



Nos Entrées

Antipasti - 11,00€

Assortiments de légumes marinés à l'italienne

Assiette de charcuterie italienne - 16,00€

Salmon fumé maison - 12,00€

Calamari fritti - 12,00€

Sauce tartare

Carpaccio de Bœuf - 12,00€

Copeaux de Parmigiano, roquette, pesto

Burrata Pugliese - 14,00€

Mozzarella burrata de buffala, tomates confites, pesto

Assiette italienne à partager - 24,00€

Antipasti, jambon de parme et sa burrata

Nos entrées sont servies avec de la focaccia

Nos Pâtes

Bucatini pancetta façon carbonara - 15,00€

Penne Primavera - 14,00€

Linguine pesto - 14,00€

Penne All'Arrabbiata - 13,00€

Linguini al salmone - 17,00€

Orecchiette à la Norma - 16,00€

Aubergines, ricotta, sauce tomate

Polpette della Mamma - 18,00€

Boulettes de bœuf, penne sauce tomate, mozzarella gratinée, servies à la poêle

Mafaldine bolognese maison - 15,00€

Nos Pâtes fraîches

Cappelletti gratinées aux trois fromages - 16,00€
Parmesan, gorgonzola et scaramozza fumé

Ravioli aux deux Truffes - 19,00€

Fiori ricotta épinards - 16,00€

Ravioli aux cèpes - 17,00€

Lasagne maison, salade - 16,00€

Paccheri aux gambas et sauce homard - 22,00€

*Nos Fameuses Rigatoni Grana Padano flambée à la Grappa,
en salle devant vous !!!! - 22€*

Nos Viandes

Escalope de Veau Limone - 17,00€

Escalope de Veau Milanese - 19,00€

Escalope de Veau Bolognese - 21,00€

Escalope de Veau panée, sauce bolognese, jambon de Parme et Mozzarella gratinée

Escalope de Veau sauce Gorgonzola - 17,00€

Escalope de Veau Saltimbocca a la Romana - 19,00€

Escalope poêlée, jambon de Parme, sauge

Tagliata de bœuf Black Angus environ 300g - 26,00€

Servie en tranches, copeaux de parmesan, roquette

Rognon de Veau sauce Marsala - 22,00€

Nos Poissons

Fritto Misto - 21,00€

Gamberi flambés au cognac - 26,00€

Bar rôti à l'ail - 24,00€

Pavé de saumon, sauce vierge- 19,00€

Calamari Fritti - 20,00€

Sauce tartare



Nos Desserts

Mini Baba au Limoncello, chantilly maison - 9,00€

Tiramisu maison - 9,00€

Tarte della Nonna - 8,00€

Cannolo Sciciliano - 7,00€

Panna-Cotta - 7,00€

Fruits rouges, caramel ou chocolat

Pain perdu, glace vanille, sauce caramel beurre salé - 8,00€

Profiteroles maison - 9,00€

Chaud froid de pommes - 8,00€

Pommes caramélisées déglacées au calvados, glace vanille

Café ou thé Gourmand - 10,00€

Nos Glaces

Coupe de la Maison - 10,00€

Glace caramel beurre salé, vanille, macaron arrosée d'Amaretto et chantilly

Coupe Limoncello - 9,00€

Sorbet citron, limoncello

Coupe Amarena - 9,00€

Glace vanille, cerise amarena et chantilly

Coupe colonel - 9,00€

Sorbet citron vert, vodka

Panna-Cotta - 7,00€

Fruits rouges, caramel ou chocolat

Coupe deux boules aux choix - 7,00€

Coupe trois boules aux choix - 9,00€

Glace: Pistache, Fraise, Caramel, Vanille, Chocolat, Coco, Café, Menthe Chocolat, Rhum raisin

Sorbet: mangue, Framboise, Pêche du verger, Cassis, Passion, Citron vert

<i>Les Vins Rouges</i>	<i>Bouteilles 75cl</i>	<i>Demi bouteille 37,5 cl</i>
<i>Sancerre AOP - La perrière 2017</i>	31,00€	17,00€
<i>Saumur Champigny AOP - Guy Saget Marie de Beauregard 2017</i>	24,00€	
<i>Coteaux Bourguignons Passetougrain AOC - Domaine Philippe Germain 2018</i>	30,00€	
<i>Bourgogne Pinot Noir AOC - Domaine Hubert Garrey 2017</i>	30,00€	
<i>Brouilly AOP - Domaine de la Poyeba de 2017</i>	25,00€	13,80€
<i>Côtes du Rhône AOC - Domaine Beurenard 2018</i>	23,00€	
<i>Châteauneuf-du-Pape AOC - Domaine Beurenard 2016</i>	61,00€	
<i>Bordeaux Graves AOP - Trebiac 2015</i>	22,00€	15,60€
<i>Haute Médoc AOC - Vivier de Caronne 2012</i>	30,00€	
<i>Saint Emilion AOP - Château Cassin La Caze 2014</i>	22,00€	

Les Vins Rosés

<i>Côtes de Provence AOP - L'élégance 2018</i>	26,00€
<i>Côtes de Provence AOP - L'origami 2018</i>	32,00€

Les Vins Blancs

<i>Sancerre AOP - La Perrière 2018</i>	31,00€	17,00€
<i>Chablis Vieille Vignes AOC - Domaine Testut 2017</i>	34,00€	
<i>Pouilly Fumé AOP - Domaine Saget 2017</i>	30,00€	16,00€
<i>Bourgogne Aligote AOP - Les Vignes de Saint Germain</i>	24,00€	13,00€
<i>Côtes de Gascogne IGP - Domaine de Tariquet 2018</i>	19,00€	

Les Carafes

	<i>50cl</i>	<i>25cl</i>
<i>Cotes du Rhône AOC</i>	8,00€	4,00€
<i>Sauvignon AOC</i>	8,00€	4,00€
<i>Rosé du Var AOP</i>	8,00€	4,00€
<i>Côtes de Provence AOP - L'Élégance 2018</i>	17,00€	

Les Verres de Vins

	<i>14cl</i>
<i>Brouilly AOP - Domaine de la Poyeba de 2017</i>	6,00€
<i>Bordeaux Graves AOP - Trebiac 2015</i>	5,50€
<i>Bourgogne Pinot Noir AOC - Domaine Hubert Garrey 2017</i>	7,00€
<i>Côtes de Provence AOP - L'Élégance 2018</i>	6,00€
<i>Sancerre Blanc et Rouge AOP - La Perrière 2018</i>	7,00€
<i>Bourgogne Aligote AOP - Les vignes de Saint Germain</i>	6,00€

Les Champagnes

	<i>75cl</i>
<i>Billecart-Salmon - Brut Reserve</i>	79,00€
<i>Notre sélection de champagne</i>	60,00€

Les Apéritifs

Cocktail Bellini	12cl	8,00€
Coupe de Prosecco	12cl	7,00€
Bière Italienne en bouteille	33cl	6,00€
Kir vin blanc	12cl	5,00€
Kir Royal	12cl	10,00€
Coupe de Champagne	12cl	9,00€
Americano, Spritz	5cl	8,00€
Martini, Campari, Porto, Suze, Marsala	5cl	5,00€
Ricard, Pastis 51	2cl	4,00€
Whisky, Bourbon, Vodka, Gin	4cl	8,80€
Chivas	4cl	9,00€
Jack Daniels	4cl	9,00€
Aberlour 10 ans d'Age	4cl	9,00€
Gin Bombay Sapphire	4cl	10,00€
Gin Hendrick's	4cl	10,00€

Les Boissons

San Benedetto plate et gazeuse	50cl	4,00€
San Benedetto plate et gazeuse	1L	6,00€
Jus d'Orange, Tomate, Pomme,	25cl	4,00€
Multifruits, Ananas		
Sprite, Perrier, Coca, Coca zéro,	33cl	4,00€
Ice Tea, Orangina, Schweppes	25cl	4,00€
Venezio Pitter	10cl	4,00€

Les Digestifs

Irish Coffee	10cl	12,00€
Grappa, Amaretto, Sambuca	4cl	9,00€
Get 31, Get 27	8cl	9,00€
Poire, Mirabelle	4cl	8,00€
Cognac, Armagnac, Calvados	4cl	8,00€
Calvados Du Breuil	4cl	10,00€
Calvados Du Breuil 20 ans d'Age	4cl	15,00€
Vieille Prune de Souillac	4cl	12,00€
Cognac N.O Delamain	4cl	12,00€
Rhum plantation Fidji	4cl	12,00€
Limoncello	8cl	9,00€
Genepi	4cl	9,00€
Bailey's	8cl	9,00€

Les Boissons Chaudes

Café	2,50€
Double café	4,00€
Noisette, café Allongé	3,00€
Thé, Infusion	4,00€
Cappuccino	5,00€
Café Corretto	5,00€

Formule Midi

Servie du Lundi au Vendredi midi hors jours fériés

Voir Notre Ardoise du jour

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 18,00€

Entrée + Plat + Dessert - 21,00€

Menu Enfant 12€

Jusqu'à 10 ans

Plat de Pâtes ou petite Milanese

Sirup à l'eau

(fraise, grenadine, menthe, pêche)

Deux boules de glaces au choix

*La listes des allergènes est disponible auprès de notre
equipe de salle, n'hésitez pas à leur demander conseils*



Garnitures aux choix

Frites maison
Salade
Pâtes
Légumes marinés

Nos Risottos



Risotto aux Truffes et jambon de Parme - 19,00€
Risotto aux Gambas et courgettes - 21,00€

Les Vins Rouges

*Bouteilles
75cl*

*Demi bouteille
37,5 cl*

<i>Chianti classico DOCG, Toscane</i>	<i>29,00€</i>	
<i>Chianti melini, Toscane</i>	<i>22,00€</i>	<i>14,00€</i>
<i>Rapitala, Sicile</i>	<i>23,00€</i>	<i>15,00€</i>
<i>Valpolicella calice, veneto</i>	<i>22,00€</i>	<i>14,00€</i>
<i>Lacryma christi, Napoli</i>	<i>26,00€</i>	
<i>Lambrusco amabile, modene, pétillant</i>	<i>19,00€</i>	
<i>Brouilly AOP - Domaine de la Poyebade 2017</i>	<i>25,00€</i>	<i>13,80€</i>
<i>Saint Emilion AOP - Château Cassin la Caze 2014</i>	<i>29,00€</i>	

Les Vins Rosés

<i>Pinot Grigio, Vénétie</i>	<i>23,00€</i>
<i>Primitivo, pouilles - Bio</i>	<i>24,00€</i>
<i>Cotes de Provence AOP - L'Origami 2018</i>	<i>32,00€</i>

Les Vins Blancs

<i>Pinot Grigio, Vénétie</i>	<i>23,00€</i>	
<i>Pouilly fumé AOP - Domaine Saget 2017</i>	<i>30,00€</i>	<i>16,00€</i>
<i>Prosecco, pétillant</i>	<i>24,00€</i>	

Les Carafes

50cl

25cl

<i>Cotes du Rhône</i>	<i>8,00€</i>	<i>4,00€</i>
<i>Sauvignon AOC</i>	<i>8,00€</i>	<i>4,00€</i>
<i>Rosé du Var AOP</i>	<i>8,00€</i>	<i>4,00€</i>

Les Verres de Vins

14cl

<i>Chianti melini, Toscane</i>	<i>6,00€</i>
<i>Rapitala, Sicile</i>	<i>6,00€</i>
<i>Valpolicella calice, veneto</i>	<i>6,00€</i>
<i>Brouilly AOP - Domaine de la Poyebade 2017</i>	<i>6,00€</i>
<i>Lacryma christi, Napoli</i>	<i>7,00€</i>
<i>Pinot Grigio, Venetie (rosé et blanc)</i>	<i>6,00€</i>
<i>Primitivo, pouilles, Bio</i>	<i>6,00€</i>

Les Champagnes

75cl

<i>Billecart-Salmon - Brut Reserve</i>	<i>79,00€</i>
<i>Notre sélection de champagne</i>	<i>60,00€</i>