



Menu:

Nos formules:

Entrée - Plat	22.00€
Plat - Dessert	20.00€
Entrée - Plat - Dessert	25.00€

Antipasti:

- Carpaccio de boeuf et parmesan 14.00€
- Bruschetta (pesto verde ou rosso) 14.00€
- Planche de charcuterie ou fromage pour 2 personnes 15.00€
(Jambon de Parme, Bresaola, Speck, Coppa, Rocamadour, Taleggio, Gorgonzola)
- Planche mixte pour 2 personnes 18.00€
(Jambon de Parme, Bresaola, Speck, Coppa, Rocamadour, Taleggio, Gorgonzola)

Salades:

- Melezola 16.00€
(Gorgonzola, pommes, tomates séchées, noix, miel, parmesan et salade)
- Salmone 16.00€
(Saumon mariné, jambon de Parme, tomates séchées, vinaigre balsamique)

Plats:

- Osso bucco 18.00€
(Jaret de veau, orecchiette)
- Pavé de veau 18.00€
(Linguine, sauce au choix)
- Pavé de boeuf 18.00€
(Linguine, sauce au choix)
- Pesce di mare 18.00€
(Poissons selon arrivage, Linguine, sauce crustacés)

Sauce au choix:

- Roquefort
- Poivre
- Marsala

Pâtes:

- Assiette de pâtes (sauce au choix): 15.00€
- 4 fromages ou
 - Epinards et ricotta ou
 - Viandes

Prix net et service compris





Menu:

Pizzas:

- Margherita 11.00€
(Base tomate, mozzarella et origan)
- Reine 13.00€
(Base tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc et olives)
- Sicilienne 14.00€
(Base tomate, câpres, anchois et olives)
- Calzone 14.00€
(Disponible Reine ou Quattro Formaggi)
- Quattro Formaggi 15.00€
(Base crème, taleggio, gorgonzola, mozzarella et parmesan)
- Saumon 15.00€
(Base crème, saumon et olives)
- Chèvre-miel 15.00€
(Base crème, Rocamadour et miel de Beynat)
- Vegetariano 15.00€
(Base tomate, champignons, mozzarella, poivrons, oignons et olives)
- Corrézienne 16.00€
(Base tomate, magret de canard, gésiers, persillade et olives)
- Carne 16.00€
(Base tomate, mozzarella, viande hachée, chorizo, sauce kébab, olives)

Supplément 1€ et supplément viandes 2€

Menu Bambino: 12.00€

(-10 ans)

Linguine, jambon blanc et sauce tomate

ou

Pizza Bambino

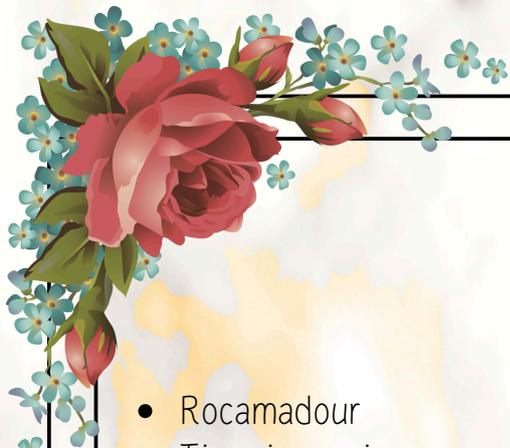
Glace vanille ou chocolat

ou

Tiramisu

Prix net et service compris





Menu:

Desserts:

- Rocamadour 6.00€
- Tiramisu maison 6.00€
- Fondant au caramel beurre salé de Guérande 6.00€
- Bolichon de Mélinda 6.00€
- Crème brûlée 6.00€

Glaces:

et

Sorbet:

Vanille, Chocolat, Rhum raisin,
Caramel beurre salé, Amarena, Café,
Menthe chocolat, Panna, Lavande au
miel de montagne, Rose

Citron vert, Fraise

- Coupe 1 boule 3.00€
- Coupe 2 boules 5.50€
- Coupe 3 boules 8.50€

Liégeois: 8.50€

- Chocolat liégeois
- Dame blanche
- Café liégeois
- Caramel liégeois

Supplément sauce ou chantilly: 1.00€

Prix net et service compris





Divers:

Droit de place:

Adulte: 10.00€
Enfant (à partir de 5 ans): 5.00€

Droit de bouchon: 4.00€

Réservations:

De mai à septembre (inclus) la réservation de la table sera annulée pour tout retard de 15 min minimum.

