

Une table un instant de plaisir

LES ENTREES

	entrée	plat
Salade Du Pêcheur	9.00 €	15.50€
<i>Mesclun aixois, tomates cerise, panachés de fruits de mer, saumon fumé sauce Dieppoise</i>		
Salade De Reblochon pané frit	9.00 €	15.50 €
<i>Mesclun aixois, tomates cerise, reblochon frit, poitrine grillée, miel</i>		
Salade Maraîchère	8.50 €	15.00 €
<i>Mesclun aixois, champignons de Paris, artichaut, tomates, poivron, courgette et aubergine grillées</i>		
Salade Caesar	8.00 €	14.50 €
<i>Mesclun aixois, blanc de poulet mariné rôti, tomates, Parmesan, croûtons, sauce César</i>		
Charcuteries d'Italie	7.50 €	
<i>Coppa di Parma IGP, Mortadelle IGP, Jambon sec Italie 8 mois, Porchetta IGP</i>		
Gravlax de Saumon à l'aneth	8.00 €	
Salade Verte	4.50 €	

LES PLATS

Souris d'Agneau braisée au Romarin en cocotte +/- 350 gr	19.50 €
Osso Bucco à la Gremolata	16.00 €
Tartilienne <i>servi avec salade</i>	15.50 €
<i>Pomme de terre, oignon, tomate confit, jambon sec Italie, Taleggio, crème</i>	
Burger Vénitien <i>servi avec salade et frites maison</i>	16.50 €
<i>Buns brioché maison, tomate, steak haché 180gr, coppa, Provola fumée, sauce maison</i>	
Burger des Alpes <i>servi avec salade et frites maison</i>	16.50 €
<i>Buns brioché maison, tomate, oignon, filet de poulet pané, reblochon, poitrine grillée, sauce reblochon</i>	
Lasagne Bolognaise , <i>servi avec salade</i>	14.50 €
Risotto crémeux de St Jacques et Chorizo	19.50€
Gambas en persillade Flambé au Pastis et Risotto	19.50€



Nous travaillons essentiellement avec des produits frais
Pour cette raison certains plats peuvent venir à manquer.
Prix TTC

MENU du Jour

Servie le midi en semaine sauf jour fériés

Entrée, Plat Dessert	15.00€
Entrée, Plat	13.00€
Plat Dessert	13.00€
Plat	10.00€

Menu Bambino 10.50 €

Jusqu' à 8 an

Steak Haché frites ou
Pizza (reine)
Boule de Glace ou
Mousse au chocolat
Sirop à l'eau

MENU à 21€

Gravlax de Saumon ou
Charcuterie.

Osso bucco ou
Lasagne.

Glace 2 boules ou
Ananas Rôtie

MENU à 31€

Salade Pêcheur ou
Salade de reblochon

Souris d'agneau ou
Risotto de ST Jacques

dessert au choix ou
Glace 3 boules

LES DESSERTS

Pizza Nutella Calzone

Servie avec une glace vanille et chantilly

7.00€

Tiramisu aux Spéculos

5.50€

Carpaccio d'ananas rôtie

6.00€

Mousse aux Chocolat Maison

5.50€

Tarte Tatin

Servi avec une glace macadamia et chantilly

7.00€

Café Gourmand

Café ou thé accompagné de gourmandises

7.00€



*Nous travaillons essentiellement avec des produits frais
Pour cette raison certains plats peuvent venir à manquer.*

Prix TTC

LES PIZZAS

Nous ne faisons pas de remplacement sur nos pizzas

MARGHERITA	9.00€
Tomates, Mozzarella, Olives Noires	
NAPOLITAINE	10.50€
Tomates, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives	
REINE	11.00€
Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon	
SAVOYARDE	13.00€
Tomates, Mozzarella, Oignons, Lardons, Pomme de terre, Reblochon	
4 SAISONS	12.00€
Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon, Poivrons, Artichauts	
VESUVE	12.00€
Tomates, Mozzarella, Poivrons, Chorizo, Olives, Roquette	
4 FROMAGES	13.00€
Tomates, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola, Reblochon, Olives	
RIVA	13.50€
Crème d'ail, Mozzarella, Filet de Poulet, Poivron, Tomates Cerises, Olives, Roquette	
SOPRANO	14.50€
Crème d'ail, Mozzarella, Saumon Fumé, Fruits de Mer, Pesto, Roquette	
VENITIENNE	16.00€
Tomates et Crème, Mozzarella, St Jacques, Courgette Grillée, Pesto	
PERA	13.50€
Tomates, Mozzarella, chèvre, poire, Jambon de Pays, Miel	
VÉGÉTARIENNE	12.50€
Tomates, Mozzarella, Champignons, Poivrons, Artichauts, légumes grillés	
CAPRICCIO	11.50€
Tomates, Mozzarella, Thon, Câpres, Olives	
BOLOGNAISE:	12.50€
Tomates, Mozzarella, Bolognaise, Poivrons, Olive	
CALZONE	12.00€
Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon, Œuf	



Supplément ou changement d'ingrédient de 1 à 4€

*Nous travaillons essentiellement avec des produits frais
Pour cette raison certains produits peuvent venir à manquer.*

Prix TTC

Notre sélection de glaces et sorbets « plein fruit »

**G
L
A
C
E
S**

Vanille
Chocolat
Café
Pistache
Caramel Beurre Salé
Menthe Chocolat
Marron Glacé
Macadamia

**S
O
R
B
E
T
S**

Citron
Fraise
Framboise
Myrtille
Fruit de la Passions

Coupe 1 boule	2.50€
Coupe 2 Boules	4.50€
Coupe 3 Boules	6.00€
Supplément Chantilly	1.50€
Supplément Coulis/Sauce	1.50€
Supplément Alcool*(2cl)	3.00€

Coupes Glacées

Dame Blanche 7.00€

3 Boules de Vanille, chocolat, Chantilly

Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois

3 Boules, sauce, Chantilly

Coupe Stéphanoise 7.00€

2 Boules de Pistache, 1 Boule de Chocolat, Meringue, Chantilly

Coupe Fruits Rouges 7.00€

1 Boule de Myrtille, de Framboise, de Fraise, Coulis, Chantilly

Coupe RIVA 7.00€

1 Boule, de Marron, de Caramel, de Vanille, Meringue, Sauce caramel, Chantilly

Coupes Alcoolisées

La Mint 7.00€

2 Boules de menthe Chocolat, Get 27*

L'Italienne 7.00€

2 Boules de Citron, Limoncello*

Colonel 7.00€

2 Boules de Citron, Vodka*



L'ARTISAN GLACIER

— TRADITION - EXPÉRIENCE - CRÉATION —



7.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Prix TTC