

CHIARO di luna



L'Italie à Saint-Malo....

6 rue de la Corne de Cerf - 35400 Saint-Malo - 02 99 40 21 92

BIÈRE pression

Pelfort 5,8 % vol 25 cl	3.5
Pelfort 5,8 % vol 50 cl	7.0
Affligem 6,8 % vol 25 cl	4.8
Affligem 6,8 % vol 50 cl	9.0
Moretti 4,6 % vol 25 cl	4.8
Moretti 4,6 % vol 50 cl	9.0

BIÈRE bretonne

Bière du moment 33 cl	5.8
-----------------------------	-----

CIDRE ARTISANAL Courtils de Montchevron

Cidre brut 5 % vol 25 cl	4.5
Bouteille brut 5,5 % vol 75 cl ...	13.5

WHISKY

Whisky 4 cl	8.
Whisky supérieur 4 cl	12.
Whisky Breton 4 cl	12.

PÉTILLANT italien

Lambrusco 12 cl	5.0
Prosecco 12 cl	5.5

APÉRO

Kir vin blanc 12 cl	4.0
Kir Breton 12 cl	4.5
Kir Pétillant 12 cl	4.9
Spritz 12 cl	8.5
Americano 12 cl	8.5
Martini blanc 5 cl	4.5
Martini rouge 5 cl	4.5
Ricard 2 cl	4.0

JUS de FRUITS Granini

Orange 25 cl	4.0
Ananas 25 cl	4.0
Parfums du moment 25 cl	4.0

SOFT

Coca Cola 33 cl	3.5
Coca Cola sans sucres 33 cl ...	3.5
Fanta 33 cl	3.5
Fuze Tea 33 cl	3.5
Sprite 33 cl	3.5
Sirop à l'eau	2.9

Plateau Apéro

Spéciale Apéro	18,5
Duo de calamars & d'accras frits, sauce tartare, sauce aigre douce	9,5



Focaccia classica	4,5
Focaccia vegetariana	11,5



CARTE RESTO

ENTRÉES

CALAMARS & ACCRAS frits, ... 9.5
sauce tartare, sauce aigre douce

FOCACCIA CLASSICA 4.5

FOCACCIA VEGETARIANA 11.5

LA CRÈME DES CRÈMES

Burrata crémeuse dop 10.0

Burrata crémeuse dop 15.0
à la truffe (selon arrivage)

SALADES

INSALATA

ITALIENNE 16.5

Jambon de parme, mozzarella,
tomates, oignons, parmesan,
salade verte

CAPRI 15.5

Chèvre chaud, toasts, lardons,
tomates, salade verte

ABYSSES 17.0

Saumon fumé, crème fermière
de St Gouda, ciboulette, tomates,
oignons, salade verte

FRITES maison 4.8
Pommes de Terre Mr Sorre - Hirel

SALADE verte 4.5

PLATS

CARPACCIO de BOEUF 16.5
frites maison et salade

ENTRECÔTE du BOUCHER .. 26.0
(350 gr VBF ou UE), frites maison

PASTAS

SPAGHETTI ou TAGLIATELLE

PESTO 13.5

CARBONARA 14.5

DE CHIARO di LUNA 17.5
Saumon fumé & Gambas

LASAGNE al FORNO 16.0
Salade verte



CHIARO di luna

L'Italie à Saint-Malo...

Chiaro di luna fait de la pizza un plat de choix, en investissant sur de bons produits frais Italiens et authentiques.

Chiaro di luna présente deux cartes :

l'une proposant entrées, plats et desserts aux recettes originales et une autre suggérant une belle variété de pizzas façon Napolitaine qui célèbrent la richesse des saveurs aux couleurs de Naples et de sa région.

Laissez-vous séduire par notre pâte à fermentation 48 à 72 heures, étalée à la main.

La charcuterie est ajoutée à la sortie du four afin d'en conserver toute sa saveur. Venez partager un moment goûteux, chaleureux et convivial.

Buonissimo !





CARTE PIZZA

PIZZA du JOUR à l'ardoise

MARGHERITA 11.5

Coulis de tomates, olives, mozzarella di Bufala, tomates cerises, origan

MIA 13.5

Coulis de tomates, mozzarella, champignons, jambon supérieur

LUNA (chausson) 14.5

Coulis de tomates, mozzarella, champignons, œuf, jambon supérieur, salade verte

4 FORMAGGIO 15.0

Coulis de tomates, mozzarella di Bufala, gorgonzola, chèvre

SALOME 15.0

Coulis de tomates, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives

VEGETARIANO 15.0

Coulis de tomates, artichauts, champignons, poivrons, aubergines, mozzarella, origan

CAPRI 14.5

Coulis de tomates, mozzarella, lardons, chèvre, miel

SPIANATA 15.0

Coulis de tomates, champignons, spianata piccante, mozzarella

STELLA 15.5

Coulis de tomates, mozzarella, coppa, jambon italien, roquette, copeaux de parmesan

STELLA CADENTE 15.5

Coulis de tomates, mozzarella, champignons, spianata piccante, roquette, copeaux de parmesan

BOLOGNESE 16.0

Coulis de tomates, mozzarella, œuf, viande hachée, poivrons, oignons

BASE CRÈME

NOVA 16.5

Crème fermière de Saint Gouda, mozzarella, saumon, ciboulette, citron

ARMANDO 16.5

Crème fermière de St Gouda, mozzarella, poivrons, oignons, poulet mariné au curry, tomates cerises

RACLETTE 17.5

Crème fermière de St Gouda, fromage à raclette, pommes de terre grenaille, coppa, jambon de parme, jambon blanc supérieur

TARTUFO 18.5

Crème fermière de St Gouda à la truffe, mozzarella, mortadelle, champignons, éclats de pistache

Supplément garniture 2.0

Supplément charcuterie, 2.5
poisson, crustacé

BAMBINO 11€

MENU

Pizza Piccolo Orso
ou Pâtes fraîches
+ Glace 1 boule

GLACES

GELATO

BANANA SPLIT 8.5

CHOCOLAT LIÉGEOIS 8.5

DAME BLANCHE 8.5

COLONEL 9.5

AFTER EIGHT 9.5

COUPE AMARENA 9.5

COUPE LIMONCELLO 9.5

GLACE 1 boule 3.0

DESSERTS

DOLCE

TIRAMISU 7.9

Délicieux

PANNA COTTA 7.9

fruits rouges

PANNA COTTA 7.9

caramel au beurre salé

SALADE de FRUITS frais 7.5

selon saison

CRÈME BRULÉE 7.5

CAFÉ MIGNON 5.5

CARTE DES VINS

CHAMPAGNE

Champagne brut, 64

Verre
12 cl

Bouteille
75 cl

VIN PÉTILLANT ITALIEN

LAMBRUSCO (rouge ou rosé) 5.0 20
Apéritif à base de vin idéal en apéritif ou en digestif.

PROSECCO 5.5 25
Vin du Nord de l'Italie dans la région de Venise.

VIN BLANC

CÔTES DE BORDEAUX AOP, 5.5 28
Château Haut-Grelot, Blaye

CHARDONNAY, Vin de France 6.0 30
Mas Onésime, l'insoumis
Fruité et frais, un joli Chardonnay qui sent le soleil.

GROS MANSENG & SAUVIGNON BLANC, 6.0 30
Villa chambre d'amour, moelleux
Vin blanc doux, frais et particulièrement fruité, issu de cépages traditionnels.

VIN ROSÉ

CUVÉE des OLIVIERS GRIS, Vin de France 5.5 25
domaine des Captives
Un gris avec du fruit et une jolie robe pâle comme on l'aime.

CABERNET D'ANJOU AOC, 6.0 28
domaine du petit clocher
Du moelleux et du fruit pour ce joli rosé de Loire.

VIN ROUGE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO dop 5.5 25
Vin rouge équilibré et corsé en bouche, des tanins légers.

NERO D'AVOLA **BIO** 6.0 30
Le Nero d'Avola est un vin rouge sicilien, tiré du cépage autochtone du même nom.

CAPUCINE, premier rendez-vous, 6.0 30
Artisans partisan, Vin de France
Du fruit et des épices, le soleil des Corbières dans le verre.

RIOJA DOC, 6.0 30
El Coto Crianza, El Coto de Rioja
La Rioja dans un verre : du fruit, de la matière et du caractère.

PAYS D'OC IGP, Côte de Boeuf, 6.0 30
les Grands Chais de France
De l'apéritif au dessert ce vin accompagnera parfaitement vos meilleurs moments.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix nets en Euros



Vin au pichet

Pichet 50 cl 13.5

Rouge : Merlot IGP
Rosé : Grenache Gris IGP
Blanc : Sauvignon IGP

CIDRE ARTISANAL

Courtils de Montchevron

Cidre brut 5 % vol 25 cl 4.5

Bouteille brut 5,5 % vol 75 cl 13.5

BOISSONS CHAUDES



Expresso 2.5

Café crème 3.5

Double expresso 5.0

Décaféiné 2.7

Cappuccino 4.5

Thé 3.9

Infusion 3.9

EAUX

Plate 50 cl 3.8

Plate 1 litre 5.5

Gazeuse 50 cl 4.5

Gazeuse 1 litre 6.0

DIGESTIF

Limoncello 5 cl 6.5

Rhum arrangé maison 5 cl 6.5

Calvados, Cognac 5 cl 7.5

Get 27, Get 31 5 cl 6.5



Les chèques ne sont plus acceptés
Menu allergènes à votre disposition
Viande d'origine française ou UE