



VIN

BOISSONS

Cocktails

Apérol Spritz	10
Apérol, prosecco, eau gazeuse	
♥ Fleur de Sureau Spritz	10
Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse	
Hibiscus Spritz	10
Gin, Lillet rosé, sirop d'hibiscus, tonic	
Gingembre Spritz	10
Prosecco, jus de citron, gingembre	
Gin Tonic	10
Gin Antidote, fever tree tonic water	
Mojito	10
Rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse	
Moscow Mule	10
Vodka, jus de citron vert, Ginger beer	
Americano	10
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse	

Mocktails

Virgin Spritz	9
Orange Spritz, eau gazeuse	
♥ Virgin Gin	9
Gin Antidote 0% , tonic, citron	
Virgin Mojito	9
Eau pétillante, menthe, citron vert	
Virgin Mule	9
Gingembre Alain Milliat, citron, tonic,	

Gin

Accompagné d'un Fever Tree tonic ou pamplemousse supplément de 4€

Gin Hendrick	9
Gin Roku Japon	9
Gin Mistral France	11
Gin Fabri Italie	15
Gin Mare mediterranean Espagne	15
Gin Tanqueray Ten Ecosse	16
Gin Muma Pouilles	19

Whisky

Whisky Suntory / Tokijapon	12
Whisky Single Abercours 10 ans	12
Whisky islay Laphroaig 10 ans	15
Whisky Cool Ila 12 ans	17

Bières



Peroni	4	8
Blonde et légère 4°C		
IPA	4,5	9
Harry Upside 5.9°C		
Stéphanus	4	8
Blonde ambrée, bière abbaye 7°C		
Stéphanus Blanche	5,5	
Bouteille 33cl		
Peroni 0% alcool	4	
Bouteille 33cl		

Softs

Coca-Cola, Coca zéro	4,5
Fuzetea pêche	4,5
Perrier	4,5
Fever Tree	4,5
Tonic, Ginger beer, Pamplemousse	
Mandarine verte	5
Soda Italien	
Aranciata, Aranciata rossa	5
Soda Italien	
Alain Milliat	5,5
Nectar d'Abricot ou Poire	
Alain Milliat	5,5
Jus de Tomate ou Pomme	

Eaux 75cl

San Bernardo	6
Eau pétillante	
San Bernardo	6
Eau naturelle	

Rhum

Rhum trois Rivières Martinique	13
Rhum Ryoma Japon Rhum	13
Eminente Cuba 7 ans	16
Rhum Zaccapa 23ans	19

Vodka

Vodka Belvedere	11
Vodka Grey Goose	12
Vodka Beluga Russie	13

MENU

Planche à partager

Planche Apéro solo	11
Assortiment de 3 charcuteries	
♥ Planche Jambon de Parme	16
Jambon de parme 20 mois d'affinage, 1 ou 2 personnes	
Planche de légumes grillés XL	23
Pizzetta à l'huile d'olive, mix légumes	
Planche de charcuterie XL	25
Pizzetta à l'huile d'olive, mix de charcuterie	
Planche de charcuterie et fromages XL	28
Pizzetta à l'huile d'olive, assortiments de charcuteries et fromages	

Entrée

Pizzetta à l'huile d'olive	6
Pesto et Fior di latte	
 Pizzetta Tartufo Plantin	11
Crème fraîche, sauce Salsa Tartufata, Fior di latte	
 Oeufs Cocotte à la truffe	10
Crème sauce Salsa Tartufata "Plantin"	
 Burratina , carpaccio de truffes Plantin	12
Tartare de tomates fraîches	
Bruschetta Foie gras	15
Dés de foie gras de canard, cacahuète, oignons confits	

Salades

Salade de légumes grillés "Pepperoni"	18
Champignons, aubergines, poivrons, courgettes, tomates, artichauts	
Salade César	19
Poulet pané croustillant maison, croûtons, oeuf, Grana Padano DOP, sauce césar	
Salade Nordique	21
Saumon fumé Écossais, croûtons, tomates, oeuf	
♥ Salade Bergère au chèvre	17
Calzone chèvre, miel , amande	

MENU

Les pâtes....

Spaghetti Carbonara	19
Guanciale, jaune d'oeuf, poivre italien, Grana Padano DOP	
Polpette à la Pomodoro	21
Spaghetti, boulettes de viandes au boeuf et porc, Grana Padano DOP	
♥ Spaghetti Cacio e pepe	20
Sauce crème, pecorino et poivre, basilic	
Spaghetti amatriciana	19
Guanciale, sauce tomate, piment vert, pecorino, vin blanc, ail	
Rigatoni à la Pomodoro & Burratina	19
Sauce tomate, basilic, Grana Padano DOP	
🍄 Rigatoni à la truffe*	25
Sauce crème de truffe, parmesan, lamelle de truffe	
Penne aux artichauts et saucisse piquante Italienne	19
Quartiers d'artichauts, sauce piquante, pesto, basilic frais	



Les gratins....

Gratin de penne au gorgonzola	20
Sauce crème fraîche, noix, fior di latte	
♥ Gratin de penne aux aubergines et burratina	22
Sauce tomate basilic, aubergines confites, fior di latte	
Lasagne de boeuf	17
Boeuf français à la sauce tomate, béchamel, fior di latte	

*Truffe Plantin - Sauce à la truffe d'été 8% Tartufata

MENU

Les plats

Tartare de boeuf au couteau 100% Charollais 220gr	22
Classique ou César, jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres, moutarde	
♥ Bavette d'Aloyau R.A.V Herdshire 250gr	28
Pièce de boeuf cuite à la plancha	
Polpettes à l'italienne	21
boulettes de viande au boeuf et porc, spaghetti napolitaine, Grana Padano DOP	
Milanaise façon "Oreille d'éléphant"	28
Escalope de veau panée, spaghetti napolitaine, Grana Padano DOP	
Veau Valdostana	29
Milanaise gratinée au four, crème, jambon de parme, fior di latte	
Risotto comme à Milan	21
Riz Arborio légèrement safrané, Grana Padano DOP	
Risotto Gambas et chorizo	26
Riz Arborio, oignons, Grana Padano DOP	

Les incontournables

♥ Ris de veau a la crème aux Morilles	29
Flambé au Forteni Rosso, gratin de pommes de terre	
La véritable Andouillette "BRAILLON"	26
Fraise de veau tirée à la ficelle, sauce moutarde, gratin de pommes de terre	
Tagliata de boeuf 200gr, origine France ou Angus	23
Boeuf grillé, roquette, tomates cerises, pommes de terre grenailles	
Poulet croustillant à la romaine	20
Filet de poulet pané, croûte de parmesan, spaghetti napolitaine	

Accompagnements

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 4,50€

Pommes de terre grenailles au romarin

Gratin de pommes de terre

Spaghetti à la napolitaine

Légumes de saison

Coeur de sucrine

Pomme de terre frite

Risotto au parmesan

Tous nos plats peuvent contenir des composants constituant les 14 allergènes les plus répandus. Renseignez-vous auprès de votre serveur.

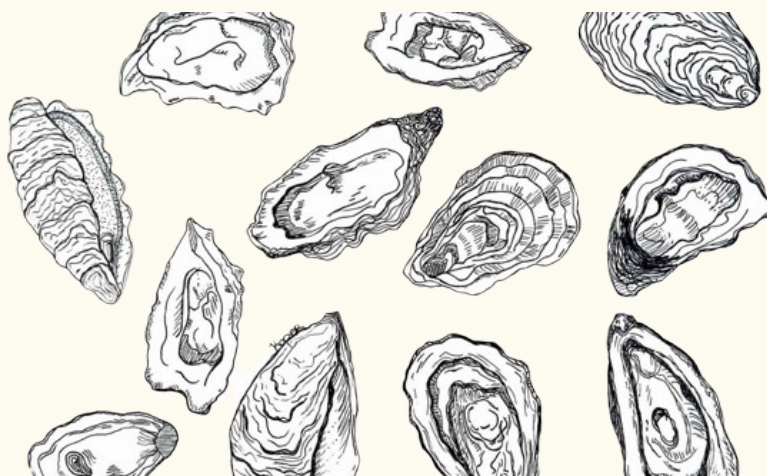
HUITRES



Entrée

Fines de Claires Marennes d'Oleron IGP

6 huitres N°3	12
9 huitres N°3	18
12 huitres N°3	24



Sélection du mois

VIN ROUGE

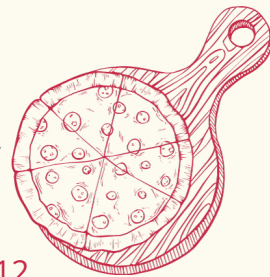
	12cl	75cl
2022 Régnié "Château de la Terrière" Domaine Loron AOC	7	33
2023 Brouilly "Château de la Terrière" Domaine Loron AOC	7	35

VIN BLANC

2024 Famille Dornier "Mar" Languedoc Roussillon VDF BIO	6	28
2024 Minuty "Prestige" Côtes de Provence AOC	9,5	38

MENU

Pizza réalisé à partir de farine locale*notre pâte est maturée minimum 36 heures, Véritable Mozzarella Fior di latte, basilic, olives Leccino. Farine Moulin Joseph Nicot Blon (38)



Base Tomato

Margherita Sauce tomate	12
Napolitaine Anchois, câpres	13,50
Reine Jambon blanc, duxelle de champignons de Paris (+1€ oeuf)	13,50
Pepperoni Poivrons, oignons, aubergines confites	15
3 fromages Gorgonzola DOP, chèvre, fior di latte	14
Burratina Tomates fraîches, après cuisson burratina, roquette, pesto	16
Volcano Spianata "chorizo piquant italien"	15
Vesuvio Poivrons confits, chorizo doux	14,50
Marco Polo Poivrons confits, chorizo doux, poulet mariné	15
♥ NDUJA Crème piquante Nduja, poivrons confits, après cuisson stracciatella, roquette	15
Calabraise Saucisse piquante, artichauts marinés	15

Base Crème

Bressane Poulet mariné, poivrons, oignons confits	15
Saumon Après cuisson saumon fumé Écossais	18
♥ Lombardie Lardons fermiers, taleggio, pommes de terre, oignons confits	16

Signatures

 Alba Sauce tomate, salsa tartufo, jambon rostello, burratina, carpaccio truffe, roquette	21
 Tartufo Base crème, crème de truffe, jambon blanc, Grana Padano, roquette (+4€ burratina)	18,50
Di Parma Sauce tomate, fines tranches de Jambon de Parme 20 mois, stracciatella, roquette	19

Suppléments

Oeuf, légumes, crème- 1€
Poulet mariné, chorizo, spianata-2€
Jambon de Parme, jambon aux herbes - 4€
Petite salade - 4€
Burratina 125gr , stracciatella - 4,50€
Crème de truffe, carpaccio de truffes - 7€

MENU EXPRESS

Du lundi au vendredi midi

Entrée + plat	21
Plat + dessert	21
Entrée + plat + dessert	25

Nos entrées au choix



Oeufs cocotte à la truffe

Salade César

Jambon cru italien et cornichons

Terrine de Campagne "Pierre"

Nos plats au choix

Tagliata de boeuf et pommes de terre grenailles

Plat du jour

Lasagne de boeuf

Aiguillettes de poulet aux pieds de morilles et frites

Pizza au choix : 3 fromages / reine / pepperoni

Nos desserts au choix

Tiramisu au café

Panna Cotta pistache ou fruits rouges

Glace 3 boules

Dessert du jour

Menu enfant

10,00€ JUSQU'À
10ANS

Sirop à l'eau

Pizza Marguerita

OU

Penne napolitaine

OU

Nuggets de poulet et frites

Glaces 2 boules : Smarties ou barbe à papa

VINS

VINS ROUGES



12cl

50cl

75cl

5,0

15

2024 Côtes du Rhône "Domaine Saint Claude"

AOC Vaucluse d'Orange

2024 Gran Passione

IGT Venetie

6,0

19,5

28

♥ 2023 Brouilly "Château de la Terrière" Domaine Loron

AOC Beaujolais

7,0

26

35

2024 Syrah à Papa "Stéphane Montez"

IGP Vallée du Rhône Nord

7,0

26

35

VINS ROSÉS

12cl

50cl

75cl

5,0

15

2024 Côtes du Rhône "Domaine Saint Claude"

AOC Vaucluse d'Orange

♥ 2024 L'Hydropathe Elite "Domaine des Diables"

AOC Côtes de Provence, Sainte Victoire

9,0

38

VINS BLANCS

12cl

50cl

75cl

5,5

18

27

2024 Viognier Elisabeth "Domaine de la Baume"

IGP Pays d'OC

2024 Chardonnay "Domaine de la Baume"

Les Vignes de Madame, IGP Pays d'Oc

6,0

19,5

28

♥ 2024 Macon Villages "Coteaux des Margots"

AOC Maconnais

7,0

26

34

2024 Saint-Véran "Côteaux des Margots"

AOC Mâconnais

9,0

30

38



CHAMPAGNES

12cl

75cl

150cl

11

75

160

Stéphane Lombardi Axiome

Équilibré, fines bulles, pêche

Roederer édition collection

13

85

Fines bulles vives, agrumes

Ruinart Blanc Brut

110

Élégant et fins

Ruinart Blanc de Blancs

140

Bulles extra fine, pêche, agrumes, brioche

Amour de Deutz 2010

210

Grande finesse, La référence de la Maison Deutz

VINS

VIN ROUGES

VALLEE DU RHÔNE NORD

2023	Syrah à Papa IGP Stéphane Montez	35
2018	Syrah "L'appel des Sereines" François Villard	28
2020	Syrah "Cinquante" VDF Louis Cheze	28
2020	Syrah "La Rosine" IGP Collines Rhodaniennes Stéphane Ogier	54
2018	Syrah "L'Ame Soeur" IGP Seyssuel Michel & Stéphane Ogier	99
2022	Syrah Sixtus IGP Collines Rhodaniennes Louis Cheze & Treynard-Marth	49
2017	Syrah Saxeolum IGP Louis Cheze & Treynard-Marth	79
2018	Syrah "L'Ame Soeur" IGP Seyssuel Michel & Stéphane Ogier	99
2019	Crozes - Hermitage "Mat'Lo" Domaine des 7 chemins	48
2019	Crozes - Hermitage "Le Perrier" Domaine Saint Clément	54
2018	Crozes - Hermitage "L'Idylle" Domaine Martinelli	59
2021	Saint - Joseph Stéphane Montez	49
2019	Saint - Joseph "Poivre et Sol" François Villard	54
2022	Saint - Joseph "Cuvée du Papy" Stéphane Montez	59
2019	Saint - Joseph "Ro-Rée" Louis Cheze	49
2017	Saint - Joseph "Cuvée les Anges" Louis Cheze	99
2018	Côte Rôtie "Fortis" Stéphane Montez	99
2019	Côte Rôtie "Bellissima" Louis Cheze	115
2020	Côte Rôtie "Mon Village" Stéphane Ogier	130
2016	Côte Rôtie "La Vallière" Stéphane Ogier	240

VALLEE DU RHÔNE SUD

2022	Côtes du Rhône "Domaine des Sablières"	27
2021	Côtes du Rhône Plan de dieu " Le temps est venu" Stéphane Ogier	33
2020	Côtes du Rhône "Mozaik" Domaine du Fond Croze - Bio	36
2021	Vacqueras "Novae" famille Gilly	49
2022	Terre d'Épices "Domaine De Grangeneuve" AOC Grignan - Les - Adhémar	00

CORSE

2021	Corse "Sartène" Fiumicicoli	39
2020	Corse "Cuvé Vassilia" Fiumicicoli	70
2020	Corse "Storia Di Clos" Culumbo	54

LANGUEDOC ROUSSILLON, PAYS D'OC ET SUD OUEST

2023	Pic Saint Loup "Les Indomptables"	36
2019	Côtes de Provence "Veilles Vignes" Chateau Valetanne BIO	40
2018	Côteaux du Languedoc "Cuvée Prestige" Saint Dréséry château Puech haut	45
2020	Côteaux du Languedoc "Cuvée Tête de Bélier" Saint Dréséry Puech haut	59
2020	Côtes du Roussillon "Authentique" Domaine Lafarge	40
2021	Syrah "La Jeunesse" Domaine de beaume	40

VIN ROUGES

ITALIE DU SUD

2022	Aglianico IGP "Terre Borboniche" Pouilles	28
2021	Primitivo IGT "Integro" Pouilles BIO	32
2019	Primitivo "Sellato" DOP Pouilles	40
2020	Salice Salentino Riserva "Salentine" Corti DOC Puglia	29
2022	Primitivo Di Manduria Salentine Corti DOC	32
2023	Primitivo Pezzo Doro Puglia	28
2021	Nebbiolo Serragrilli Langhe Baitè	59

ITALIE DU NORD

2023	Gran Passione Vénétie	28
2020	Barbera "La Morella" Coli Tortonesi Piemont	36
2021	Barbera d'Alba "Serragrilli" DOC Piemont	39
2018	Barbaresco "Michelino & Figlio" Veglio	66
2017	Soladizio Ven "Almivis" IGP Vénétie	96
2015	Rosso di Montalcino "Pian delle vigne" Antinori Toscane	95
2017	Barolo "Reva" Piemont	119
2022	Valpolicella Ripasso Superiore "Casa Al Pruno" DOC Ripasso	38
2013	Valpolicella Amarone Classico Gaso Venetie	149
2011	Montepulciano San Clemente Reserve	180

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

2023	Brouilly "Château de la Terrière" Domaine Loron	35
2023	Brouilly "Château de la Pierre" Bonnèg Jean Loron	39
2022	Morgon "Charmes" Chateau Bellevue	36
2023	Morgon Grands Cras Domaine Ruet BIO	36
2022	Régnié "Château de la Terrière" Domaine Loron	33
2022	Saint - Amour "Côte de Besset" Chateau Bonnet BIO	40
2022	Hautes Côtes de Beaunes "Les Combotes" Domaines Charles Père & Fils	42
2020	Bourgogne Côtes Chalonnaises Terroir de Mellecey BIO	36
2020	Aloxe Corton Domaine Chapelle & Fils BIO	99
2021	Aloxe Corton 1er Cru "Les petites Lolières" Domaine Chapelle & Fils	130
2020	Gevrey Chambertin Charles Père & Fille	99
2022	Pommard Charles Père & Fille	95
2021	Chassagne Montrachet 1er Cru "Morgeot" Domaine Chapelle BIO	99
2022	Maranges 1er Cru Domaine Royet	85
2020	Nuits Saint Georges Charles Père & Filles	119
2019	Auxey Duresses Agnès Paquet	140
2022	Auxey Duresses "Les Closeaux" Domaine Boussey	99

VINS

VIN BLANCS

Vallée du Rhône

2022	Chardonnay Lantignié "Les Roches" Mâchon & Retinton AOC BIO	26
2022	Marsanne Collines Rhodaniennes Louis Cheze	36
2020	Le Petit Viognier "Domaine du Monteillet" Stéphane Montez	39
2018	Viognier "Les Contours de Deponcins" François Villard	50
2022	Condrieu "La Combe de Mallevall" Stéphane Ogier	79

Bourgogne

2024	Macon - Village "Côteaux des Margots"	33
2021	Macon - Fuissé Domaine Couturier BIO	62
2024	Saint-Véran "Côteaux des Margots"	38
2021	Pouilly - Fuissé "Au Vignerais" Jean Loron BIO	70
2023	Pouilly - Fuissé "Cuvée Terroir" Domaine Luquet	80
2020	Chardonnay "Cuvée Signature" Moillard Grivot	40
2020	Petit Chablis "Sous le vent" Domaine Courtault Michelet	45
2020	Petit Chablis "Grand Calcaire" Gruhier & Delaunay	44
2022	Chablis Moillard Grivot	40
2020	Chablis Domaine Hamelin	46
2020	Chablis Moreau Père & Fils	70
2017	Montagny 1er Cru "Clos Chaudron" Château de Davigny BIO	65
2017	Mercurey 1er Cru "Clos Paradis" Domaine Voarick	76
2019	Auxey - Duresses "Les Boutonniers" Philippe Bouzereau	145
2022	Meursault "Les Meurgers" Domaine Bousset	99

Vins D'Ailleurs

2022	Corse Gavi "Di Gavi" Fontana Fredda IGP BIO	44
2021	Ajaccio "Prestige - Clos D'Alzeto" Famille Prestige Albetini	60
2022	Côtes de Gascogne "La Demoiselle" Laballe	27
2022	Loire "Chemin Blanc" Anjou Domaine Le Fief Noir BIO	35
2018	Sancerre "La Croix de Garde" Domaine Henri Pellé	49

Languedoc Roussillon , Pays d'Oc et Sud Ouest

2024	Viognier "Élisabeth" Domaine de la Beaume Pays D'Oc	27
2024	Chardonnay "Vignes de Madame" Domaine de la Beaume BIO	28
2019	Sauvignon Côtes de Gascogne "Les Fumées Blanches" Lurton François	22
2022	Corbières "Premier Pas sur la Lune" Domaine Ste Marie Des Crozes	35
2019	Clairette du Languedoc "Art de Vivre" Gérard Bertrand Languedoc - Roussillon	40

Vins Pétillant

2024	Procesco Rosé Bollicine Extra Dry	25
2023	Lambrusco "Grasparossa" Di Castel Veltro DOC	25