



Œufs Mayonnaise	5.50
Salade verte	4.50
Salade de tomates (avec ou sans persillade)	6.50
Salade Mozzarella (Tomates, mozzarella, olives, basilic)	12.00
Assiette de Charcuterie Italienne (Coppa, mortadelle, spianata, jambon de parme, olives)	16.00



Salade Pacifique (Salade verte, tomates, surimi, crevettes, saumon fumé, cœur de palmier)	15.00
Salade Parisienne (Salade verte, tomates, œuf dur, jambon, gruyère, mayonnaise maison)	12.00
Salade d'Auvergne (Salade verte, tomates, pommes de terre sautées, lardons, gorgonzola ou reblochon)	13.00
Salade de Chèvre chaud (Salade verte, tomates, chèvre chaud sur toast) supplément Miel : 0.50	13.00
Salade Fermière (Salade verte, croûtons, foie de volaille, tomates, lardons, noix, persillade)	13.00
Salade au Magret de Canard (Salade verte, tomates, pommes de terre sautées, magret fumé, gésiers, pignons)	14.00
Salade Valentino (Salade verte, tomates, pommes de terre sautées, gruyère, poulet, lardons, chèvre chaud)	15.00
Salade Antonino (Mozzarella, tomates, jambon de parme, bruschetta sauce tomate mozzarella basilic sur lit de salade verte)	15.00
½ Salade composée au choix	9.00



Marguerite (Mozzarella)	10.50
Mista (Mozzarella, Jambon, Champignons frais)	13.00
Méxicaine (Mozzarella, oignons, lardons, piment de Cayenne)	13.00
Sicilienne (Mozzarella, olives, câpres, anchois)	13.00
Quatre fromages (Mozzarella, chèvre, gorgonzola, reblochon)	13.50
Quatre saisons (Mozzarella, jambon, champignons, fruits de mer, merguez)	13.50
Calzone (Supplément chèvre : 1.50 €) (Mozzarella, œuf, jambon, champignons)	13.50
Fruits de mer (Mozzarella, fruits de mer, Persillade)	14.00
Thon (Mozzarella, thon, oignons)	14.00
Paysanne (Mozzarella, champignon, chorizo, poivrons vert, œuf)	14.00
Romana (Mozzarella, poivrons, chèvre, oignons, jambon, champignons)	14.00
Orientale (Mozzarella, merguez, œuf, poivrons rouge et vert, olive)	14.00
Végétarienne (Mozzarella, champignons, oignons, olive, poivrons, tomates fraîches, artichaut)	14.00
Campagnarde (Mozzarella, poulet, pommes de terre, œuf, champignons, crème)	14.50
Texane (Mozzarella, steak haché, oignons, œuf)	15.50
Spéciale (Mozzarella, cuisses de grenouilles, persillade, crème fraîche)	16.00



Tarte flambée (Mozzarella, lardon, oignons, crème fraîche)	13.50
Tiflette (Mozzarella, chèvre, reblochon, gorgonzola, jambon, œuf)	15.00
Mielleuse (Mozzarella, chèvre, miel, jambon)	14.50
Patron (Mozzarella, jambon, oignons, chèvre, lardons, poivrons, tomates fraîches)	14.50
Saumon (Mozzarella, saumon fumé, crème fraîche)	16.00
Savoyarde (Lardons, oignons, pommes de terre, reblochon, crème fraîche)	15.50
Supplément Légumes ou œuf ou crème	1.00
Supplément Viande, Merguez, Chorizo, Fromage, Thon ou anchois	1.50



Toutes nos sauces sont faite maison

Spaghettis sauce au choix	13.50
-Bolognaise (Sauce tomates, bœuf haché) -Carbonara (Crème, lardons, œuf) -Crème de gorgonzola -Sauce amatriciana (Sauce tomates, lardons, piment, basilic, persillade) -Fruits de mer (Sauce tomates, persillade)	
tagliatelles sauce au choix	14.50
-Bolognaise (Sauce tomates, bœuf haché) -Carbonara (Crème, lardons, œuf) -Crème de gorgonzola -Sauce amatriciana (Sauce tomates, lardons, piment, basilic, persillade) -Saumon (saumon, crème, citron) -Al pesto (Crème de basilic)	
Gnocchi sauce au choix	13.50
-Bolognaise (Sauce tomates, bœuf haché) -Carbonara (Crème, lardons, œuf) -Crème de gorgonzola	
Lasagne maison	14.50
Penne à l'arrabiata (Sauce pimentée, basilic, persillade):20 min de cuisson	14.50
½ portion de Pâtes ou Pizza au choix	9.90



11.00€

(Jusqu'à 10 ans)

Une boisson
(Coca ou Limonade au sirop)

Un plat
(Spaghettis à la bolognaise ou ½ Pizza au jambon ou Steak haché frites ou Jambon Frite)

Une boule de glace
Au choix



Friture de calamar	18.50
Pavé de saumon à l'oseille	19.00
Dos de cabillaud sauce à l'estragon	19.00



Entrecôte grillée (230g)	18.50
Pavé de bœuf (200g)	19.00
Sauce au choix :	1.50
-Poivre vert	
-Gorgonzola	
-Béarnaise	
-Oignons grillés	
Escalope de veau à la normande (Crème, champignons)	19.50
Escalope de veau à la milanaise (Panée)	19.00
Escalope de veau panée à la sauce bolognaise (Jambon, mozzarella)	20.00
Escalope de veau marsala (Crème, marsala)	19.00

Tous nos plats sont accompagnés de Spaghettis, Tagliatelles, Frites, Riz, Salade verte ou haricots verts



Assortiment de fromages	6.50
-Gorgonzola, chèvre, gruyère, reblochon	



CARTE DES DESSERTS

Desserts Glacés

Dame Blanche Vanille, nappage chocolat et Chantilly	7.80€	Fraicheur cassis Cassis, citron, crème de cassis et chantilly	8.00€
Banana split Chocolat, vanille, Fraise, banane fruit, Chocolat chaud et chantilly	8.50€	Coupe Choco Mandarine Mandarine, chocolat, Chocolat chaud et chantilly	8.00€
Pistacchio Pistache, chocolat, chocolat chaud et chantilly	8.00€	Mystère Parfum Vanille, Cœur de meringue et Enrobage praliné	6.00€
Fondant Coco Banane Noix de coco, banane, banane fruit, Chocolat chaud et chantilly	8.00€	Nougat Glacé Dessert glacé au Nougat avec Morceaux de Pistaches et d'Amandes grillées	7.00€
Coupe Bretonne Noix de coco, banane et caramel beurre salé, chocolat chaud et chantilly	8.00€	Coupe des Iles Sorbet Ananas, Citron, Mangue, Coulis de Framboise fruits et Chantilly	8.00€
So Bristish Menthe chocolat, chocolat, Sirop de menthe et chantilly	8.00€	Coco Mango Mangue, noix de coco et chantilly	8.00€
Coupe Amaréna Cerises amaréna, Glace Vanille et Chantilly	7.80€	Poire Belle-Hélène 2 boules Vanille, ½ Poire, Chocolat chaud et Chantilly	8.00€
Antillaise Banane fruit, Rhum-Raisins, Chocolat chaud et Chantilly	8.50€	Pêche Melba 2 boules Vanille, ½ Pêche, Coulis de framboise et Chantilly	8.00€
Café ou Chocolat liegois	8.00€		



Les Glaces Alcoolisées

Colonel 2 boules Citron jaune et vodka	8.80€	Cuba 2 boules Rhum-Raisins et Rhum	8.80€
Trou Normand 2 boules Pomme verte et calvados	8.80€	Igloo 1 boule Menthe, 1 boule Citron, Get 27	8.80€
Ecossaise 2 boules café et whisky	8.80€		

Desserts

**Fondant moelleux
tout chocolat**

Et sa crème anglaise

6.80€

Tarte Tatin

Et 1 boule de glace Vanille ou
crème anglaise

6.80€

Fromage blanc

Avec Coulis de Framboise ou sucre

4.80€

Ile flottante

6.80€

Nos Desserts Fait Maison

Crème Caramel

5.20€

Tiramisù

7.00€

**Profiteroles et
Chantilly**

8.50€

Mousse au Chocolat

5.20€

Calzone banane nutella

9.00€



Les cafés

**Café ou thé
Gourmand**

Avec ses petits desserts du jour

6.80€

Irish coffee

8.50€

Composez votre coupe glacée à partir de notre sélection de parfums

1 boule : 2.50€

Coupe 2 boules : 5.00€

Coupe 3 boules : 7.50€

Crèmes Glacées

Vanille
Chocolat noir
Noix de coco
Café
Caramel beurre salé
Rhum-Raisins
Menthe chocolat
Pistache
Banane



Sorbets

Citron jaune
Cassis
Fraise
Pomme verte
Mangue
Mandarine
Ananas

Supplément chantilly : 1.50€



Glace Vanille
Avec éclats de
Smarties

4.00€



Eaux Minérales

San Pellegrino	100 cl	6.20
San Pellegrino	50 cl	4.50
Evian, Badoit	100 cl	6.00
Evian, Badoit	50 cl	4.00
Perrier	33 cl	4.00

Boissons Gazeuses

Schweppes agrumes	33 cl	4.00
Orangina, Fanta orange, ICE TEA	33 cl	4.00
Coca-cola, Coca-zéro	33 cl	4.00
Limonade, Diabolo	25 cl	3.50

Jus de fruits

Ananas, Abricot, Tomate, Orange	20 cl	4.00
---------------------------------	-------	------

Bières

Heineken, 1664, Pelforth	25 cl	4.40
Leffe, Desperados, Perroni,	33 cl	4.80
Panaché	25 cl	4.00
Monaco	25 cl	4.20
Picon-Bière	25 cl	5.00

Boissons chaudes

Café, Décaféiné	2.30
Café Gourmand	6.80
Thé Gourmand	7.00
Café noisette	2.40
Cappuccino	4.40
Infusion, Thé	3.50



LES COCKTAILS



COCKTAIL GIN 7.00€

La panthère Rose

Gin, jus d'ananas, jus de citron et grenadine



Le glacier

Gin, curaçao et limonade

Negroni

Gin, campari, vermouth rouge et menthe



COCKTAIL RHUM 7.00€

Mojito

Rhum blanc, citron, menthe et limonade, sucre de canne

Ti Punch

Rhum ambré, citron et sucre de canne

Punch Planteur

Rhum ambré, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine et citron

Punch cubain

Rhum ambré, jus d'ananas, jus d'orange, limonade et grenadine

Tropiques

Rhum ambré, jus de citron, grenadine et sucre de canne



COCKTAILS CHAMPAGNE 8.50€

L'oiseau bleu

Curaçao bleu, gin et champagne

Mimosa

Jus d'orange et champagne

French 75

Gin, jus de citron, sucre de canne et champagne

Russian Spring Punch

Vodka, jus de citron, crème de cassis, sucre de canne et champagne



COCKTAILS 7.00€

Blue Lagoon

Vodka, curaçao bleu et jus de citron

Anti's

Vodka, grenadine et limonade

Luciole

Vodka, grenadine et jus d'ananas

Bonbon

Vodka, multi fruits, grenadine, curaçao



COCKTAILS SANS ALCOOL 6.00€

Will Coke

Coca, sirop de fraise et citron

Rio

Jus d'orange, citron, grenadine et limonade

Nojito

Limonade, citron, sucre de canne et menthe

Bella Luna

Jus d'orange, jus d'ananas, citron

Photos non contractuelles



	<u>Btl. 75 cl</u>	<u>½ Btl. 37,5 cl</u>
Chianti (rouge) DOC	23.00	17.00
Valpolicella (rouge) DOC	22.00	16.00
Bardolino (rosé) DOC	22.00	
Lambrusco (rouge ou rosé doux)	20.00	



	<u>Btl. 75 cl</u>	<u>½ Btl. 37,5 cl</u>
Côtes du Rhône AOC	24.00	18.00
Beaune de Venise (rouge)	28.00	
Côtes de Provence AOC (rosé)	24.00	17.00
Tavel AOC (rosé)	28.00	19.00
Bordeaux supérieur AOC (rouge)	20.00	16.00
Lussac St Emilion AOC (rouge)	34.00	
Saumur Champigny AOC (rouge)	22.00	16.00
Champagne	50.00	



(Vin d'Ardèche, Indication Géographique Protégée)

	<u>50 cl</u>	<u>25 cl</u>	<u>12 cl</u>
Rouge, Rosé ou Blanc	7.50	3.80	
Vin au verre			2.90



Kir Royal (Pêche, Framboise, Mûre, Cassis, Violette)	10 cl	9.50
Kir pétillant (crémant ou prosecco)	10 cl	7.50
Kir Vin blanc (Pêche, Framboise, Mûre, Cassis, Violette)	10 cl	5.30
Ricard, Pastis	2 cl	4.50
Ricard, Pastis avec adjuvant	3 cl	5.00
Martini rouge ou blanc	6 cl	5.30
Vermouth rouge ou blanc	6 cl	5.30
Porto, Suze	6 cl	5.30
Campari	6 cl	5.30
Marsala amande, œuf	4 cl	5.30
Américano Maison	6 cl	8.50
Spritz Vénitien	10 cl	8.50
Cocktail maison	10 cl	7.00
Cocktail base de Champagne	10 cl	8.50
Cocktail sans alcool	20 cl	6.00
Whisky ordinaire Baby	2 cl	4.50
Whisky Ordinaire	4 cl	7.00
Whisky Supérieur (Oban, Nikka)	4 cl	10.00



Poire, Get 27, Get 21, Marie-brizard	2 cl	7.00
Cognac, Armagnac, Cointreau, Bailey's	2 cl	7.00
Calvados, Grand Marnier, Rhum	2 cl	7.00
Grappa, Limoncello, Amaretto, Sambuca	2 cl	7.00

