozzarella stick)
Charcuterie



Plat

Pizza au choix:
Regina, Marguerita,
Chorizo, Calzone,
Gricia, Neptune
Pâtes Carbonara
Lasagne maison
Faux filet grillé
Escalope poulet milanaise



Dessert

Panna Cotta
Glace 2 boules
Tiramisu
Carpaccio ananas
Camembert

11€

BOISSON-PLAT-DESSERT

MENU

BAMBINO



Boissons

Sirop à l'eau
Verre de coca
Verre de Jus



Plats

Pizza Bambino
Jambon, fromage
Spaghetti bolognaise
Poissons panés
Steack haché



Desserts

Glace enfants
Glace 2 boules



Formule Sympa



Entrée

Buratta
Avocat crevette
Carpaccio de Boeuf Charolais
Feta tzatziki grenade
Charcuterie

Plat

Escalope Marsala
Escalope Milanaise
Pavé de Saumon
Pizza au choix
Entrecôte grillée
Rigatoni Quatre Fromage

Desserts

Dame blanche
Glace vanille, coulis chocolat et chantilly
Chocolat liégeois
Glace chocolat, coulis chocolat et chantilly
Café liégeois
Glace café, coulis café et chantilly
Crème brûlé
Tiramisu
Carpaccio d'ananas
Glace Limoncello et sucre muscavado

ENTRÉE + PLAT +
CAFÉ OU
PLAT + DESSERT +
CAFÉ 27€

ENTRÉE + PLAT +
DESSERT + CAFÉ
30€

Sélection
Préstige



65€

CHATEAU SAINTE MARGUERITE FANTASTIQUE

Côte de Provence

Origine: Venetie



45€

MINUTY PRESTIGE

Côte de provence



32€

LE POIANE VALPOLICELLA RIPASSO

Veneto

Ni trop d

et

Côte de Provence

Origine: Venetie



VERRE
12cl



PICHET
0,25 cl



PICHET
0,5 cl



BOUTEILLE
75 cl

ROUGE

MONTEPULCIANO Abruzzo

6€

8 €

16 €

20 €

MONTEPIETROSSO Terre Siciliane - Sicilia

-

-

-

19 €

VALPOLICELLA CLASSICO Veneto

-

-

-

24€

CHIANTI Toscana

7€

10€

20€

24 €

LE POIANE VALPOLICELLA RIPASSO Veneto

-

-

-

32 €

LAMBRUSCO ROSSO Vin pétillant - Secco ou Amabile

-

-

-

18 €

VIN DE LA MAISON ROUGE Leger

4 €

5 €

8 €

-

ROSÉ DELL'ESTATE Terazza d'Italia - Veneto

-

-

-

19 €

ROSÉ

BARDOLINO CHIARETTO Veneto

6,50 €

9 €

18€

22 €

LAMBRUSCO ROSATO Vin pétillant rosé

-

-

-

18 €

VIN DE LA MAISON ROSÉ Vin léger

4 €

5 €

8 €

-

BLANC

FRASCATI Latium - Roma

-

-

-

20 €

MOSCATO D'ASTI Légerement pétillant et sucré - Piemonte

-

-

-

26 €

VIN DE LA MAISON BLANC Leger, et sec

4 €

5 €

8 €

-

BORDEAUX SUPERIEUR

-

-

-

18 €

ROUGE

BROUILLY

7,50 €

11€

22€

26 €

SAINT ÉMILION

-

-

-

39€

ROSÉ

CHATEAU SAINTE MARGUERITE - FANTASTIQUE Côte de Provence - Vin d'exception

65 €

MINUTY PRESTIGE Côte de provence - Chateau Minuty

-

-

-

45 €

GRIS BLANC

6,5 €

12€

24€

28€

BLANC

SANCERRE AOC

11€

19€

36€

42 €

Effervecent

CHAMPAGNE BRUT FABRICE ROBERT (OU EQUIVALENT)

45 €

RUINART BLANC DE BLANC

130€

VINS ITALIENS

VINS FRANÇAIS

Coupe glacées

GOURMANDS



7€

Dame blanche

*Glace vanille, coulis
chocolat, chantilly*



7€

Café Liégeois ou Chocolat Liégeois

*Glace et coulis
café ou chocolat,
chantilly*



9€

Banana Split

*Glace vanille,
chocolat, fraise,
coulis chocolat
et chantilly*



9€

Coupe Brownie

*Glace vanille,
caramel beurre
salé, chocolat,
coulis chocolat,
chantilly*



8€

Duchesse

*Glace coco,
rhum raisin,
coulis caramel
beurre salé et
chantilly*



9€

Amarena

*Glace vanille,
amarena,
chantilly et
cerise amarena*



9€

Fraise Melba

*Glace vanille,
fraise, coulis
fraise, morceaux
de fraise,
chantilly*



9€

Fruit Rouge

*Glace fraise,
framboise, cassis,
coulis fruits
rouge, chantilly,
fruit rouge*



6€

Croquentin Vanille

*Glace vanille
cœur meringue*

AVEC ALCOOL



10€

Colonel

*Glace citron,
vodka*



10€

Limoncino

*Glace Limoncello,
alcool Limoncello*



10€

Iceberg

*Glace menthe-
chocolat, alcool
peppermint, chantilly*



10€

Williamine

*Glace poire, alcool
de poire*

Ristorante Casa Italiana -
Da Christian



AFFOGATO BAR

AFFOGATO CLASSICO

6€

- GLACE VANILLE
- CAFÉ

AFFOGATO BROWNIES

8,50€

- GLACE VANILLE
- GLACE CHOCOLAT
- MORCEAUX DE BROWNIE
- CHANTILLY MAISON
- CAFÉ

AFFOGATO ITALIANO

8,50€

- GLACE TIRAMISU
- BISCUIT CUILLIÈRE
- CHANTILLY MAISON
- CACAO
- CAFÉ

AFFOGATO CAMELO

7€

- GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ
- COULIS CARAMEL BEURRE SALÉ
- CAFÉ

ACCOMPAGNEZ VOTRE AFFOGATO AVEC UN SHOT
D'AMARETTO... +5€

Fondata nel 1993 - Fondata en 1993

CRÉATIONS

CARPACCIO ANANAS / 9€

Carpaccio d'ananas, glace
Limoncello, sucre muscavado

BURATTA AMARENA / 9€

Mozzarella Buratta servi avec
glace pistache, cerises
Amarena et éclats de
pistache

TARTE AUX POMMES FLAMBÉE AU CALVADOS / 9€

Fine tarte aux pommes flambée au
Calvados

LES BASES

TIRAMISU / 8€

Classique au café

PANNA COTTA / 8€

Au choix:

-Fruit rouge
-Amarena et éclats de
pistache

CRÈME BRULÉ / 7€

CAFÉ GOURMAND / 8€

Thé gourmand +1€

FONDANT VANILLE / 9€

Fondant chocolat, glace
vanille, coulis chocolat,
topping du moment et
chantilly

TARTE AUX POMMES

FINE / 6€

Supplément 1 boule de
glace +3€

ALCOOL CHAUD

IRISH COFFEE / 9€

Whisky, café, chantilly
maison, sucre de canne

FRENCH COFFEE / 9€

Cognac, café, chantilly
maison, sucre de canne

ITALIANO COFFEE / 9€

Amaretto, café, chantilly
maison, sucre de canne

LES PARFUMS CLASSIQUES

VANILLE
CHOCOLAT
CAFÉ
FRAISE

LES PARFUMS GOURMANDS

COCO
PISTACHE
AMARENA
RHUM RAISIN
NOISETTE
CAMEL AU BEURRE SALÉ
MENTHE-CHOCOLAT

LES PARFUMS FRUITÉS

LIMONCELLO
CITRON
POIRE
FRUIT DE LA PASSION
MANGUE
FRAMBOISE
CASIS

VOTRE CRÉATION

1 BOULE: 3€

2 BOULES: 5€

3 BOULES: 7€

COULIS : CHOCOLAT/ CAFÉ/ FRAISE/ FRUIT ROUGE/ FRUIT DE LA
PASSION/ CAMEL AU BEURRE SALÉ : 1€

TOPPING DU MOMENT: 1€

CHANTILLY MAISON: 2€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ: 2€

CAFÉ CRÈME: 2€

CAPPUCCINO CHANTILLY: 4,5€

THÉ: 3€