

Nos belles planches & Antipasti

// À SE PARTAGER

PIZZETTE APÉRITIVE AU PESTO ROSSO	€ 10.50
Crème de pesto rosso, Mozzarella, Stracciatella, crème de balsamique	
PIZZETTE APÉRITIVE À LA CRÈME DE PISTACHE	€ 12.90
Crème de pistache, Mozzarella, chèvre, éclats de pistaches	
PLANCHE DE PÉPITES DE POULET <i>petit / grand</i>	€ 11.90 € 16.90
Aiguillettes de poulet pané avec sauce Satay (<i>sauce aux cacahuètes</i>) et Cornflakes, sauce tartare	
PANIER FRIT <i>petit / grand</i>	€ 12.00 € 16.90
Calamars de Patagonie, oignons et calamars frits	
PLANCHE <i>charcuteries / pizette</i>	€ 16.90
Pizzette Charcuteries italiennes premium et sa pizzette aux fromages italiens	
PLANCHE <i>charcuteries / Straciatella</i>	€ 16.90
Charcuteries italiennes Premium, Straciatella sur lit de pesto rosso et pain italien	

Insalata

// SALADE & GAUFRES SALÉES MAISON

SALADE CAESAR / CAESAR TRUFFE	€ 15.90 € 16.90
Salade romaine, pépites de poulet maison (<i>sauce aux cacahuètes</i>), croûtons, tomates cerises, copeaux de Parmesan et sauce Caesar ou sauce Caesar à la truffe	
SALADE SEGUIN	€ 15.90
Jeunes pousses de salade, tomates cerises, cromesquis de chèvre et miel, poires, pommes de terre grenaille rôties, jambon italien Speck	
SALADE INVERNI	€ 16.90
Jeunes pousses de salade, tomates cerises, pommes de terre grenaille rôties, noisettes, duo de magrets de canard frais et fumé par nos soins	
GAUFRE AUTOMNI	€ 16.90
Crème de Butternut, Straciatella, jeunes pousses de salade, Speck, magret de canard fumé par nos soins	
GAUFRE PESTO ROSSO	€ 16.90
Crème de pesto rosso, Stracciatella, jeunes pousses de salade, tomates confites, jambon blanc Prosciutto cotto, pignons de pin, crème de balsamique	
AUBERGINES À LA MILANAISE 🍆	€ 15.00
Sauce au pesto rosso, copeaux de Parmesan et jeunes pousses de salade	
SALADE VERTE	€ 3.00

Pasta & Risotto

// PÂTES & RISOTTO

L'AUTENTIQUE CARBONARA	€ 14.50
Guanciale, Pecorino et Émulsion de jaune d'œuf, copeaux de Parmesan et poivre	
LINGUINE CACCIO E PEPE 🍷	€ 14.00
Zestes de citron, sauce poivre, Pecorino, copeaux de Parmesan et grains de poivre noir	
RIGATONI ET SES POLPETTES DE BLACK ANGUS*	€ 16.90
Crème de pesto rosso, boulettes de viande de Black Angus* et copeaux de Parmesan	
RIGATONI AL TARTUFO	€ 18.00
Crème de truffe, champignons de paris, magret de canard fumé par nos soins, et pétales de truffe noir	
LINGUINE À LA CRÈME DE SPIANATA (<i>chorizo italien</i>)	€ 15.90
Pignons de pin, chips de spianata piccante, copeaux de Parmesan	
GIRASOLES 🌻	€ 17.90
Ravioles italiennes farcies à la tomate et Mozzarella di buffala, crème de pesto rosso, Stracciatella, caponata (<i>confit d'aubergines et tomates, pignons de pin, olives, raisin</i>)	
RISOTTO À LA CRÈME DE BUTTERNUT & GAMBAS RÔTIES.....	€ 17.90
Poêlée de gambas rôties (<i>décortiquées</i>), Straciatella, noisettes torréfiées	

La Cantina

RISTORANTE & BRASSERIE

Pesce

// POISSON

POÊLÉE DE GAMBAS RÔTIES (<i>décortiquées</i>)	€ 17.90
Linguine à la crème de Spianata (<i>chorizo italien</i>), pignons de pin et chips de spianata picante	
POÊLÉE DE NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES	€ 22.00
Risotto à la crème de butternut, noisettes torréfiées	

Carne

// VIANDES

PÉPITES DE POULET MAISON OU BURGER	€ 15.90 € 17.00
Pépites de poulet (<i>arachide</i>) et frites fraîches sauce tartare OU Burger de pépites de poulet avec pain aux graines, salade, tomates, sauce satay	
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE ET LINGUINE	€ 19.50
Escalope de veau panée à la milanaise, linguine à la crème de pesto rosso	
TARTARE ROSSO DE BLACK ANGUS* <i>200gr / 300gr</i>	€ 16.90 € 18.90
Notre délicieux boeuf de black Angus*, tomates confites, pesto rosso, pickles oignons rouges, copeaux de Parmesan	
ONGLET DE BŒUF DE BLACK ANGUS* <i>220gr env</i>	€ 22.00
Sauce et accompagnement de votre choix	
BURGER DE BLACK ANGUS*	€ 18.90
Salade, tomates, cheddar, sauce burger, pain du boulanger aux graines et steak haché de black Angus* <i>180gr env</i> . Servi avec des frites fraîches	
BURGER CANTINA	€ 19.90
Salade, tomates, cheddar, crème de Gorgonzola, chiffonnade de jambon blanc et steak haché de black Angus* <i>180gr env</i> . Servi avec des frites de patates douces	
ANDOUILLETTE À LA FICELLE DE L'ARGOAT	€ 18.00
Crème, moutarde à l'ancienne, frites fraîches	
MAGRET DE CANARD	€ 19.50
Sauce poivre et pommes de terre grenaille rôties	
BOL DE FRITES FRAÎCHES / PATATES DOUCES	€ 3.00 € 3.50
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE	+ € 1.00

SAUCE MAISON	ACCOMPAGNEMENTS
POIVRE - GORGONZOLA TRUFFE - TARTARE - CHORIZO	FRITES - FRITES DE PATATES DOUCES RIGATONI - LINGUINE - SALADE VERTE POMMES DE TERRE GRENAILLE - CAPONATA

Tous les plats de cette carte sont cuisinés sur place par notre brigade.
À l'exception de la mayonnaise (Lesieur haute fermeté), les frites (production artisanale), la sauce Caesar, les glaces (ferme des noisetiers, Yvetot), et le moelleux chocolat.

Pizze

// PIZZA

Notre **pâte artisanale** est réalisée par nos soins avec des farines sélectionnées avec rigueur et une longue maturation. Notre sauce tomate est élaborée à base de tomates italiennes.
Tous nos ingrédients sont frais et préparés sur place.

Pizzette et Salade composée

MEZZO MEZZO	€ 15.00
Pizzette regina OU 4 fromages, accompagnée de jeunes pousses de salade, duo de tomates cerises et tomates confites, copeaux de Parmesan	
Classiques	
REGINA	€ 13.50
Tomate, Mozzarella, jambon blanc Prosciutto cotto	
REINE	€ 14.00
Tomate, Mozzarella, jambon blanc Prosciutto cotto, champignons	
4 FROMAGES	€ 14.90
Crème, Mozzarella, Taleggio, Parmesan, Gorgonzola	
CALZONE CLASSIQUE / TARTUFO	€ 14.50 € 16.90
Tomates, Mozzarella OU crème de truffe, jambon blanc Prosciutto cotto, œuf, crème	
BOTANICA	€ 15.00
Crème de butternut, Mozzarella, champignons, Straciatella, copeaux de Parmesan et noisettes torréfiées	

Delicates

PISTACCHIO	€ 16.90
Crème de pistaches, Mozzarella, Stracciatella, Speck, copeaux de Parmesan	
CAPRA E MIELE	€ 14.90
Crème, Mozzarella, chèvre, Gorgonzola, miel aux fleurs, pickles d'oignons rouges, ciboulette	
STRACCIATELLA	€ 17.00
Tomates, Mozzarella, crème de pesto rosso, Stracciatella, Speck, crème de balsamique, pignons de pin et tomates confites	
TARTUFO	€ 18.50
Crème de truffe, Mozzarella, Stracciatella, copeaux de Parmesan, magret de canard fumé	

Gourmandes

CALABRESE	€ 16.50
Crème de chorizo, Mozzarella, Taleggio, spianata piccante, oignons frits	
GIORGIO	€ 16.50
Tomates, Mozzarella, jambon blanc Prosciutto cotto, spianata piccante, Gorgonzola, œuf miroir	
GIUSEPPE	€ 16.50
Tomates, Mozzarella, merguez, poulet épicé, champignons, œuf miroir	
RAPHAELLE	€ 16.50
Crème, Mozzarella, jambon blanc Prosciutto cotto, champignons, Gorgonzola, Speck	
TORINO	€ 16.90
Crème de chorizo, Mozzarella, merguez, spianata piccante	
GARGANTUA	€ 17.50
Tomates, Mozzarella, poulet, jambon blanc Prosciutto cotto, jambon italien, spianata piccante, merguez, crème	
APPENINO	€ 18.00
Crème, Mozzarella, pommes de terre grenaille, Taleggio, Guanciale et Speck, oignons frits	

Marines

TONNO	€ 16.90
Crème, Mozzarella, thon, olives, pickles oignons rouges, ciboulette	
ROYALE	€ 18.00
Crème de butternut, Mozzarella, noix de Saint-Jacques, noisettes torréfiées et romarin	

Ingrédients supplémentaires : +1€
Sauf noix de Saint-Jacques : +3€

Dolci

// DESSERTS

Glace artisanales de la « Ferme des Noisetiers »

PROFITEROLES	€ 8.00
Choux maison, glace (vanille OU pistache), coulis de chocolat, chantilly maison, amandes effilées	
CAFÉ, CAMEL OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	€ 8.00
Glace et chantilly maison	
DAME BLANCHE	€ 8.00
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly maison	
ISIGNY	€ 8.00
Glace caramel beurre salé, vanille macadamia, pralin, coulis de caramel, chantilly maison	
RIMINI	€ 8.00
Glace chocolat blanc, caramel beurre salé, vanille macadamia, coulis de caramel, pralin et chantilly	
PISTACCHIO	€ 8.90
2 boules de glace vanille, 1 boule de glace pistache, crème de pistaches, et éclats de pistache	
NOCCIOLATA	€ 8.90
Glace noisette, vanille, vanille macadamia, crème de nocciolata, chantilly, éclats de noisette	
GLACE // VANILLE, CHOCOLAT, CHOCOLAT BLANC, CAFÉ, CAMEL BEURRE SALÉ, VANILLE MACADAMIA, NOISETTE, PISTACHE	
SORBET // FRAISE, CITRON, FRAMBOISE	

Boule de glace

1 BOULE	€ 3.00	Glaces artisanales de la « Ferme des Noisetiers » crèmes glacées onctueuses à base de lait entier, de crème et d'arômes naturels.
2 BOULES	€ 5.50	
3 BOULES	€ 7.50	
CHANTILLY	€ 1.00	

Nos Desserts

DESSERT DU JOUR <i>Uniquement le midi et hors jours fériés</i>	€ 6.00
BOUL DE FROMAGE BLANC	€ 6.90
Miel aux fleurs et son muesli	
TIRAMISU DU MOMENT (<i>nous consulter</i>)	€ 8.00
CŒUR COULANT AU CHOCOLAT	€ 7.90
Glace vanille de Madagascar de la « Ferme des Noisetiers »	
CRÈME BRÛLÉE	€ 6.90
TARTE TATIN <i>Supl. glace +2.00€</i>	€ 6.90
Aux pommes et sa crème fraîche	
MOUSSE À LA NOCCIOLATA (<i>noisette blanche</i>)	€ 8.00
CAFÉ NESPRESSO®/THÉ GOURMAND <i>3 mignardises</i>	€ 8.00
CAFÉ NESPRESSO® ET SON ROCHER <i>au praliné de chocolatier</i>	€ 6.50
LATTE MACCHIATO/	
CAPPUCCINO NESPRESSO® GOURMAND <i>3 mignardises</i>	€ 9.90

Crêpe & Gaufre Maison

BEURRE SUCRE OU SALÉ OU CITRONNÉ	€ 5.00 € 6.00
CHOCOLAT, NUTELLA® OU CAMEL	€ 5.90 € 6.90
NOCCIOLATA, CRÈME DE PISTACHE	€ 6.50 € 7.90
CRÊPE/GAUFRE CHOUCHOUS	€ 8.50 € 9.90
Cacahuètes caramélisées, coulis de caramel, glace de la ferme au caramel, chantilly maison	
CRÊPE/GAUFRE NOCCIOLATA	€ 8.50 € 9.90
Nocciolata , glace noisette, noisettes torréfiées, chantilly	

Bevanda

// BOISSON

Apéritifs

Pastis, Ricard 4cl	€ 4.50
Americano maison 12cl	€ 9.00
Royal Italien 12.5cl	€ 7.50
Kir Cassis (cassis, mûre framboise, pêche) 12.5cl	€ 6.50
Martini, Porto, Muscat, Marsala aux amandes 6cl	€ 6.50
Whisky 4cl	€ 6.50
Whisky coca, Gin tonic, Malibu ananas 4cl	€ 9.00

Cocktails 4cl

Virgin Mojito / Pina Colada	€ 8.00
Mojito, Caipirinha, Pina Colada	€ 9.00
Mojito pulpe fraise / framboise / fruits exotiques	€ 10.50
Spritz classique, Saint-Germain, Italicus	
Limoncello, Bianco	€ 9.00
Pornstar martini	€ 9.00
Gin garden cocktail	€ 9.00
Gin tonic	€ 9.00

Alcool & Eau de vie

Limoncello 4cl	€ 6.50
Get 27 ou Get 31 4cl	€ 6.50
Calvados 4cl	€ 6.50
Calvados, Rollon hors d'âge 4cl	€ 9.50
Rhum Bacardi 4cl	€ 7.50
Rhum Diplomatico Don Papa 4cl	€ 9.00
Vodka Eristoff 4cl	€ 7.00
Gin Bombay Sapphire 4cl	€ 8.00
Cognac Hennessy 4cl	€ 8.00
Whisky Chivas, 12 ans 4cl	€ 9.00
Whisky Glenlivet Single Malt 4cl	€ 7.50
Whisky Jack Daniels, Tennessee 4cl	€ 8.00
Whisky Nikka Pure Malt, Japon 4cl	€ 9.00
Whisky Bellevoe bleu/orange 4cl	€ 9.00
Glenlivet	€ 9.00
Irish Cofee	€ 9.00

Boissons fraîche

Sodas, jus/nectar de fruits, 1/4 Perrier	€ 3.90
<i>rondelle (+0.30cts)</i> 25cl/33cl	
Vittel, San Pellegrino 50cl/ 1L	€ 3.90 € 5.50

Boissons chaude

Café Nespresso®	€ 2.30
Double café Nespresso®	€ 3.40
Café décaféiné Nespresso®	€ 2.30
Cappuccino Nespresso®	€ 3.50
Latte macchiato Nespresso®	€ 4.00
Thé, infusion	€ 3.00

Vino

// VIN

	12.5cl	25cl	50cl	75cl
Blanc				
Chardonnay IGP	€ 5.00	€ 9.00	€ 16.00	€ 21.00
Gascogne UBY 3	€ 5.00	€ 9.00	€ 16.00	€ 21.00
Gascogne UBY 4	€ 5.00	€ 9.00	€ 16.00	€ 21.00
Valencay les Cosses AOC	€ 5.50	€ 10.00	€ 18.00	€ 23.00
Reuilly	€ 6.50	€ 11.00	€ 20.00	€ 25.00
Prosecco			€ 20.00	
Champagne <i>consultez nous</i>				

Rosé

Mirati Rosé Méditerrané	€ 5.50	€ 10.00	€ 18.00	€ 21.00
Real Côte de Provence AOP				€ 26.00
M minuty Côte de Provence	€ 7.00	€ 13.00	€ 22.00	€ 30.00

Rouge

Macon	€ 4.50	€ 8.50	€ 17.00	€ 21.00
Lussac Saint Emilion AOC				€ 22.00
Cairanne Vallée du Rhône	€ 5.00	€ 9.00	€ 18.00	€ 22.00
Lambrusco				€ 15.00
Pouille DOP Primitivo Lucarelli	€ 6.00	€ 12.00	€ 19.00	€ 23.00
Menetou Salon Domaine de Loye (Loire)	€ 6.50	€ 12.00	€ 20.00	€ 28.00

Grands Crus : demandez la sélection du moment,
prix variant entre 27€ et 70€

Sidra

// CIDRE

	12.5cl	25cl	50cl	75cl
Cidre artisanal Normand	€ 4.00	€ 6.00	€ 9.00	€ 12.90

Birra

// BIÈRE

	25cl	33cl	50cl	btlle
Desperados bouteille 33cl				€ 4.50
Lefe OX 33cl				€ 4.50
Ericio/Vipera/Ictis				
Alietum/Brasserie de Sutter 33cl				€ 5.50
Moretti	€ 4.00	€ 4.90	€ 6.90	
Sélection du mois (<i>nous consulter</i>)	€ 4.50	€ 5.40	€ 7.40	
Panache, Monaco	€ 4.50	€ 5.50	€ 7.50	
<i>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*</i>				

