

Entrées Froides

- Salade Norvégienne : saumon fumé, avocat et cocktail de crevettes, crème fraîche 12,50 €
- Tomate mozzarella à l'huile basilic 10,50 €
- Antipasti de légumes marinés à l'huile d'olive 14,50 €
- Carpaccio de bœuf à la mozzarella : 12,00 €

Entrées Chaudes

- Salade de chèvre chaud 11,00 €
- Salade Sud-Ouest : gésiers, magret de canard fumé, échalotes, croutons 12,00 €
- Fritto misto di mare : beignet de calamar, crevettes, sauce tartare, gorgonzola, saumon fumé 12,50 €
- Œuf cocotte au saumon fumé ou gorgonzola ou lardons : 12,50 €

Nos Pizzas

- Grand mère (tomate, mozzarella fraîche, tomate fraîche, roquette, persillade) 12,50 €
- Trattoria (base crème fraîche, mozzarella, fromage burrata, tomate fraîche, roquette, origan) 12,50 €
- Calzone (tomate, mozzarella, jambon, jaune d'œuf, origan) 11,00 €
- Régina (tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan) 11,00 €
- Quatre Fromages (tomate, mozzarella, camembert, chèvre, gorgonzola, œuf, origan) 12,50 €
- Orientale (tomate, mozzarella, viande hachée, merguez, poivrons, olives, oignons, origan) 11,50 €
- Capriciosa (tomate, mozzarella, jambon, champignons, gorgonzola, œuf, origan) 12,50 €
- Napolitaine (tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan) 11,50 €
- Neptune (tomate, mozzarella, thon, oignons, olives, origan) 11,50 €
- Végétarienne (tomate, câpres, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons, olives, aubergines, courgettes, origan) 12,50 €
- Quatre Saisons (tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, poivrons, câpres, origan) 12,50 €
- Campagnarde (tomate, mozzarella, chèvre, lardons, oignons, œuf, crème fraîche, pommes de terre, origan) 12,50 €
- Saumon fumé (base de crème fraîche, mozzarella, saumon fumé) 12,50 €
- Chef mixte (tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, oignons, origan) 12,50 €
- Trois Jambons (tomate, mozzarella, jambon de paris, salami, coppa, parme, œuf, origan) 12,50 €
- Cyril (tomate, mozzarella, jambon, viande hachée, merguez, œuf, origan) 12,50 €

Nos Pâtes : Spaghetti, Tagliatelles, Pennés

- Aux St Jacques et fruits de mer 12,50 €
- A la carbonara 11,00 €
- Au saumon fumé 12,00 €
- Pennés au 4 fromages gratinées 12,50 €
- Lasagne à la bolognaise gratinée 12,50 €



Nos Viandes et Grillades

accompagné de frites ou haricot vert ou pâte

- Entrecôte grillée 17,50 €
- Souris d'agneau au thym 16,00 €
- Escalope Milanaise (veau) 14,00 €
- Escalope Bocconcini (crème fraîche, moutarde, jambon de parme gratiné) 16,50 €
- Escalope Bolognaise gratinée (escalope de veau, sauce bolognaise, jambon de paris) 15,50 €
- Steak tartare frites 12,50 €

Nos Poissons

- Noix de St Jacques sauce corail 18,50 €
- Pavé de saumon grillé 15,50 €
- Filets de sole sauce beurre blanc 17,50 €



Menu enfants 9,00 € (jusqu'à 10 ans)

Boissons

- Coca, diabolo ou Jus d'orange

Plats

- Pizza isabella
- Nuggets frites

Desserts

- glace smarties

OFFERT

Tous les soirs du dimanche au jeudi et samedi midi
sauf jours fériés

Nos Boissons



Apéritifs

- Kir (vin blanc, vin rouge) 3,60 €
- Kir Royal (champagne) 6,50 €
- Ricard 4,50 €
- Martini (rouge ou blanc) 4,90 €
- Marsala Amande ou Porto (rouge) 4,90 €
- Campari 5,60 €

Whisky (4 cl)

- Chivas (12 ans d'âge) 7,50 €
- Jack Daniel's 7,50 €
- JB 6,50 €

Bières

- En pression :
 - Leffe ou Stella (25cl) 3,60 € (50cl) 6,50 €
 - Monaco (25cl) 3,60 € (50cl) 6,50 €
 - Panaché (25cl) 3,60 € (50cl) 6,50 €
- Bouteille :
 - Heinken (33cl) 4,60 €
 - Desperados (33cl) 4,90 €
 - Nastro Azzurro (33cl) 4,00 €

Champagne

- La coupe 6,50 €
- La bouteille 42,00 €

Digestifs (2 cl)

- Limoncello 5,50 €
- Get 27 5,50 €
- Amaretto 5,50 €
- Calvados 5,50 €

Nos Vins Français

Rouge

- Saumur (Loire) (1/2 Bt) 11,90 € (Bt) 18,50 €
- Lussac St Emilion (Bordeaux) (1/2 Bt) 13,90 € (Bt) 24,90 €

Rosé

- Tavel (1/2 Bt) 12,50 € (Bt) 21,50 €
- Côtes de Provence (1/2 Bt) 11,90 € (Bt) 17,90 €

Blanc

- Riesling (Alsace) (1/2 Bt) 12,50 € (Bt) 18,50 €

Cocktails avec Alcool

- La Trattoria 6,50 €
(curaçao, vodka, limonade, crème de banane)
- Américano maison 7,00 €
(martini rouge et blanc, gin, campari)
- Piña Colada 6,00 €
(rhum, jus d'ananas, lait de coco)

Cocktails sans Alcool et boissons fraîches

- Cocktail pêche, passion et coco 4,50 €
- Virgin Piña colada 3,50 €
- Ice tea, jus de fruits 2,90 €
- Sodas ou diabolos 3,10 €

Eaux Minérales

- Evian (50cl) 2,90 € (1L) 4,40 €
- St Pellegrino (50cl) 3,20 € (1L) 4,80 €
- Perrier (33cl) 2,90 €

Boissons Chaudes

- Café ou décaféiné 2,20 €
- Thé, verveine, cappuccino 2,90 €
- Irish coffee 6,90 €



Nos Vins Italiens

Rouge

- Chianti (1/2 Bt) 12,00 € (Bt) 20,50 €
- Valpolicella (1/2 Bt) 12,00 € (Bt) 20,50 €
- Lambrusco Amabile (pétillant) (Bt) 18,00 €

Rosé

- Bardolino (1/2 Bt) 11,90 € (Bt) 17,90 €
- Lambrusco Amabile (pétillant) (Bt) 18,00 €

Blanc

- Moscato (Bt) 19,50 €

Nos Vins en Pichet

- Rouge, blanc ou rosé (verre) 2,90 € (25cl) 4,90 € (50cl) 8,40 €

Nos glaces et sorbets plein de fruits artisanales

- Vanille (à la vanille bourbon)
- Chocolat (au cacao et cœur de guanaja valrhona)
- Café (100 % arabica)
- Pistache
- Noix de coco
- Citron vert (27 % de fruits)
- Rhum raisin (au rhum Saint-James)
- Caramel beurre salé (au beurre et au sel de Guérande)



Nos coupes glacées

- Chocolat liégeois 6,50 €
(1 boule vanille, 2 boules chocolat, nappage chocolat, crème fouettée)
- Café liégeois 6,50 €
(1 boule vanille, 2 boules café, nappage moka, crème fouettée)
- Dame blanche 6,50 €
(3 boules vanille, nappage chocolat, crème fouettée)
- Colonel 7,50 €
(3 boules citron vert, vodka*)
- Réunionnaise 7,50 €
(1 boule vanille, 2 boules rhum raisin, rhum*, crème fouettée)

Nos desserts

- Tiramisu maison 7,00 €
- Ile flottante 5,50 €
- Fondant au chocolat accompagné de crème anglaise 6,50 €
- Tarte tatin et sa boule de glace vanille 7,50 €
- Mousse au chocolat 5,50 €
- crème brûlée 6,50 €

Nos fromages

- Camembert 6,50 €
- Chèvre 6,50 €
- Gorgonzola 6,50 €
- Assortiment de fromages 6,50 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Photos non contractuelles

