



Carte du soir

À partager

Assiette mixte à l'Italienne

Assortiment de charcuteries fines, fromages affinés, condiments et cake tomates séchées et mozzarella
*Assortiment soumis à des changements selon l'arrivage

20€

Duo d'antipasti, houmous et caviar d'aubergines, toasts

8€

Sardines millésimées "La Perle des Dieux", beurre et toasts

10€

Entrées

Tartare de tomates anciennes au basilic, Burrata entière AOP, vieux balsamique AOP

12,50€

Soupe de tomates fraîches au basilic, glace au chèvre, chips de jambon de Parme AOP

14€

Bruschetta La Mamma: Crème ricotta et légumes grillés, tomates confites, légumes frits, jambon cru et burratina

15€

Carpaccio de Bresaola, tomates confites, noisettes torréfiées, huile d'olive, citron, vinaigre balsamique AOP, copeaux de parmesan, roquette

16€

Carpaccio de noix de St Jacques, huile d'olive AOP, citron, fruits de la passion

21€

"Nous privilégions les circuits courts; la plupart de nos légumes sont cultivés à Rosières en Ardèche, en Agriculture biologique, par les Frères Royé"

Vous pouvez retrouver certains de nos produits dans notre épicerie fine

Plats

Assiette végétarienne: purée de carottes, crème d'ail, légumes rôtis, cake tomates séchées et mozzarella, antipasti

17€

Mijoté de paleron de boeuf à la provençale, écrasé de pommes de terre

22€

Poisson du moment sur crème d'ail, légumes et spianata

23€

Burger Italien: Steak haché du boucher, taleggio, sauce tomates confites et ricotta, tartare de tomates confites, oignons confits, roquette, frites

21€

Filet de boeuf* snacké, légumes du moment, frites ou écrasé de pommes de terre

29€

Supplément sauce : poivre, bleu, truffes ou beurre maître d'hôtel

2€

**Origine France*

Pâtes fraîches et Gratin

Spaghetti bolognaise

16,50€

Radiatore à la crème de truffes, légumes du moment

22€

Gratin de Penne rigate à l'italienne, tomates, parmesan, mozzarella, jambon cru, salade

17,50€

Menu enfant 14€ (Jusqu'à 10 ans)

Spaghetti à la bolognaise ou Steak haché du boucher*, frites,
1 boule de glace artisanale au choix
1 sirop ou 1 diabololo

NOS VINS ROUGES

	Verre	Bouteille
Petite Selve - Château de la Selve - Vin de pays Ardèche <i>40% Cinseault, 40% Grenache, 20% Syrah. (bio)</i> Notes de pâtes de fruits et de myrtilles.	5,5€	27€
Coeur de pierre - Domaine Jérôme Mazel - Vin de pays Ardèche (bio) <i>Grenache et Merlot.</i> Cerises, fruits rouges et notes de cuir.	6€	28€
L'Originel - Clos de l'Abbé Dubois - IGP Ardèche <i>100% Plant de Brunel. Cépage unique.</i> Cassis, mûres, notes florales de violettes et pivoines.	6,5€	32€
Les Pitchounettes - Domaine les 4 vents - AOC Crozes-Hermitage <i>100% Syrah. (bio)</i> Notes de fruits rouges confiturés, délicate fraîcheur.	8€	40€
Coribante - Castello Monaci - Salento IGT <i>Malvasia Nera, Syrah.</i> Notes de cerises, framboises et fleurs de sureau.	6,5€	36€
Tralcetto - Cantina Zaccagnini - DOC Montepulciano d'Abruzzo <i>100% Montepulciano.</i> Notes de fruits rouges mûrs, de cerises et de sous-bois.	7€	34€
Alto Reale - Tenuta Rápitala - DOCG Sicilia <i>100% Nero d'Avola. (bio)</i> Bouquet généreux de fruits rouges, vanille et épices.	7,5€	38€
Matteo Pictor Pape - Domaine Duseigneur - Châteauneuf-du-pape 2020 <i>70% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre. (bio)</i> Arômes de coulis de fraises, de prunes et épices douces.		68€

Vous pouvez retrouver nos vins en vente dans notre épicerie fine

NOS VINS BLANCS

	Verre	Bouteille
Petite Selve - Château de la Selve - Vin de pays Ardèche (bio) <i>100% Viognier.</i> Notes de pêches de vigne et de fleurs blanches.	5,5€	28€
Simera - Castello Monaci - Salento IGT <i>100% Chardonnay.</i> Arôme intense de fruits frais, doux et enveloppant.	6€	30€
Tralcetto - Cantina Zaccagnini - DOC Montepulciano d'Abruzzo <i>100% Pecorino.</i> Notes d'agrumes, herbes aromatiques, feuilles de citrons.	6,5€	38€
Cloédoux - Clos de l'Abbé Dubois - IGP Ardèche <i>100% Viognier vendanges tardives.</i> Arômes de poires williams et abricots confits.	7€	35€

NOS VINS ROSÉS

Maguelonne - Château de la Selve - Vin de pays Ardèche (bio) <i>40% Cinseault, 40% Grenache, 15% Syrah, 5% Viognier.</i> Notes de groseilles et d'agrumes.	5€	26€
Audacieuse - Château de la Selve - Vin de pays Ardèche (bio) <i>60% Syrah, 20% Grenache, 20% Viognier.</i> Gourmand et fruité, notes de framboises et cassis.	7€	35€

NOS BULLES

Prosecco Superiore - Bolla - Conegliano Valdobbiadene - <i>DOCG Prosecco Superiore.</i> Bulles fines et abondantes. Pétillant et croquant.	7€	40€
Cipriani Bellini - The Famous Harry's Bar - Venetia 1931 <i>Prosecco DOC et purée de pêches blanches.</i> Un délice entre douceur et minéralité.	10€	48€
Chandon Garden Spritz - Moët et Chandon Vin mousseux de qualité exceptionnelle composé de <i>Chardonnay</i> , <i>Pinot noir</i> , <i>Sémillon</i> et d'un macérat unique d'écorces d'oranges, d'herbes et d'épices.	11€	54€

SANS ALCOOL

Sirop - Fraise, Framboise, Violette, Grenadine, Menthe, Orgeat,	
Citron, Passion, Thé pêche, Châtaigne, Pêche	2,5€
Diabolo	4€
Coca - Coca Zéro - Schweppes Agrum' - Schweppes Tonic -	
Fanta - Oasis	4,5€
Jus de fruits - pomme, abricot, pêche, orange	4€
Limonata Sicilienne Bio - Orange, Citron ou Orange sanguine	
(Eau volcanique de l'Etna et fruits biologiques de Sicile)	5,5€
Thé glacé pêche sicilien bio	5,5€
Eau minérale plate San Benedetto 50cl	3,5€
Eau minérale plate San Benedetto 1litre	5,5€
Eau minérale gazeuse San Benedetto 50cl	4€
Eau minérale gazeuse San Benedetto 1litre	6€

BIÈRES

Pression (25cl) **4€** - (50cl) **8€**

Birra Moretti L'Autentica - Bière Blonde Italienne
Bouteille (33cl) **6,5€**

La Fa'brique - Bières artisanales locales -
Blonde, Rousse, Fruits rouges, IPA, Blanche basilic-citron

Sans alcool

Birra Moretti 0,0% La zero - **5€**
Bière dorée Italienne **sans alcool**

Supplément Citron tranche ou sirop **0,5€**

APÉRITIFS

Ricard	3€
Porto rouge ou blanc	5€
Martini rouge ou blanc	5€
Kir - Cassis, pêche, châtaigne, griotte, framboise, mûre	5€
Kir Prosecco - Cassis, pêche, châtaigne.....	8€
Cipriani Bellini - The Famous Harry's Bar -	
(Prosecco DOC et purée de pêches blanches)	10€
Spritz Rosso	10€
Spritz Verde	10€

ALCOOLS PRESTIGE

Pour commencer ou pour finir

Whisky "CAO ILA" - Single Malt 12ans d'âge - raffinement et
élégance pour ce whisky de l'île d'Islay en Ecosse. **12€**

Whisky "HIBIKI" Japanese Harmony - whisky blended japonais
raffiné. Saveurs florales et fruitées. **14€**

Rhum "GOUVERNEUR" XO 1648 10ans d'âge - Spirit Brother -
Assemblage d'exception qui offre des arômes boisés, des
notes de caramel, de cacao et de fruits confits. **10€**

Gin méditerranéen français "BELLE RIVE" - Spirit Brother -
Véritable bouquet floral aromatique contrebalancé par la
fraîcheur des agrumes. **11€**

Liqueur de Bergamote "ITALICUS " Italie - Piémont -
Petite distillerie familiale.
Équilibre parfait entre la fraîcheur des agrumes et la légère
amertume apporté par la rose et la lavande. **8€**

Crème de liqueur de pistaches de Sicile - PASEANO - élaborée
à partir d'une variété exceptionnelle de pistaches cultivées en
Sicile. Procédé artisanal. **7€**

Mezcal Joven de Oaxaca "MAHANI" - Spirit Brother -
Mezcal artisanal 100% naturel distillé à partir d'agaves Espadin
7ans d'âge. Parfaitement équilibré, notes fruitées, légèrement
épiciées et une touche fruitée. **11€**

DIGESTIFS

Génépi	6€
Liqueur de Coiron	8€
Limoncello	7€
Grappa	7€
Calvados	7€
Get 27	6€
Bailey's	7€
Eau de poires williams	8€
Cognac / Armagnac	8€
Amaretto	7€

POUR FINIR

Café espresso / ristretto	2,2€
Déca / Noisette / Allongé	2,5€
Cappuccino / Grand crème / Double espresso	4,5€
Thé / Infusion	4€
<u>Affogato al caffè</u> : boule de vanille gousse avec crème de pistaches ou crème de noisettes arrosée d'un espresso	7€

Formaggi

Assortiment de fromages italiens affinés 9€

Dolci

Panna cotta et son coulis de fruits rouges 8€

Tiramisu Le vrai 9€

Gâteau crème de châtaignes et chocolat avec boule de glace au choix 10€

Affogato al caffè pistache: boule de glace vanille gousse sur crème de pistaches italiennes, arrosée d'un café espresso espresso 7€

Affogato al caffè noisette: boule de glace vanille gousse sur crème de noisettes blanches italiennes, arrosée d'un café espresso 7€

Glaces artisanales : chocolat, vanille gousse, caramel au beurre salé, pistache de Sicile, marron glacé, rhum raisin, lait de coco

Sorbets artisanaux : citron jaune, fraise, framboise, feuilles de menthe

1 boule : 3,50€

2 boules : 6,50€

3 boules : 9,50€

Allegra
restaurant & épicerie fine