

NOS PIZZAS

La pâte à pizza est élaborée par nos soins

½ MARGARITA	10,50€
Salade verte et tomates fraîches	
MARGARITA	11,00€
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais	
½ ROYALE	11,50€
Salade verte et tomates fraîches	
ROYALE	12,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons	
BOLOGNAISE	14,00€
Sauce tomate, mozzarella, viande haché, oignons, œuf	
RAVIOLES	14,00€
Crème, mozzarella, ravioles, bleu d'Auvergne	
CHÈVRE MIEL	14,00€
Crème, mozzarella, chèvre, miel, noix	
CALZONE	14,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf	
4 FROMAGES	15,00€
Sauce tomate, mozzarella, bleu, reblochon, chèvre	
TARTIFLETTE	15,00€
Crème, mozzarella, lardons, reblochon, oignons	
MONTAGNARDE	15,00€
Crème, mozzarella, lardons, chèvre, champignons	
THON	15,00€
Sauce tomate, mozzarella, thon, poivrons, tomates fraîches	
ÉCOSSAISE	15,50€
Crème, mozzarella, saumon fumé, tomates cerises	
VÉGÉTARIENNE	15,50€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, tomates fraîches, poivrons, oignons, roquette	
COME A CASA	15,50€
Crème, mozzarella, émincé de poulet, poivrons, parmesan, roquette	
RACLETTE	15,50€
Crème, mozzarella, jambon blanc, raclette, pomme de terre	
PARMA	16,50€
Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, tomates cerises, vinaigre balsamique, roquette	
DIAVOLA	17,00€
Sauce tomate, mozzarella, spianata picante, poivrons, oignons, roquette, parmesan	
FORESTIÈRE	18,00€
Crème, mozzarella, viande hachée, cèpes, parmesan, tomates cerises, roquette	
BURRATA	19,00€
Sauce tomate, mozzarella, burrata fraîche, jambon cru, pesto, parmesan, pignons de pin, crème balsamique, roquette	
TARTUFO	19,50€
Crème de truffe, mozzarella, jambon blanc, champignons, tomates cerises, huile de truffe, parmesan	

2.00€ par Supplément / 4.00€ pour Supplément saumon ou cèpes / 5.00€ Supplément burrata

Prix nets, service compris

NOS BURGERS

Les pains et les steaks sont élaborés par nos soins

LE CLASSIC

Steak haché, oignons caramélisés, cornichons, cheddar, tomates fraîches, salade, mayonnaise, ketchup

16,50€

LE VIEUX BERGER

Steak haché, crème au bleu d'Auvergne, oignons caramélisés, tomates fraîches, salade

17,50€

LE PAPRIKA

Steak haché, oignons caramélisés, cheddar, tomates fraîches, coriandre, mayonnaise au paprika

17,50€

LE MONTAGNARD

Steak haché, reblochon, jambon cru, oignons caramélisés, tomates fraîches, salade, mayonnaise

18,00€

LE FERMIER

Steak haché, Brie de Meaux, lard fumé, pommes caramélisées, tomates fraîches, salade

18,00€

LE CHICKEN

Poulet pané, parmesan, oignons caramélisés, poivrons, salade, mayonnaise au curry

18,00€

LE VÉGÉTARIEN

Steak végétarien, oignons caramélisés, tomates fraîches, salade, ratatouille

18,00€

L'ALPIN

Steak haché, raclette, lard fumé, oignons rouges, cornichons, salade, sauce béarnaise

20,50€

LE TRUFFE

Steak haché, crème de truffe, parmesan, oignons caramélisés, salade, tomate fraîche

21,50€

LE FORESTIER

Steak haché, crème aux cèpes, cèpes, Brie de Meaux, salade

21,50€

LE BLACK ANGUS

Steak haché Black Angus, chèvre, miel, jambon cru, oignons rouges, tomates fraîches, salade, sauce barbecue

22,50€

L'AMÉRICAIN

Double steak haché, cheddar, oignons caramélisés, cornichons, tomates fraîches, salade, sauce barbecue

23,50€

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et de salade verte
Supplément salade verte: 3.50€ / Supplément frites: 5.00€ / Supplément steak: 6.00€
Autres suppléments: 2.00€

MENU ENFANTS: (-12 ANS)

PETIT SIROP AU CHOIX

12,00€

PETITE MARAGARITA / PETITE PASTA BOLOGNAISE /
PETIT BURGER POULET CHEDDAR KETCHUP MAYONNAISE

GLACE SURPRISE

Prix nets, service compris

NOS SALADES

TOMATES FRAÎCHES ET SA BURRATA	15,50€
Tomates fraîches, burrata, pesto, crème balsamique	
SALADE CÉSAR	16,50€
Salade, tomates fraîche, poulet pané, parmesan, croûtons, sauce césar	
SALADE CHÈVRE CHAUD	16,50€
Salade, toasts chèvre miel, lardons, noix, tomates fraîches, vinaigrette	
SALADE MONTAGNARDE	16,50€
Salade, toasts reblochon, jambon cru, cornichons, tomates fraîches, vinaigrette	
SALADE ITALIENNE	18,00€
Salade, burrata, jambon cru, concombre, tomates fraîches, oignons rouges, vinaigrette	

NOS VIANDES ET POISSONS

Accompagnés de frites maison et salade

CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA	21,00€
Roquette, pesto, crème balsamique, copeaux de parmesan, burrata fraîche	
FILET DE BŒUF ET 1 SAUCE AU CHOIX Env.250g	32,00€
ENTRECÔTE ET 1 SAUCE AU CHOIX Env.450g	34,00€
MAGRET DE CANARD ENTIER ET SON MIEL	29,50€
TARTARE DE BŒUF	21,00€
TARTARE DE SAUMON	21,00€
PAVÉ DE SAUMON ET SA RATATOUILLE	22,00€

Garnitures au choix: frites maison, galettes de pomme de terre, ratatouille maison

Supplément sauces maison au bleu d'Auvergne, poivre ou cèpes: 2.50€

Supplément salade: 3.50€

Supplément garniture: 5.00€

NOS PASTA

BOLOGNAISE	15,00€
Pâtes fraîches, sauce bolognaise maison, parmesan	
CARBONARA	16,00€
Pâtes fraîches, crème, lardons, jaune d'œuf, parmesan	
BLEU D'Auvergne	16,00€
Pâtes fraîches, crème, bleu d'Auvergne, parmesan	
ALL'POLLO	16,00€
Pâtes fraîches, crème, poulet, oignons rouges, parmesan	
ALL'SALMONE	17,00€
Pâtes fraîches, crème, saumon fumé, parmesan	
CÈPES	18,00€
Pâtes fraîches, crème aux cèpes maison, ail, persil, parmesan	
TRUFFE	19,00€
Pâtes fraîches, crème de truffe, crème, parmesan	

Supplément parmesan: 2.00€ / Supplément burrata: 5.00€ / Autres suppléments: 2.00€

Prix nets, service compris

NOS DESSERTS

TIRAMISÙ CAFÉ	8,00€
CRÈME BRULÉE	8,00€
FONDANT AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE	9,00€
DESSERT DU MOMENT	8,00€

DESSERTS GOURMANDS

CAFÉ GOURMAND	9,00€
THÉ GOURMAND	9.50€
DIGESTIF GOURMAND	10.50€

GLACES ARTISANALES RENZO

Maître Artisan Glacier

VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CAMEL BEURRE SALÉ, CAFÉ, SPECULOOS,
CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, PASSION

1 boule:	2,80€
2 boules:	5,50€
3 boules:	7,50€
Chantilly:	1.50€

NOS COUPES GLACÉES

Dame blanche	8.50€
3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly	
Chocolat Liégeois	8.50€
2 boules chocolat noir, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly	
Café Liégeois	8.50€
2 boules café, 1 boule vanille, 1 espresso, chantilly	
Caramel Liégeois	8.50€
2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis caramel, chantilly	
La Limoncello	10.00€
3 boules citron, 4 cl de limoncello (alcool), chantilly	
La Bailey's	10.00€
2 boules vanille, 1 chocolat, 4 cl de Bailey's (alcool), Chantilly	

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

À PARTAGER

LA BURRATA FRAÎCHE ET SES TOASTS GRILLÉS	15.00€
Burrata (100g), tomates cerises, olives vertes, gressins, toasts	
TAPAS CHAUD	18.00€
Sticks de fromage, oignons rings, wings de poulet, beignets de crevettes, calamars frits, sauce piquante	

LES COCKTAILS

APÉROL SPRITZ	9,50€
Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	
SAINT-GERMAIN SPRITZ	9,50€
Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron	
SPRITZ ROSÉ	9,50€
Prosecco, sirop de rose, eau gazeuse, framboises	
SPRITZ LIMONCELLO	9,50€
Limoncello, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron	
LEMON BLUE	9,50€
Limoncello, chartreuse verte, curaçao, limonade tranche de citron	
MOJITO	9,50€
Rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse	
MOJITO FRAISE	10.00€
Rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, cassonade, purée de fraise, eau gazeuse	
CUBA LIBRE	9,50€
Rhum ambré, citron vert, coca-cola	
MOSCOW MULE	9,50€
Vodka, Ginger Beer, jus de citron vert	

LES MOCKTAILS

VIRGIN SPRITZ	8.00€
Crodino, eau gazeuse, tranche d'orange	
PLANTEUR	8.00€
Jus d'orange, abricot, ananas, passion, mangue, sirop de grenadine	
SEX ON THE BEACH	8.00€
Jus d'ananas, citron, orange, sirop de grenadine	
VIRGIN MOJITO	8.00€
Limonade, citron vert, cassonade, menthe fraîche	
VIRGIN MOJITO FRAISE	8.50€
Limonade, citron vert, cassonade, menthe fraîche, purée de fraise	

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

APÉRITIFS

KIR Pêche, mûre, cassis	12 cl	4.50€
MARTINI BIANCO	4 cl	4.50€
MARTINI ROSSO	4 cl	4.50€
PORTO	4 cl	4.50€
RICARD	2 cl	4.00€
RICARD Tomate, perroquet, mauresque	2 cl	4.20€
SUZE	4 cl	4.50€

LES BULLES

PROSECCO	 	6.50€ 35€
CHAMPAGNE H.BLIN BRUT TRADITION		60€

BIÈRES PRESSION

PERONI	25 cl	4.50€
	50 cl	8.50€
PERONI SIROP / PICON / MONACO	25 cl	4.80€
	50 cl	8.80€
SAINT STEPHANUS	25 cl	5.50€
	50 cl	9.60€
BIÈRE DU MOMENT	25 cl	5.60€
	50 cl	9.80€

BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS	33 cl	6.00€
LIEFMANS FRUITS ROUGES	25 cl	5.50€
JUPILER 0.0%	25 cl	4.00€

EAUX

SAN PELLEGRINO	75 cl	7.00€
SAN BENEDETTO (PLATE)	75 cl	6.00€

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

SOFTS

SIROP À L'EAU	Fraise, grenadine, pêche, citron, cerise, menthe, kiwi	2.50€
LIMONADE	25 cl	4.30€
DIABOLO	25 cl	4.50€
JUS DE FRUITS GRANINI	Pomme, tomate, ananas	25 cl 4.30€
ORANGINA	25 cl	4.30€
INDIEN	25 cl	4.50€
PERRIER	33 cl	4.30€
PERRIER	Tranche ou sirop	33 cl 4.50€
COCA / COCA CHERRY/ COCA ZÉRO	33 cl	4.30€
COCA / COCA CHERRY/ COCA ZÉRO	Tranche ou sirop	33 cl 4.50€
LIPTON PÊCHE	25 cl	4.30€
FANTA	25 cl	4.30€
THÉS GLACÉS JOMO	Pêche et hibiscus ou passion et citron vert	35 cl 5.00€

LES BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2.50€
DÉCAFÉINÉ	2.50€
RISTRETTO	2.50€
ALLONGÉ	2.70€
NOISETTE	2.70€
GRAND CRÈME	3.00€
DOUBLE ESPRESSO	5.00€
THÉ OU INFUSION	Thé citron, menthe, fruits rouges, Darjeeling, Earl grey, verveine 3.80€

LES DIGESTIFS

GÉNÉPI	4 cl	8.00€
POIRE ST FLORENT	4 cl	8.00€
RHUM DIPLOMATICO	4 cl	9.00€
RHUM ARRANGÉ MAISON	4 cl	7.00€
RHUM SANTA TERESA 1796	4 cl	10.00€
RHUM ROBLE EXTRA	4 cl	10.00€
LIMONCELLO	4 cl	7.00€
GET 27	4 cl	8.00€
COGNAC HENNESSY	4 cl	9.00€
WHISKY JACK DANIEL'S	4 cl	9.00€
WHISKY LAGAVULIN	4 cl	12.00€
BAILEY'S	4 cl	8.00€
CHARTREUSE VERTE / JAUNE	4 cl	10.00€

SHOOTERS: 5.00€ | 7.00€

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

LES VINS ITALIENS

BLANC



DOC SOAVE CLASSICO MAISON CAMPAGNOLA 5.50€ | 26.00€

Sec et minérale

IGT PINOT GRIGIO VÉRONE BIO 6.00€ | 32.00€

Fruité, fin et élégant

ROUGE

IGT NERO D'AVOLA "MERLOT" DOMAINE CASTELLANI 5.50€ | 28.00€

Bouquet intense de cerises et fruits rouges

DOC COLIMORO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 6.00€ | 30.00€

Racé fruits mûres cerise intense avec une touche de réglisse

DOC CHIANTI TENUTA CASENUOVA | 55.00€

Puissant en bouche, charnue au tanins bien présent

LES VINS FRANÇAIS

ROSÉ



IGP MÉDITERRANÉEN CROIX DU SUD 4.50€ | 25.00€

Sec, petits fruits, aromatique

IGP VAR MADEMOISELLE CLARA 5.50€ | 28.00€ | 42.00€

Notes florales et fruités, fruits exotiques et agrumes

AOP CÔTE DE PROVENCE EQUUS 7.00€ | 37.00€ | 58.00€

Sec, minérale, notes d'agrumes et frais

BLANC

AOP CÔTE DU RHÔNE PRESTIGE 5.00€ | 25.00€

Sec, petits fruits, aromatique

IGP CÔTE DE GASCogne DOMAINE LAFFITTE 6.00€ | 28.00€

Notes florales et fruités, fruits exotiques et agrumes

ROUGE

AOP CÔTE DU RHÔNE DOMAINE VENTAJOL 5.00€ | 25.00€

Fruité, rondeur, tout en finesse

AOP PIC SAINT LOUP SEIGNEUR DE LAURET 6.50€ | 37.00€ | 63.00€

Arômes de fruits rouges et épices, note poivré et tanins fins

AOP HAUTE CÔTE DE NUIT DOMAINE CHAMBRIS | 54.00€

Bouquet de fruits rouge et de violette, tanins et robuste

Tous nos vins sont millésimes.

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

SUR RÉSERVATION
PRÉALABLE POUR 2
PERS

CÔTE DE BŒUF
1 KG +

2 petites salades vertes

+

2 accompagnements au choix:
frites maison, galettes de pomme de terre,
ratatouille maison

+

2 sauces au choix:
Poivre, bleu d'Auvergne, cèpes

72.00€

