

NOS PATES

LA PESTO • 11,90€

Basilic, pignon de pin, ail, huile d'olive, parmesan, basilic, poivre.

LA PESTO DE COURETTE • 11,90€

Basilic, pignons de pin, ail, huile d'olive, parmesan, courgettes, poivre.

LA BOLO • 12,90€

Sauce tomate maison, viande de bœuf hachée égrenée, oignons rouge cuisinés, basilic.

LA FROMAGERE • 12,90€

Crème, fromage persillé, parmesan, emmental, basilic, œufs.

au choix penne au linguine



LA CARBO • 12,90€

Crème, parmesan, chute de lard grillé, jaune d'œuf, parmesan, basilic, poivre, gros sel.

L'ARRABIATA • 12,90€

Piment oiseau, basilic, sauce tomate maison, gousses d'ail, huile d'olive.

LA TRUFFETTE • 14,90€

Crème de truffe, huile de truffe, truffe.

A PARTAGER

Planche au choix 12,90€ : Fromages, Charcut' ou mixte

SPÉCIALITE DU CHEF

Camembert rôti Di Bufalla 14,90€ (avec frites & salades)

Côté terre



Cœur d'entrecôte Angus française (env.300g)

23,90€

accompagnement frites, salades, ou pâtes au choix.

Escalope de veau à la milanaise (env.200g)

15,90€

accompagnement frites, salades, ou pâtes au choix.

Côté mer



Assiette de Gambas (env.10p.)

23,90€

accompagnement frites, salades, ou pâtes au choix.

Steack de thon grillé (env.160g)

15,90€

accompagnement frites, salades, ou pâtes au choix.

Découvrez nos suggestions du moment sur l'ardoise !

MENU *Enfant* 7,90€

Pâtes au choix
+ Steak hachée façon bouchère

OU Filet de poulet

+ frites maison
Boule de glace bimbo

OU Pom'Pote

+ 1 surprise

D
E
S
S
E
R
T
S

• Assiette de fromage 5,90€

• Fromage blanc de campagne (Miel, marron, chocolat maison ou fruits rouges) 4,90€

• Fondant au chocolat et son chocolat maison, boule vanille artisanale, chantilly 6,90€

• Tarte Tatin, boule vanille artisanale et sauce caramel, chantilly 5,90€

• Gaufre de liège chantilly marron, fruits rouges, chocolat maison ou nutella 5,90€

• Tiramisu maison 6,90€

• Café gourmand 8,90€

• Nougat glacé 4,90€

• Coco, orange, ou citron givré 4,90€

A Retrouver sur l'autre carte : Irish coffee 7,90€

& toutes nos glaces artisanales...



Nos plats & desserts

NOS PIZZAS

Artisanales Pâte et sauces maison

BASE AU CHOIX ROUGE ROSE OU BLANCHE

La Marga

10,90€

Mozzarella Fior Di Latte, feuille de basilic, olives noires.

La Bolo

11,90€

Viande de bœuf hachée égrenée, oignons rouges cuisinés, Mozzarella Fior Di Latte, olives noires.

La Romana

11,90€

Jambon blanc, champignons, Mozzarella Fior Di Latte, olives noires.

La Dijonnaise

11,90€

Moutarde à l'ancienne, viande de bœuf hachée égrenée, Mozzarella Fior Di Latte, olives noires. (base crème imposée).

La Sicilienne

11,90€

Mozzarella Fior Di Latte, anchois, capres, olives noires.

La Carbo

11,90€

Mozzarella Fior Di Latte, ricotta, oignons, lardons grillés, olives noires.

La 4 Fromaggi

12,90€

Mozzarella Fior Di Latte, Gorgonzola, Reblochon, Chèvre, olives noires.

La Caprette

12,90€

Mozzarella Fior Di Latte, Chèvre, miel, olives noires.

La Spianata Piquante

12,90€

Spianata piquante, Mozzarella Fior Di Latte, olives noires.

La Bianca

12,90€

Mascarpone, Ricotta, sel, poivre, Mozzarella Fior Di Latte, Roquette, olives noires. (base crème imposée).

La Verde

12,90€

Ricotta, courgette, pesto de courgette, pignon de pin, poivre, Mozzarella Fior Di Latte. (base crème imposée).

La Salmone

12,90€

Saumon fumé, Mozzarella Fior Di Latte, pesto, olives noires. (base crème imposée).

La tonno

13,90€

Mozzarella Fior Di Latte, morceaux de thon, oignons rouges, olives noires.

La Bufalina

13,90€

Mozzarella Di Bufala, tomates fraîches, huile d'olives, Mozzarella Fior Di Latte, basilic, olives noires.

La 4 Stagioni

14,90€

Mozzarella Fior Di Latte, courgettes, aubergines, poivrons, champignons, olives noires.

La tartuffo

14,90€

Crème de truffe, Mozzarella Fior Di Latte, Parmigiano Reggiano, champignons de Paris, huile de truffes, olives noires. (base crème imposée).

La tartuffo Parma

16,90€

Crème de truffe, Mozzarella Fior Di Latte, Parmigiano Reggiano, champignons de Paris, huile de truffes, jambon de parme 13 mois minimum, olive noires. (base crème imposée).

La Casa

16,90€

Camembert Di Bufala, Mozzarella Fior Di Latte, jambon de parme 13 mois mini, Parmigiano Reggiano, roquette, crème de balsamique, olive noires.

La Calzonne (chausson pizza)

12,90€

Mozzarella Fior Di Latte, Jambon blanc, champignons, œufs (base tomate conseillée).

NOS SALADES REPAS

La Fraicheur Mélange de salades, tomates cerises, oignons rouges, concombre, olives noires, vinaigrette..... 7,90€

La Burrata Mozzarella Di Burrata, tomates, tomates cerises, oignons rouges, basilic, Pesto, filet d'huile d'olive, balsamique..... 12,90€

La Mozza Di Bufalla Mozzarella Di Bufalla, tomates, tomates cerises, oignons rouges, basilic, Pesto, filet d'huile d'olive, balsamique.... 12,90€

La César Mélange de Salade, œuf, tomate cerises, parmigiano reggiano, croûtons, oignons rouges, poulet grillé, olives noires, sauce César..... 13,90€

La Bergère Mélange de salades, tomates cerises, oignons rouge, toast de Rocamadour chaud, piment d'Espelette, Copa, olives noires, sauce tomate séchées..... 14,90€

La Méditerranéenne Mélange de salades, concombres, tomates, tomates cerises, oignons rouges, persillade, croûtons, thon, gambas, olives noires, sauce citronnée..... 16,90€



NOS BURGERS

serui avec frites maison & salades



★ **Le Classique** Pain artisanal, steak façon bouchère Black Angus 200G., Emmental, cornichons, tomates cerise, roquette, sauce au choix : ketchup, mayo, piquante ou casa. 13,90€

★ **Le Coq façon César** Pain artisanal, poulet grillé, oignons rouges, tomates, parmigiano reggiano, roquette, sauce césar. 14,90€

★ **Le Veggie** Pain artisanal, steak végétal, courgettes, aubergines, oignons rouges, tomates séchées, comté, roquette, sauce crème aux herbes maison. 14,90€

★ **L'Italien** Pain artisanal, Pesto, Rocamadour, oignons frits, tomates confites, steak hachée façon bouchère black angus 200G., lard fumé. 15,90€

★ **Le Tanthon** Pain artisanal, Steak de thon, Pesto de courgettes, tomates séchées, confit d'oignon, roquette. 15,90€

Supplément ingrédient 1,50€ (œufs, légumes, fromages)