

## APÉRITIFS

<b>Pastis 51, Ricard (2cl)</b>	<b>4,00€</b>
<b>Tomate, Perroquet, Mauresque, etc...</b>	<b>4,20€</b>
<b>Le kir Via Roma à la mûre et au cassis (8cl)</b>	<b>5,00€</b>
<b>Kir: Cassis, mûre, pêche ou framboise (8cl)</b>	<b>4,80€</b>
<b>Kir royal (10cl)</b>	<b>10,00€</b>
<b>Martini, Campari, Porto, Muscat (6cl)</b>	<b>5,90€</b>
<b>Américano (12cl)</b>	<b>7,90€</b>
<b>Coupe de champagne (10cl)</b>	<b>10,00€</b>
<b>Piscine de champagne (14cl)</b>	<b>14,00€</b>
<b>Spritz (14cl) Apérol, Prosecco, Perrier, zest d'orange</b>	<b>8,90€</b>
<b>Prosecco (10cl)</b>	<b>8,00€</b>
<b>Whisky (2cl ou 4cl)</b>	<b>5,00 € / 8,00€</b>
<b>Jack Daniel's (2cl ou 4cl)</b>	<b>6,00€ / 9,00€</b>
<b>Vodka, Gin, Get27, Capt Morgan, Havana, Tequila, Malibu (4cl)</b>	<b>9,00€</b>

## BIÈRES Pression

<b>Pelforth blonde, Monaco, panaché (25cl)</b>	<b>4,00€</b>
<b>Pelforth blonde, Monaco, panaché (50cl)</b>	<b>8,00€</b>
<b>Demi-pêche, Gomé, Tango, etc... (25cl)</b>	<b>4,20€</b>
<b>Demi-pêche, Gomé, Tango, etc... (50cl)</b>	<b>8,40€</b>
<b>Picon bière (25cl)</b>	<b>4,50€</b>
<b>Picon bière (50cl)</b>	<b>9,00€</b>

## BIÈRES Bouteilles

<b>La Poretti (bière blonde italienne) (33cl)</b>	<b>5,90€</b>
<b>La Fada blanche (bière artisanale de Provence) (33 cl)</b>	<b>5,90€</b>
<b>Desperados, Cubanisto (33cl)</b>	<b>5,90</b>

## BOISSONS Sans alcool

<b>Sodas: Coca, Coca Cherry, Coca zéro, Perrier, Limonade, Diabolo, Orangina, Sprite, Fuzetea, Fanta orange, Schweppes, Schweppes agrumes</b>	<b>4,00€</b>
<b>Jus de fruits Granini : Orange, Ananas, Abricot, Ace, Tomate, Pomme, Fraise</b>	<b>4,00€</b>

\*Supplément  
sirop: 0,20€

<b>Sirops: Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat, Fun blue, Gambetta, Pac</b>	<b>3,00€</b>
<b>Eau de Perrier, Vittel, San Pellegrino</b>	<b>50cl / 100cl 5,00€ / 7,00€</b>

*Retrouvez tous nos Cocktails maison sur la carte des Cocktails*

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais.  
Les chèques ne sont plus acceptés.  
Prix net service compris.

# Entrées

	Entrée / Plat
<b>Burrata à partager (200g)</b> (Burrata, focaccia maison, pesto et crème balsamique)	16,90€
<b>Mini Italienne</b> (Burrata, tomates, jambon cru Italien, pesto)	11,50€
<b>Salade burrata</b> (Burrata, tomates de couleurs, jambon cru italien, œuf, pesto, gressin)	16,50€
<b>Salade de chèvre pané</b> (Salade, tomates, pancetta (poitrine de porc), œuf, copeaux de parmesan, miel)	11,50€ / 16,50€
<b>Salade de petites seiches en persillade</b> (Salade, seiches, tomates, copeaux de parmesan, chapelure)	18,50€
<b>Salade Caesar</b> (Salade, poulet pané, tomates, croûtons, pignons de pin, avocat, œuf, copeaux de parmesan)	17,50€
<b>Salade Caesar aux gambas Tempura</b> (Salade, gambas, tomates, croûtons, pignons de pin, avocat, œuf dur, copeaux de parmesan)	22,50€
<b>Salade de poulpes de roche aux agrumes</b> (Tentacules de poulpes et agrumes sur un lit de salade, tomates cerises, vinaigrette)	11,50€ / 17,50€
<b>Tartare de saumon</b> (Saumon frais, guacamole, crème fraîche, ciboulette, aneth, échalotes, gressin)	12,50€ / 19,90€
<b>Carpaccio de bœuf maison</b> (Salade verte, tomates cerises de couleurs)	12,50€
<b>Carpaccio de bœuf maison et sa burrata</b> (Salade verte, tomates cerises de couleurs)	18,50€
<b>Assiette de charcuterie et fromages à partager</b> (Jambon cru Italien, mortadelle, saucisson, spianata (saucisse sèche de porc), bresaola (viande de bœuf séchée), Pecorino (fromage de lait de brebis), camembert de burrata et cornichons)	20,90€
<b>Terrine de foie gras maison</b> (Accompagnée de ses toasts et chutney d'oignons)	15,90€

Pour une salade « plus gourmande »  
pensez à votre supplément Burrata  
Burrata Di Buffala : 6,50€ (125g)

# PIZZA

**Via Roma** 17,90€  
(Sauce tomate, aubergines, burrata, jambon cru italien, parmesan, olives, origan)

**Anchois** 13,90€  
(Sauce tomate, anchois, olives, origan)

**Piquante** 17,90€  
(Sauce tomate, nduja (*saucisse fraîche pimentée de porc*), spianata (*saucisse sèche de porc épicée*), \*fior di latte, olives, origan, épinards)

**Margherita** 15,90€  
(Sauce tomate, \*fior di latte, origan, basilic, olives)

**Végétarienne** 15,90€  
(Sauce tomate, aubergines, courgettes, poivrons, oignons, champignons, olives, origan)

**Royale** 16,20€  
(Sauce tomate, champignons, jambon, \*fior di latte, olives, origan)

**Napolitaine** 16,00€  
(Sauce tomate, \*fior di latte, câpres, olives, origan, anchois)

**La fermière** 16,50€  
(Crème fraîche, pancetta (*poitrine de porc*), champignons, oignons, olives, \*fior di latte, origan)

**Savoyarde** 17,90€  
(Crème fraîche, oignons, pommes de terre, lardons, Reblochon (*fromage de lait crue de Savoie*), \*fior di latte)

**Spianata** 16,90€  
(Sauce tomate, spianata (*saucisse sèche de porc épicée*) \*fior di latte, olives, origan)

**La Parma** 17,90€  
(Sauce tomate, jambon cru Italien, \*fior di latte, olives, origan)

**La cinq fromages** 17,90€  
(Sauce tomate, \*fior di latte, fromage de chèvre, gorgonzola, Pecorino (*fromage de lait de brebis*), taleggio (*fromage de lait de vache*), olives, origan)

**La Stracciatella** 17,90€  
(Sauce tomate, Stracciatella (*partie crémeuse de la burrata*), roquette, bresaola (*viande de bœuf séchée*), crème balsamique, parmesan, olives, origan)

**Saumon** 16,90€  
(Crème fraîche, saumon fumé, \*fior di latte, oignons, olives, aneth)

**Nduja** 16,90€  
(Sauce tomate, nduja (*saucisse fraîche pimentée de porc*), \*fior di latte, origan, olives)

**Chèvre miel** 16,50 €  
(Crème fraîche, fromage de chèvre, miel, pignons de pin, origan, olives)

**Arménienne** 17,50 €  
(Sauce tomate, viande hachée, poivrons, olives, oignons, cumin)

**Mexicaine** 17,00 €  
(Sauce tomate, oignons, poivrons, poulet, épices mexicaines, olives, \*fior di latte)

*\*Le fior di latte « fleur de lait » est un fromage au lait de vache avec une technique similaire à celle de la mozzarella, on adore sa couleur blanc ivoire, son goût lacté. Originnaire de Campanie et des Pouilles en Italie.*

# PASTA

**Spécialité pâtes à la meule**  
(Linguines, crème fraîche,  
parmesan, tomates confites)  
19,90€

<b>Linguines à l'indienne</b> (Poulet, crème fraîche, curry, pousse d'épinard, vin blanc, oignons)	19,90€	<b>Linguines bolognaise</b> (Linguines, bœuf haché, sauce tomate fraîche, crème fraîche, carottes, oignons)	14,50€
<b>Linguines crevettes</b> (Linguines, Crevettes, gambas, tomates cerises, crème fraîche, persillade)	22,50€	<b>Linguines carbonara</b> (Linguines, lardons, jambon, crème fraîche, vin blanc, œuf)	15,00€
<b>Linguines aux vongoles</b> (Linguines, palourdes, vin blanc, Persillade, tomates cerises, crème fraîche)	20,90€	<b>Linguines Capri</b> (Linguines, burrata, jambon cru Italien, sauce tomate, aubergines grillées, pesto, ail, oignons)	18,00€
<b>Linguines fruits de mer</b> (Linguines, crevettes, calamars, moules, noix de Saint-Jacques, couteaux, vin blanc, tomates cerises, ail, sauce tomate)	23,50€	<b>Linguines forestière</b> (Poulet, oignons caramélisés, vin blanc, crème fraîche, champignons, copeaux de parmesan, pointes d'asperges)	19,50€
<b>Linguines méditerranéenne</b> (Linguines, crevettes, calamars, moules, noix de Saint Jacques, couteaux, crème fraîche, vin blanc, tomates cerises, ail, safran)	23,50€	<b>Linguines vénitienne (Aux 2 saumons)</b> (Linguines, saumon frais, saumon fumé, crème fraîche, tomates cerises, vin blanc, aneth)	20,50€
<b>Linguines tartufo</b> (Cèpes, crème de truffe, copeaux de truffe)	23,50€	<b>Coquillettes tartufo</b> (Crème de truffe, copeaux de truffe jambon truffé italien)	23,50€

**Suppléments aux choix :**  
Copeaux de truffes 6,50€  
Jambon à la truffe 6,50€  
Burrata Di Buffala 6,50€ (125g)

## RISOTTI

**Risotto forestier revisité** 18,50€  
(Crème de cèpes, poulet, champignons, échalotes, copeaux de parmesan)

**Risotto crevettes** 23,90€  
(Crevettes, gambas rôties, crème fraîche, vin blanc échalotes, copeaux de parmesan)

**Risotto Saint-Jacques** 24,90€  
(Noix de Saint-Jacques, échalotes, crème fraîche, vin blanc, copeaux de parmesan, pointes d'asperge)

## GNOCCHI

**Gnocchi sauce à votre convenance** 16,50€  
- Champignons  
- Gorgonzola et jambon cru Italien

**Gnocchi pesto et burrata** 18,50€  
(Burrata, sauce pesto, crème fraîche, pignons de pin)

**Gnocchi Crevettes** 22,50€  
(Queues de crevettes en persillade, gambas, pointes d'asperge, crème fraîche)

## RAVIOLI

**Ravioli burrata** 18,50€  
(Sauce tomate, jambon cru italien, burrata)

**Ravioli chèvre-miel** 17,50€  
(Sauce parmesan)

**Tortelloni Truffes d'été et cèpes** 18,50€  
(Crème aux cèpes, copeaux de truffe)

## LASAGNES

**Lasagnes al forno** 18,50€  
(Servie avec sa salade verte)

Suppléments aux choix :  
Copeaux de truffes 6,50€  
Jambon à la truffe 6,50€  
Burrata Di Buffala 6,50€ (125g)

## VIANDES

<b>Tartare de bœuf « classique »</b> (oignons, cornichons, câpres, ketchup, moutarde, sauce anglaise)	19,50 €
<b>Tartare de bœuf à l'italienne</b> (copeaux de parmesan, pesto, olives, câpres, oignons, cornichons, ketchup, moutarde, sauce anglaise, pignons de pin)	19,50 €
<b>Souris d'agneau confite à l'italienne</b> (Cuisson 7 heures)	23,50 €
<b>Magret de canard grillé, ±300 g /350 g</b>	23,90 €
<b>Escalope milanaise, ±250 g</b>	23,90 €
<b>Filet de bœuf, ±250g</b>	25,90 €
<b>Côte de bœuf, ±500 g</b>	27,50 €
<b>Entrecôte Angus, ±250 g/300 g</b>	24,90 €
<b>Hamburger italien</b> (steak haché, mozzarella, pancetta (poitrine de porc), taleggio (fromage de lait de vache), tomates, oignons caramélisés)	18,90 €
<b>Hamburger du mois</b>	19,90 €
<b>Steak (haché) façon bouchère ±180 g</b>	15,50€

## POISSONS

<b>Saumon rôti, ±250 g</b> (15 minutes de cuisson à prévoir, sauce aïoli)	21,90 €
<b>Tartare de saumon</b> (Saumon frais, guacamole, crème fraîche, ciboulette, aneth, échalotes, gressin)	19,90 €
<b>Filet de St Pierre façon fish and chips</b> (Filet de st pierre, sauce aïoli, frites et salade)	18,90 €
<b>Parillada de la mer à la plancha</b> (Noix de Saint-Jacques, gambas, saumon, cabillaud rôti, sauce aïoli, basilic)	25,90 €

*Nos viandes et nos poissons sont accompagnés de frites/salade  
ou  
de pâtes (sauce tomate ou beurre) ou pommes sautées ou poêlées de légumes.*

*\*Un seul accompagnement par plat, tout accompagnement supplémentaire sera facturé 4,50 €*

*\*Supplément sauce : Gorgonzola, poivre vert, cèpes, tartare, aïoli : 2,00€*

## DESSERTS

**Desserts présentés au plateau** 7,90€  
(Créations de notre chef pâtissier)

**Gâteau d'anniversaire** 7,00€ / la part  
(à partir de six personnes et à commander  
48h à l' avance)

**Assiette de fromages** 8,50€  
(Salade verte, fromage de Chèvre, Pecorino (fromage  
au lait de brebis), gorgonzola, Camembert de Burrata)

**Café gourmand** 8,50€

**Thé gourmand** 9,50€

## BOISSONS CHAUDES

**Café expresso** 2,50€

**Double café expresso** 5,00€

**Café crème** 4,50€

**Capuccino** 5,50€

**Thé:** 4,00€

**Noir, Vert, Menthe, Citron, Fruits rouges**

**Verveine** 4,00€

**Irish coffee** 8,50€

## DIGESTIFS

**Get27, Limoncello, Vodka, Manzana, Cognac,** 9,00€  
**Armagnac, Poire, Baileys, Grappa, Amaretto**

**Don Papa, Diplomatico** 10,00€

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais.*

*Les chèques ne sont plus acceptés.*

*Prix net service compris.*

**SELECTION VIN ROUGES 75CL****LES PETITES GATERIES DE MARIE-ANTOINETTE - IGP TERRES DU MIDI 19,90€**

Robe grenat, nez de fruits rouges, l'attaque en bouche est ronde, tanins offrant une belle harmonie au vin.

**VIEUX TRUFFIERS - MAISON BOISSET COTES DU RHONE BIO 25,40€**

Robe rouge rubis, arômes de fruits rouges et épices, en bouche les tanins sont souples, soutenus par des notes de mûres et de groseilles.

**I MURI ROSSO PRIMITIVO - Puglia IGT 24,90€**

Robe rouge rubis avec des reflets violets, arômes de fruits rouges et noirs. Doux, fruité, épicé, tanins veloutés.

**BOURGOGNE COTE CHALONNAISE PINOT NOIR CUVÉE BUISSONNIER 29,90€**

Belle robe rouge, nez de fruits rouges avec des notes fumées, bouche riche et complexe, tanins souples et élégants.

**DOMAINE BOISSAN - AOP GIGONDAS 35,00€**

Robe rouge sombre, arômes puissants, sur des notes de pruneaux. Bouche veloutée.

**SELECTION VIN ROSES 75CL****MIRATI - IGP MEDITERRANEE 19,90€**

Robe rose saumon, arômes de fruits rouges et noirs, bouche ample et vive.

**HOMME DE CŒUR VENTOUX CHATEAU ST SAUVEUR 24,90€**

Robe rose intense, notes de fruits rouges, rond et équilibré.

**STUDIO BY MIRAVAL - IGP MEDITERRANEE 26,50€**

Robe rose très pâle, nez de fruits frais, agrumes, bouche charnue et finale iodée.

**REAL - AOP COTES DE PROVENCE 29,30€**

Robe rose claire et brillante aux reflets fuchsia, arômes intenses de fruits frais et mûrs, finale légèrement saline.

**NOTRE SELECTION CHAMPAGNES 75CL**

**MUMM BRUT 65,00€**

**RUINART BRUT 95,00€**

**RUINART BLANC de BLANC 135,00€**

**SELECTION VIN BLANCS 75CL****DOMAINE BRESCOU - IGP OC VIOGNIER BIO 25,90€**

Nez floral et fruité, bouche vive et pleine, avec une belle fraîcheur aux saveurs d'agrumes et d'abricots frais.

**ENJOY (Moelleux) - DOMAINE DE JOY IGP COTES GASCogne 24.40€**

Robe jaune aux reflets dorés, nez explosif sur des notes de fruits exotiques, aérien et gourmand.

**I MURI BIANCO - Puglia IGT 24,90€**

Couleur jaune paille aux reflets dorés, arôme intense et persistant, fruité avec des notes de fruits à pulpe jaune mur.

**LA COTE BLANCHE - CAVE DE LUGNY AOP MACON VILLAGE 23,50€**

Robe dorée aux reflets verts, arômes floraux et fruités, vin d'une grande finesse et fraîcheur.

**DOMAINE DES HERITIÈRES AOP CHABLIS 27,50€**

Robe or pâle, arômes délicat d'agrumes et pommes vertes, frais et vif, longue et belle finale en bouche.

**SELECTION VIN ITALIENS 75CL****MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Abruzzo DOC 24,50€**

Robe rouge rubis avec des reflets grenat, arômes intenses persistant et fruité, bien équilibré.

**PROSECO SENSI 23,90€**

Vin pétillant, vif et frais, notes fruités et florales.

**LAMBRUSCO Rosso et Rosato 19,90€**

Vin pétillant, amabile, fruité, fines bulles tout en rondeur.

**NOTRE SELECTION AU VERRE 14CL****STUDIO BY MIRAVAL 5,90€**

*IGP MEDITERRANEE (Rosé)*

**ENJOY (Moelleux) DOMAINE DE JOY 5,90€**

*IGP COTES GASCogne (Blanc)*

**DOMAINE BRESCOU 5,90€**

*IGP OC VIOGNIER BIO (Blanc)*

**LES PETITES GATERIES DE MARIE-ANTOINETTE IGP TDM (Rouge) 5,90€****VIEUX TRUFFIERS MAISON BOISSET 5,90€**

*COTES DU RHONE BIO (Rouge)*

**BOURGOGNE COTE CHALONNAISE 5,90€**

*CUVÉE BUISSONNIER (Rouge)*

*Pichet: rouge, rosé, blanc (25cl) 6,50€*

*(50cl) 9,50€*

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais.

Les chèques ne sont plus acceptés.

Prix net service compris.