



Bar + Restaurant
Service continu les week ends de 11h à 23h

Menu des Deux Anes 17,50€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
De 12h à 15h du lundi au vendredi, hors jours fériés
LUNCH MEAL (only 12 pm to 3 pm)
STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT
(Monday to Friday, excepted public holidays)

Au choix sur les suggestions marquées d'une étoile (*)
Only on the dishes marked with (*)

Entrées

*Gufs mimosa	5,5
*Petite salade veggia à l'italienne	8,5
Assiette de charcuterie au choix	9,0
Speck, bresaola ou jambon cru San Daniele DOP 12 mois	
Tomate caprese, mozzarella di bufala, basilic, ail, huile d'olive	9,0
Burratina et ses légumes grillés, pesto de basilic et parmesan	10,5
Burratina, tomates, roquette, pesto de basilic et parmesan	10,5

Plats

*Bavette d'ailouau accompagnée de ses frites maison, sauce Gorgonzola (+2€ en menu)	18,0
Tartare de bœuf, frites maison	17,0
Pavé de saumon, sauce vierge et poêlée de légumes	21,9
Manzo Tomnato façon tatak, frites et salade verte	20,5
Carpaccio de bresaola, roquette, artichaut mariné à la romaine et parmesan	16,0
Salade César, Poulet mariné au curry, sauce soja et gingembre, enrobé de cornflakes, salade romaine, croûtons, parmesan, tomates carottes confites, œufs mimosa et sauce César	16,0
*Salade Des Deux Anes, Romaine, tomates, concombre, Buffalo, poivrons marinés, olives de Kalamata, oignons rouges	16,0
Salade du Soleil, Romaine, roquette, poivrons marinés, courgettes grillées, aubergines grillées, Burratina, pesto de basilic, amandes torréfiées	16,0

Antipasti

Tapenade d'olives et croûtons	6,0
Olives de Kalamata	6,0
Stracciatella Nature	7,0
Stracciatella Pesto de basilic, 9,0 tomates confites et pignons de pins torréfiés	
Assiette San Daniele DOP 18 mois 9,0 speck ou bresaola	
Stracciatella à la crème de truffe et noisettes	9,0
Petite focaccia 10,0 tomates confites, pesto de basilic à stracciatella	
Grande focaccia fourrée 16,0 stracciatella, jambon blanc, tomates confites et roquette	
Plancha mixte 18,0 Assiette de Peter 18,0	
San Daniele dop 18 mois, Mortadella à la pistache, courgettes et aubergines grillées, olives, mozzarella di bufala et roquette	

Notre Cave

VINS BLANCS

	verre	pot	bouteille
Veneria DOC	18 cl	46 cl	75 cl
Terre di Verona Pinot Grigio	4,5	13,5	23,0
Chardonnay IGP Pays d'Oc Ecoterra bio	5,5	16,5	27,0
Vignobler IGP Pays d'Oc	5,5	16,5	27,0
Le Versant, Focallieu			
AOP Terrasses du Larzac	7,5	22,5	35,0
Mus Haut Buis - Las Carlines			
Vermentino IGT Isola Dei Nuraghi Sardegna			36,0

VINS ROUGES

	15 cl	46 cl	75 cl
Montepulciano D'Abruzzo DOC Casal Farneto	6,0	18,0	29,0
Côtes du Rhône AOP Air de Méditerranée	6,5	19,5	32,0
Primitivo IGT Salento Tenuta Giustini Terrano			35,0
Bourguell AOC Catherine et Pierre Breton d'Ercoleux	7,5	22,5	35,0
IGT Puglia Iugo Maceraglia - Des Di Des			28,0
Nero d'Avola Sicilia DOC			35,0
Principi Di Butera - Amira			
VDF Les Ragots			42,0
Domaine Serre Deson, Rhône 100% Syrah			
Barbera D'Alba DOC Gianfranco Alessandria			48,0
Côte du Py - Morgon AOP Domaine Jean Foillard Morgon			48,0

VINS ROSÉS

	15 cl	46 cl	75 cl
IGP Méditerranée Fonten N°7	5,0	15,0	25,0
Coteaux d'Aix en Provence AOP	6,5	19,5	32,0
Domaine Saint-Julien Les Vignes du			
Côtes de Provence AOC Miraval	9,0	27,0	44,0

CHAMPAGNES

	verre	bouteille
Paul Laurent Brut	12 cl	75 cl
Deutz Brut Classique	9,5	55,0
		78,0

Carte des Cocktails

LES MIXES 25 cl 9,5	
Moscow Mule	
Vodka, gingerbeer, citron vert, sirop de gingembre maison	
London Mule	
Gin, gingerbeer, citron vert, sirop de gingembre maison	
Jamaican Mule	
Rhum, gingerbeer, citron vert, sirop de gingembre maison	
LES SPIRITS 25 cl 9,5	
Apérol Spritz Apérol, Prosecco, Perrier	
Saint Germain Spritz crème de fleur deureau, Prosecco, Perrier, concombre	
Campari Spritz Campari, Prosecco, Perrier	
Manzana Spritz Manzana, Prosecco, Perrier	
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Perrier	
LES CLASSIQUES 9,5	
Mojito Rhum, menthe, citron vert, Perrier	
Calpirlhna Citron vert, sucre, cachapa	
Sex on the Beach crème de pêche, vodka, triple sec, jus d'ananas, jus de cranberries	
Le Point G Vodka, liqueur de café, Bailey's	
La Madelaine Amaretto, triple sec, jus d'ananas	
Cuba Libre Rhum, Coca-Cola, citron vert	
Pina Colada Rhum, jus d'ananas, crème de coco	
Garibaldi Campari, jus d'orange	
SANS ALCOOL 6,0	
Apple Mojito menthe fraîche, citron vert, jus de pomme, Perrier	
Le Detox sirop de gingembre maison, citron pressé, concombre, perrier	
Cocktails de Fruit selon l'humeur du Barman	
Virgin Colada Jus d'ananas, crème de coco	

Pizzas

Nos pizzas sont élaborées à partir d'un empâté à fermentation lente de minimum 72h, qui apporte tendre, croquant et moelleux

*La Marguerite 12,0	
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, parmesan et basilic	
*La Regine 15,0	
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris et basilic	
La Burratina 15,0	
Duo de sauce tomate rouge San Marzano et jaune, Burratina, pesto de basilic et parmesan	
*La Pesto de Nello 14,0	
Base pesto de basilic, stracciatella, tomates confites et noisettes grillées	
La Bouriquette 15,0	
Fior di latte, crème de champignons, jambon blanc et olives	
La Picante 16,0	
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, spinatna piccante et basilic	
La TTC 16,0	
Sauce tomate San Marzano, mozzarella di Buffalo, parmesan, aubergines, courgettes et poivrons grillés marinés	
La Burratina Capricieuse 19,0	
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, jambon blanc, Burratina, champignons de Paris, artichaut mariné à la romaine	
La 4 fromages 16,0	
Fior di latte, Gorgonzola, Fontina et Scomorza	
La Bresaola 17,0	
Fior di latte, bresaola, roquette, tomates confites et parmesan	
La Tartufo 17,0	
Crème de truffe, stracciatella, champignons de Paris et noisettes grillées	
La Ciochette 17,0	
Sauce tomate San Marzano, roquette, San Daniel, mozzarella di Buffalo et parmesan	
La Peter 17,0	
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, speck, brocoli, Buffalo et parmesan	
La Végé 16,0	
Sauce tomate San Marzano, courgettes, aubergines grillées, poivrons grillés et roquette	
La Listao 20,5	
Fior di latte, filet de thon Angelo Perodi, poivrons marinés, olives de Kalamata, tomates confites	

Suppléments disponibles à la demande

Pâtes

Penne courgette citron penne, courgettes grillées, basilic, 15,0	
jus de citron jaune et stracciatella	
*Penne au pesto 14,0	
Penne, pesto de basilic, tomates confites, mozzarella di Buffalo	
Gnocchi sorrentine 15,0	
Gnocchi, sauce tomate San Marzano, ail et basilic, parmesan	
Mafalda mafalda à la crème de truffe, mascarpone, 17,0	
champignons de Paris, noisettes torréfiées et parmesan	

Desserts

*Tiramisu traditionnel 8,5	
*Panna cotta aux fruits rouges 7,0	
Cheesecake passion, panna cotta et speculoos 9,0	
Wage de fruits frais 7,5	
Bomboloni (chaud) alla nocciolata et pistaches 10,5	
Déllice au chocolat 8,0	
crème anglaise, caramel au beurre salé et amandes torréfiées	

Les Golden-hours 16h à 20h

BIÈRES PRESSION	46 cl	COCKTAILS	6,5
Silver	5,0	au choix sur	
Bière sirop	5,0	toute la carte	
Demory IPA	6,5		
Picon bière	6,5	COCKTAILS	5,5
1664 blanche	6,5	sans alcool	

Apéritifs

Pastis 51, Ricard 2 cl	3,8
Martini Rosso, Bianco 5 cl	4,5
Porto Rosso 3 cl	4,5
Kir cassia, pêche, mûre 15 cl	5,5
Kir royal 12 cl	10,0
Américano 12 cl	7,0
Coupe de Champagne 12 cl	9,5

Bières

PRESSION	25 cl	46 cl
Silver	4,0	7,0
Demory IPA	4,5	8,5
Blanche 1664	4,5	8,5
BOUTEILLE		
CORONA 33 cl		6,0

Nos Alcools . cl

Vodka, tequila, gin, J&B	7,5
Jameson, Jack Daniel's	9,0
Aberlour, Talisker, Nikka	10,0
Supplément soda	2,0

Digestifs . cl

Cognac, Bas-Armagnac	9,0
Calvados	8,0
Eau-de-vie, Grappe	9,0
Vieille Fume de Souillac	10,0
Get27, 31, Limoncello, Bailey's	7,5
Diplomatico, Dictador 12, Don Papa Baroko	9,0
Bombay Sapphire	9,0
Santa Terresa	12,0
Irish Coffee ou French Coffee	10,0

« J'ai décidé d'être heureux, parce que c'est bon pour la santé »



Boissons Fraîches

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	4,5
Perrier, Schweppes Tonic 33 cl	4,5
Orangina 33 cl	4,5
Diabolo, Limonade 25 cl	4,5
Vittel 25 cl	4,5
Thé glacé maison 46 cl	5,5
Café glacé du bistro 46 cl	5,5
Citronnade gingembre 46 cl	5,5
Supplément sirop	0,2
Jus de fruits au choix 25 cl	4,5
Orange, pomme, ananas, tomate	
Nectar de fruit	4,5
Manque, abricot	
Jus de fruits pressés	6,0
Orange, citron	

EAUX MINÉRALES

	50 cl	100 cl
Evian plate	5,0	7,8
San Pellegrino pétillante	5,0	7,8

Boissons Chaudes

Expresso RICHARD - Perle Noire	2,3
Décaféiné	2,3
Noisette	2,5
Double expresso	4,6
Café crème	4,5
Chocolat chaud Valrhona	5,5
Cappuccino, Mokaccino	6,0
Cappuccino vanille ou noisette	6,0
Café ou chocolat viennois	5,5
Thés et tisanes Bio Complices RICHARD	4,0
Tés : vert, vert à la menthe Bio, Earl Grey, Jardin de Darjeeling Bio, Roisines Bio : verveine, tilleul	
Grog, Chocolat Monitor	7,0

Prix net en euros. Les chèques ne sont pas acceptés. CB minimum 3 euros.
Tous nos cocktails alcoolisés contiennent au minimum 4 cl d'alcool.
L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération