

Ges Formules

FORMULE MIDI

(du lundi au vendred midi)

Salade au choix ou Pizza au choix ou Penné : sauf Cèpes ou Plat du jour .

Dessert du jour ou (Café gourmand +2 e Supplément)

Soda, sirop, jus de fruit, ½ eau , verre de vin ou ½ bière Pression.

13,90 €

PLAT DU JOUR

(du lundi midi au vendredi midi).

10,20€

MENU LE 18

Moules frites à volonté le DIMANCHE.

15,90 €

Carpaccio de Bœuf avec salade et frites maison à volonté le MARDI SOIR.

15,90€

Tapas maison tous les Soirs (voir carte des Tapas du 18).

MENU KID'S

Boisson au choix (sirop, limonade ou jus de fruits).

Steak Haché et Frites maison ou Margarita (Tomate-Fromage) ou Penne Napolitaine.

> Glace KID'S 1 Boule au choix ou Fromage blanc.

> > 8,30€

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais!



ASSIETTE MIXTE

Pains grillés,

Panaché de salades,

Aubergines,

Poivrons.

Courgettes,

Burrata, Copeaux de Parmesan.

11,90€

ASSIETTE ITALIENNE

Jambon San Daniels (18 mois),

Coppa,

schiacciata piccante,

Mortadelle,

Copeaux de Parmesan,

Tomates séchées.

10,20 €

BRUSCHETTA

A PARTAGER

Deux Pains grillés, Tartare de tomates, Panaché de salades, Burrata

choix garniture

Aubergines, saumon fumé par nos soins, jambon San Daniels (18 mois), poivrons marinés, courgettes marinées.

10,90€

12,90€

12,90€

SALADE LYONNAISE

Panaché de salades, tomates cerises, olives à la grecque, lardons, 10,90 € croûtons, œuf poché.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Panaché de salades, tomates cerises, olives à la grecque, pignons de 11,90 € pin, feuilles de brick au chèvre chaud .

CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN*

Panaché de salades et frites maison.

*A volonté tous les mardis soir

ASSIETTE DE JAMBON

<u>Jambon SAN DANIEL 18 MOIS servi avec ou sans melon.</u>

MILLE FEUILLES AU SAUMON

Tartare de tomates, saumon fumé par nos soins , guacamole, chèvre 12,90 € frais au basilic.



Choisissez nos pâtes: linguine, Penne ou Rigatoni pour accompagner la sauce de votre choix

CARBONARA (Poitrine de porc, crème, jaune d'œuf , Parmesan).	10,00€
GORGONZOLA (Crème, gorgonzola, Parmesan).	10,00 €
CÈPES (Ail, crème, cèpes , Parmesan).	12,00 €
PESTO ROUGE (Ail, huile d'olive vierge extra, pignons de pin, basilic, Parmesan, Tomates séchées).	11,00€
NAPOLITAINE OU ARRABIATA (Sauce tomate confectionnée par nos soins, piquante ou non , Parmesan).	10,00 €
VONGOLE (persillade , Parmesan, coques ou palourdes en fonction de l'arrivage).	12,00 €

13,90 €

GRATIN DE CANNELLONI AUX 4 FROMAGES

(Gorgonzola, chèvre, Mozzarella, Reblochon).



ESCALOPE DE VEAU MILANAISE **	16,90 €
ESCALOPE DE VEAU SAUCE GORGONZOLA**	17,20 €
ESCALOPE DE VEAU SAUCE AUX CEPES **	17,20 €
3 COTELETTES D'AGNEAU GRILLEES AUX HERBES DE PROVENCE **	14,90 €
MAGRET DE CANARD SAUCE GRIOTTES **	14,90 €
ASSIETTE MIXED GRILL (Côtelette d'Agneau, Magret de Canard rôti, sauce griottes, Merguez, accompagné de ses frites maison).	17,90 €

**ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites maison / Penne Napolitaine / Légumes du marché.



LE 18 (Pain buns, bœuf haché, double cheddar, compotée d'oignons).	12,60 €
L'ITALIEN (Pain buns, tartare de tomates, bœuf haché, double cheddar, roquette, copeaux de parmesan).	12,90 €
LE MEXICAIN (Pain buns, bœuf haché, double cheddar, guacamole, oignons frits).	12,90 €

Nos Poissons

*MOULES à volonté tous les dimanches midi

*MOULES MARINIERES, GORGONZOLA ou PROVENCALE accompagnées de frites maison.	14,80 €
GAMBAS GRILLEES A LA PERSILLADE**	13,90 €
DAURADE ROYALE AUX AMANDES GRILLEES** filet ou entière selon arrivage.	16,90 €
ASSIETTE DE FRITES MAISON	3,50 €

**ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites maison / Penne Napolitaine / Légumes du marché.

Les Pizzas du 18

NOS PIZZAS

Margherita	(Tomate, mozzarella)	8,70 €
Napoletana	(Tomate, mozzarella, anchois, origan)	9,70 €
Prosciutto	(Tomate, mozzarella, jambon, origan)	10,20 €
Funghi	(Tomate, mozzarella, champignons, origan)	10,20 €
Orientale	(Tomate, mozzarella, merguez)	10,20 €
Polifemo	(Crème fraîche, mozzarella, œuf)	10,20 €
Arrabbiata	(Tomate, mozzarella, schiacciata picante)	11,20 €
Prosciutto Funghi	(Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan)	11,20 €
Bufala	(Tomate, mozzarella, mozzarella di bufala, tomates cerises)	11,20 €
4 Stagioni	(Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, origan)	12,20 €
Ortolana	(Tomate, tomates cerises, mozzarella, oignons, artichauts, champignons, poivrons, câpres, origan)	12,20 €
Campagnola	(Tomate, mozzarella, lardons, oignons, crème fraîche)	12,20 €
4 Formaggi	(Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan)	12,20 €
Melanzane	(Tomate, mozzarella, aubergines grillées marinées ail et persil)	12,20 €
Marinara	(Tomate, mozzarella, thon, oignons, câpres, origan)	12,20 €
Frutti di mare	(Tomate, mozzarella, fruits de mer, ail et persil)	12,20 €
Rustica	(Tomate, crème fraîche mozzarella, speck, roquette)	12,20 €
La Saint-Marcellin	(Base crème fraîche, Saint-Marcellin, mozzarella, miel, roquette)	12,20 €
Calzone	(Chausson, mozzarella, jambon, champignons, origan, salade)	12,70 €
Ciccio Bello	(Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, poivrons, saucisse de Strasbourg, œuf)	13,20 €
Parma	(Tomate, mozzarella, jambon de Parme SAN DANIEL 18 mois)	13,20 €
Salmone	(Tomates cerises, crème fraîche, mozzarella, saumon)	13,20 €
Montanara	(Base crème, mozzarella, lardons, reblochon)	13,20 €
Pizza du chef	(Tomate ou crème fraîche, mozzarella, poulet, poivrons)	13,20 €
Calzone du 18	(Base crème, mozzarella, , Saint-Marcellin, champignons, salade)	13,20 €
Gnocco	(Huile d'olive et origan)	5,50 €
	Supplément Ingrédients (œuf, légumes)	1,00 €
	Supplément Ingrédients (charcuterie, fromage, poisson)	1,50 €

Les Tapas du 18

NOS TAPAS

CHIFFONNADE DE JAMBON SAN DANIEL (18 mois)	4,90 €
SCHIACCIATA PICCANTE (chiffonnade de saucissons piquants aux graines de fenouil).	4,90 €
CHIFFONNADE DE SPECK	4,90 €
CHIFFONNADE DE COPPA	4,90 €
CHIFFONNADE DE MORTADELLE	4,90 €
CHIFFONNADE DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS	4,90 €
FRITURE D'ÉPERLAN	4,90 €
ANCHOIS INFARINATA	4,90 €
CALAMAR INFARINATA	4,90 €
TAPONNADE D OLIVES NOIRES ET SES CROÛTONS PERSILLÉS	2,90 €
POIVRONS MARINÉS A LA PERSILLADE	3,90 €
GUACAMOLE ET SES CROUTONS PERSILLÉS	4,90 €
SAMOUSSA CHÈVRE ET BASILIC	3,90 €
ASSIÈTTE DE FROMAGES assiette mixte de pecorino (truffe, piment, poivre).	4,90 €
MINI CAMEMBERT PANÉ	3,90 €
MINI BRIE PANÉ	3,90 €

Nos Boissons

NOS BOISSONS		<u> 20CL</u>	<u>33CL</u>	<u>50CL</u>	<u>1L</u>
SIROP A L'EALL	2 00 €				

LIMONADE 2,00 €

GRANINI JUS DE FRUITS

 TROPICAL
 3,20 €

 ORANGE
 3,20 €

 POMME
 3,20 €

 ANANAS
 3,20 €

 TOMATE
 3,20 €

 ABRICOT
 3,20 €

SODAS

ORANGINA

COCA-COLA

COCA-COLA ZÉRO

SCHWEPPES AGRUMES

LIPTON ICE TEA

3,20 €

3,20 €

3,20 €

EAU MINÉRALE

 EVIAN
 2,50 €
 3,00 €

 SAN PELLEGRINO
 2,50 €
 3,00 €

PERRIER 3,00 €

BIÈRES

½ PRESSION ITALIEN3,50 €½ PRESSION AFFLIGEM3,50 €

CAFÉ

CAFÉ EXPRESSO $1,50 \in$ CAFÉ DECA $1,70 \in$ CAPPUCCINO $2,30 \in$ DOUBLE CAFÉ $2,80 \in$ THÉ $2.00 \in$

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos Boissons Alcoolisées

APÉRITIFS & COCKTAILS VERRE DE PROSECCO BELLINI SPRITZ APERITIF DU 18 PROSECCO LIQUEUR DE FRAISE ITALIENNE MORITO MAISON (Rhum Havana, Eau gazeuse, Citron vert, Menthe)	5,00 € 7,00 € 7,00 € 7,00 € 7,90 €	4CL	<u>75CL</u>
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE			60,00€
APÉRITIFS PASTIS RICARD SUZE KIR MARTINI BLANC ET ROUGE PORTO MARSALA BITTER ALCOOLS VODKA		3,50 € 3,50 € 3,50 € 3,50 € 3,50 € 3,50 € 3,50 € 3,50 €	
WHISKY J&B WILLIAM LAWSON'S RHUM		6,00 € 6,00 €	
BAYLEYS		6,00€	
DIGESTIFS COGNAC GET 27 GET 31 LIMONCELLO JACK DANIEL 'S DIPLOMATICO DON PAPA		6,00 € 6,00 € 6,00 € 6,00 € 7,00 € 7,00 €	

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération .



<u>Les vins Italiens</u>	<u>12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>46cl</u>	<u>75cl</u>
Tous nos vins Italiens sont proposés soit au verre, au quart, au pichet	5,00€	9,00 €	16,00 €	
Les vins rouges				
VALPOLICELLA Le Colline dei Filari				25,00 €
CHIANTI CLASSICO DOC				25,00 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO				25,00 €
Les vins blancs				
soave classico doc				24,00 €
PROSECCO VIN PÉTILLANT DOC				24,00 €
Les vins rosés				
BARDOLINO CHIARETTO DOC				20,00 €
ROSELIA (nouveau) suggestion du Patron				20,00 €
<u>Les vins Français</u>				
Les vins rouges				
CÔTE DU RHÔNE VACQUEYRAS VIEUX CLOCHER	5,00 €	9,00 €	16,00 €	26,00 €
CROZE HEMITAGE CAVE DES TAINS	5,00 €	9,00 €	16,00 €	29,00 €
Les vins rosés				
CÔTE DE PROVENCE	5,00 €	9,00 €	16,00 €	21,00 €
LANGUEDOC ROUSSILLON PUECH HAUT PRESTIGE (nouveau) suggestion du Patron	5,00 €	9,00 €	16,00 €	29,00 €
<u>Les vins de pays</u>				
PICHET ROUGE CÔTE DU RHÔNE	3,50 €	5,00 €	8,00 €	
PICHET DE ROSÉ	3,50 €	5,00 €	8,00 €	
PICHET BLANC VIOGNIER	3,50 €	5,00 €	8,00 €	
PICHET DE ROSÉ	3,50 €	5,00 €	8,00€	

Le service et la TVA en vigueur sont inclus dans nos prix.

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération .

Nos Fromages et Desserts

Tous nos Desserts sont faits maison à base de produits frais!

FROMAGE BLANC ET COULIS DE FRUIT ROUGE	3,20 €
PATISSERIE DU JOUR	5,50 €
PROFITEROLES AVEC 3 BOULES DE GLACE VANILLE Chocolat chaud et chantilly.	5,50 €
COUPE DE FRUITS DE SAISON AVEC OU SANS CHANTILLY	5,50 €
GAUFFRE 3 SAVEURS chocolat chaud, compotée de pomme, chantilly.	6,00€
MOUSSE AUX 3 CHOCOLATS chocolat noir, chocolat lait, chocolat blanc.	6,00€
LE TIRAMISU AUX FRUITS DE SAISON	6,00€
LE CAFE GOURMAND ET SES 4 MINI DESSERTS	8,00€
SUPPLÉMENT CHANTILLY OU COULIS	1,50 €



Composez votre Coupe

1 BOULES 2,10 €
2 BOULES 4,10 €
3 BOULES 5,70 €

VANILLE / CHOCOLAT / FRAISE / CITRON /MENTHE / MELON/ PASSION / CAFE / NOIX DE COCO / POIRE DU VERGER / CASSIS / FRAMBOISE / RHUM-RAISINS / BARBE A PAPA / STRACCIATELLA.

NOS GLACES SONT ARTISANALES.

Nos Coupes de Glaces Artisanales

COUPE CHOCOLAT LIÉGOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS 6,20 € 2 Boules chocolat, 1 Boule vanille, coulis de chocolat ou moka, chantilly. COUPE DAME BLANCHE 6.20 € 3 Boules vanille, coulis de chocolat, chantilly. COUPE ICEBERG 6,20 € 2 Boules menthe, 1 boule glace chocolat, chantilly. COUPE ANGLAISE 6.20 € 1 boule menthe, 1 boule poire, 1 boule vanille coulis de chocolat, chantilly. 6,30 € COUPE BANANA SPLIT 1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule fraise coulis de chocolat, chantilly. COUPF COLONFL 7,00€ 3 boules citron, vodka.