

A Partager

| | |
|--|------------|
| Pizza apéro (tomate, huile d'olive, ail, parmesan) | 8€ |
| Assortiment de charcuteries | 16€ |
| Assortiment de fromages | 15€ |
| Un peu des deux | 18€ |
| Assortiment de tapas | 16€ |
| beignet de poulet, jalapenos, crevettes pané, frites maison, sauce tartare | |
| Farandole antipasti | 18€ |
| artichauts, courgettes, poivrons, tomates séchées, olives, jambon de Parme, burrata, croustillant de légumes | |

Boissons fraîches

| | | | |
|-------------------------------------|-------------|---|------------|
| Thé glacé maison 30 cl | 5,5€ | Schweppes, | |
| Café frappé | 5,5€ | Schweppes agrum' 25 cl | 4€6 |
| Fruit pressé | 5€5 | Limonade 33 cl | 4€6 |
| orange ou citron | | Ice Tea 25 cl | 4€6 |
| Red bull 25 cl | 5€ | Vittel, San Pellegrino | |
| Coca-Cola, Coca zéro 33 cl | 4€6 | 50 cl 4€6 100 cl 6€6 | |
| Perrier 33 cl | 4€6 | Jus de fruits Granini 25 cl | 4€6 |
| Orangina 25 cl | 4€6 | Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Fraise, Multifruits | |

Boissons chaudes

| | |
|---|------------|
| Expresso (café BIO), Décaféiné sélection | 2€5 |
| Double expresso (café BIO) | 5€ |
| Café crème (café BIO) | 4€ |
| Café BIO viennois, Cappuccino | 4€5 |
| Thé ou Infusion Kusmi Tea | 4€5 |
| Chocolat chaud | 4€ |
| Irish Coffee | 8€5 |
| Grog au rhum | 8€5 |
| Vin chaud à la cannelle | 5€ |

Apéritifs

Ricard, Pastis 51 2 cl..... 4€5
 Martini Rosso, blanco, dry, Suze,
 Campari, Porto 5 cl..... 5€
 Americano maison 6 cl..... 7€

Martini Gin 7 cl 8€
 Kir vin blanc IGP
 Pays d'Oc 15 cl..... 4€5
 Kir royal champagne AOC 14 cl. 9€
 (Cassis, mûre, framboise, pêche)

Whiskies

Jameson, J&B 4 cl..... 7€5
 Jack Daniel's 4 cl..... 8€5
 Chivas Regal 4 cl..... 10€
 Yamazakura (Japon) 4 cl..... 11€
 Monkey Shoulder 4 cl..... 10€



Alcools

Rhum, Tequila,
 Vodka, Cachaça 4 cl 7€
 Diplomatico,
 Reserva Don Papa 4 cl 10€
 Bombay Sapphire, Absolut 4 cl 10€
 Cognac, Cognac XO 4 cl 8€
 Get 27, Get 31, Baileys 4 cl..... 8€
 Manzana, Limoncello 4 cl..... 8€
 Eau de vie, Poire Williams,
 Mirabelle, Framboise 4 cl 8€

Champagne

| | 14 cl | 75 cl |
|-------------------------|-------|-------|
| Nicolas Feuillate | 9€ | 50€ |
| Ruinart | - | 90€ |

Bières pression

| | 25 cl | 50 cl |
|------------------------|-------|-------|
| Blonde du moment | 4€50 | 8€ |
| Blanche du moment..... | 5€ | 10€ |

Bières bouteille

Heineken 25 cl 5€
 Desperados 33 cl 5€
 Corona 35,5 cl 5€
 Leffe Ruby 25 cl 5€
 Ginger beer 20 cl..... 4€6
 bière sans alcool

Cocktails 10€

CAÏPIROSKA BLACK

Vodka infusée aux baies sauvages, citron vert, sucre

CAÏPIRINHA*

Cachaça, citron vert, sucre de canne

SUNSET MULE

Vodka, purée de passion, gingembre, citron vert, ginger beer, sucre de canne

FRAMBOISE FIZZ

Vodka, purée de framboise twistée avec schweppes tonic

KILLER IS COSMO

Vodka, crème de framboise, fleur d'hibiscus, citron vert, cranberry, menthe fraîche

PINA AZTECA

Tequila, triple sec, jus d'ananas, jus de citron

SPRITZ FRAMBOISE-BASILIC

Saint -Germain, purée de framboise, champagne, basilic
Disponible en version apérol, limoncello ou campari

FROZEN LITCHI DAÏQUIRI

Rhum, sirop de litchi, citron vert

HAVANA FRESH*

Rhum, menthe fraîche, citron vert,
sucre de canne, eau gazeuse

TIKI PASSION

Rhum, purée de passion, jus d'ananas

PEACHINI

Champagne, crème de pêche, citron



Cocktails classiques disponibles sur demande.

*Disponible en version classique, fruits rouges ou passion

Mocktails 8€

LIME FRESH

Menthe fraîche, citron vert, jus de pomme, limonade, sucre de canne -

RED DETOX

Hibiscus, purée de framboise, cranberry, citron vert, sucre

FIZZ FRAISE

Jus de fraise, citron vert pressé, limonade

EXOTIC SPLASH

Jus d'ananas, jus d'orange, purée de passion, citron, grenadine

GINGER PUNCH

Ginger beer, jus d'ananas, jus de cranberry

Desserts Maison

| | |
|---|------|
| Mi cuit au chocolat, coeur pistache et glace vanille..... | 10€ |
| Tiramisu légèrement café | 9,5€ |
| Cookie, glace vanille et sauce chocolat..... | 9,5€ |
| Tarte aux poires, glace caramel beurre salé, sauce chocolat ... | 10€ |
| Crème brûlée au nutella | 10€ |
| Brioche perdue, fruits rouges, glace caramel beurre salé | 10€ |
| Salade de fruits frais | 8€ |
| Café gourmand | 8€ |
| Thé gourmand | 9€ |
| Champagne gourmand..... | 16€ |
| Affogato Espresso accompagné de 2 boules de glace vanille..... | 8€ |

Coupes de Glace

| | |
|--|-----|
| COUPE AÇAÏ DU BRÉSIL | 11€ |
| Bol brésilien à base d'açaï et fruits frais | |
| COUPE DE GLACE (3 boules au choix) | 9€ |
| Passion, citron vert, fraise, vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, açaï (+1€) | |
| POIRE MELBA | 9€ |
| 2 boules vanille, poires, chantilly, coulis de fruits rouges | |
| COUPE EXOTIQUE | 9€ |
| 1 boule fraise, 1 boule passion, fruits frais, chantilly | |
| COUPE OLYMPIC | 8€5 |
| 2 boules caramel beurre salé, sauce chocolat, chantilly | |
| DAME BLANCHE 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly..... | 9€ |
| CHOCOLAT LIEGEOIS 2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly..... | 8€5 |
| CAFE LIEGEOIS 2 boules café, sauce café, chantilly | 8€5 |
| COUPE LIMONCELLO | 9€ |
| 2 boules citron vert, limoncello | |
| COUPE COLONEL | 9€ |
| 2 boules citron vert, limoncello | |
| COUPE IRLANDAISE | 9€ |
| 2 boules café, Baileys | |
| Supplément chantilly | 1€5 |

Entrées

| | |
|---|-----|
| Œuf Bio cocotte à l'émmmental | 11€ |
| Œuf dur Bio à la mayonnaise et piment d'Espelette | 8€ |
| Foie gras , chutney d'oignons, toasts | 12€ |
| Beignets de poulet , sauce dynamite | 10€ |
| Tartine de saumon fumé et guacamole | 14€ |
| Burrata sur lit de tomates , roquette, pesto, parmesan, basilic | 12€ |
| Vitello tonnato , sauce au thon | 14€ |
| Carpaccio de bœuf , burrata, roquette, tomates, parmesan, basilic..... | 14€ |
| En version plat , avec frites | 18€ |

Salades

| | |
|--|-----|
| Crouti'chic | 14€ |
| salade mixte, poulet croustillant, tomates, parmesan, œuf bio, croûtons | |
| La fumée du Nord | 15€ |
| salade mixte, saumon fumé, tomates, parmesan, œuf bio, croûtons | |
| La Milano | 16€ |
| salade mixte, roquette, tomates, courgettes, burrata, jambon de Parme, parmesan, croûtons | |
| La Veggie | 14€ |
| salade mixte, tomates, brocolis, poivrons marinés, courgettes, olives, œuf bio, parmesan, tartine de guacamole, croûtons | |
| Salade du bon vivant | 14€ |
| salade mixte, tomates, toasts de chèvre chaud, œuf bio, lardons, pommes de terre, parmesan | |

La Mer

| | |
|--|-----|
| Saumon croustillant dynamite | 18€ |
| poêlée de légumes | |
| Filet de bar | 21€ |
| sauce basque au piment d'Espelette, écrasé de pommes de terre au fromage | |
| Risotto au choix (crevettes ou saumon ou calamar) | 20€ |
| Cassolette de la mer | 21€ |
| riz parfumé à l'ail | |

MENU ENFANT 12€5

Linguini bolognaise ou beignets de poulet / frites
1 petite boisson
2 boules de glace et chantilly

Pâtes

| | |
|---|------------|
| Quattro d'or , rigate, gorgonzola, emmental, chèvre, parmesan..... | 14€ |
| Feu et tomate , rigate, sauce tomate pimentée, tomates cerises, parmesan et basilic | 13€ |
| Rigate du jardin , tomates, brocolis, champignons, courgettes et artichauts | 14€ |
| Linguini forestières à la royale , foie gras et champignons..... | 17€ |
| Linguini carbonara , lardons, jaune d'œuf bio et parmesan | 15€ |
| La bolognaise de la casa | 15€ |
| linguini, sauce tomate, viande hachée, carottes, oignons, parmesan | |
| Thaï linguini fusion (bœuf ou poulet ou crevettes) courgettes, carottes, sauce pad thaï..... | 17€ |
| Lasagnes de bœuf maison | 16€ |
| Rigate au saumon , parmesan | 17€ |
| Linguini burrata truffe (aestivum 5%) et parmesan | 20€ |

Les Viandes

| | |
|--|------------|
| Demi poulet fermier rôti , sauce chimichuri, écrasé de pommes de terre au fromage.... | 22€ |
| Entrecôte (350g) , frites maison, sauce poivre ou chimichurri | 27€ |
| Thaï de bœuf du chef (bavette marinée à la sauce thaï, 180g) . | 18€ |
| riz parfumé à l'ail | |
| Tartare de bœuf italien aux couteaux | 16€ |
| parmesan, pesto, câpres, tomates confites, œuf bio, salade, frites maison | |
| Cheeseburger (bœuf ou poulet) Disponible en version végétale | 18€ |
| galette de pomme de terre, oignons caramélisés, sauce cheddar, frites maison (supplément bacon +1€50) | |
| En version double | +5€ |
| Osso bucco , linguini | 21€ |
| Milanaise de veau , rigate | 18€ |
| Saltimbocca de veau (jambon, mozzarella, sauce tomate) ,..... | 18€ |
| riz parfumé à l'ail | |
| Risotto (poulet ou chorizo ou bresaola) | 20€ |
| Garniture supplémentaire | +5€ |

Pizzas

Les spéciales :

La BURGER 14€5

cheddar, mozzarella fior di latte, viande hachée, œuf bio, oignons, tomates fraîches, origan

La MONTAGNARDE 15€

moutarde miel, mozzarella fior di latte, poulet mariné, emmental, oignons, pommes de terre, origan

La GUACAMOLE 16€5

guacamole, mozzarella fior di latte, saumon fumé, oignons, origan

CHORIZO 13€

catupiry (fromage), mozzarella fior di latte, chorizo, origan

Les classiques :

base tomate ou base crème

REINE 11€5

tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, origan

SOUFFLÉE 12€

tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, œuf bio, origan

BRASILIA 14€5

tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, chèvre, lardons, œuf bio, catupiry, origan

BRESAOLA 15€

tomate, mozzarella fior di latte, bresaola, roquette, tomate fraîche, huile d'olive, origan

4 SAISONS 13€5

tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, artichauts, poivrons, olives, origan

ZUCCHINI 14€5

tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée, oignons, courgettes, champignons, œuf bio, origan

CHEF 13€

tomate, mozzarella fior di latte, merguez, oignons, poivrons, œuf bio, origan

SICILIENNE 12€5

tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives, origan

THON 13€

tomate, mozzarella, fior di latte, thon, oignons, olives, origan

MARGHERITA 10€5

tomate, mozzarella fior di latte, olives, origan

4 FONDUS 13€5

tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola, emmental, origan

CHÈVRE MIEL 13€

tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, origan

ANTIPASTI 13€5

tomate, mozzarella fior di latte, artichauts, courgettes, poivrons, origan

BURRATA 18€

tomate, mozzarella fior di latte, burrata, jambon de Parme, roquette, parmesan, tomate fraîche, pesto, origan

TRUFFE 17€

crème de truffe blanche (aestivum 5%), mozzarella fior di latte, bresaola, roquette, copeaux de truffe, origan

Vins

Rosés

| | Verre | | | Btle |
|--|-------|-------|-------|-------|
| | 15 cl | 25 cl | 50 cl | 75 cl |
| BORGOBRUNO, INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA 4€5 | 7€5 | 15€ | 22€ | |
| (TOSCANE, ITALIE, 2024) Belle structure, corps harmonieux et complexe | | | | |
| ESTANDON REFLET, COTEAUX VAROIS, PROVENCE (2024) 5€ | 8,5€ | 17€ | 23€ | |
| Léger et gastronomique | | | | |
| IGP DOMAINE DE TERRAVECHIA CUVÉE STELLA (2024) (CORSE) 6€ | 10€ | 20€ | 29€5 | |
| Léger et acidulé | | | | |
| M DE MINUTY, CHATEAU MINUTY (PROVENCE) - | - | - | 35€ | |
| Frais, léger et acidulé | | | | |

Rouges

| | | | | |
|---|------|-----|------|--|
| NERO D'AVOLA 4€5 | 7€5 | 15€ | 22€ | |
| DÉNOMINATION DE ORIGINE CONTROLLATA (SICILE, ITALIE) Gourmand et soyeux | | | | |
| CHINON, APPELLATION CHINON CONTRÔLÉE, LOIRE (2024) 5€ | 8€5 | 17€ | 23€ | |
| Vin de caractère, à la fois complexe, vineux, délicieux support fruité et épicé | | | | |
| IGP DOMAINE DE TERRA VECCHIA CUVÉE STELLA (2024) (CORSE) 6€ | 10€ | 20€ | 29€5 | |
| Puissant, charpenté et épicé | | | | |
| BEAU-RIVAGE, MAISON BORIE MANOUX 5€ | 8€5 | 17€ | 23€ | |
| APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE (2019) Gourmet et suave, touche de myrtille | | | | |
| BROUILLY, CAVE DU CHÂTEAU DE CHENAS (2024) 6€5 | 10€5 | 21€ | 31€ | |
| Cœur de granit vif, soyeux et gourmand. | | | | |
| AOP PIC SAINT LOUP RESERVE LES ALMADES (2023) (LANGUEDOC ROUSSILLON) - | - | - | 35€ | |
| Reflets cerise, nez aux notes de violette et garrigue. Fruité rond et souple. | | | | |
| LAMBRUSCO - | - | - | 18€ | |
| Pétillant, soyeux et fruité | | | | |

Blancs

| | | | | |
|--|------|------|------|--|
| BORGOBRUNO, INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA 4€5 | 7€5 | 15€ | 22€ | |
| (TOSCANE-ITALIE, 2024) Belle structure, corps harmonieux et complexe | | | | |
| LES CROIX BLANCHES (BORDEAUX, 2023) 5€ | 8€5 | 17€ | 23€ | |
| Belle limpidité, reflets dorés et nez de fruits blancs. | | | | |
| IGP DOMAINE DE TERRA VECCHIA CUVÉE STELLA (2024) (CORSE) 6€ | 10€ | 20€ | 29€5 | |
| Fruité et ample et complexe | | | | |
| IGP CHARDONNAY 6€5 | 10€5 | 21€ | 31€ | |
| ARNAUD DE VILLENEUVE (2024) (CÔTES CATALANES) Fin, sec et léger | | | | |
| ODE AU MUSCAT (HÉRAULT) 5€5 | 9€ | 17€5 | 23€5 | |
| Moelleux, brillant aux notes de muscat et de miel | | | | |