























Nos Entrées

- Burratina fumée aux légumes d'hiver 13.50€ 
Poire lardée farcie au gorgonzola et aux noix 9€ 
Velouté de champignons à la truffe d'été, chips de pain 9.50€ 
Couteaux gratinés au pesto rouge et citron 9.50€ 
Calamars frits à la Napolitaine 12.50€ 
Assiette de charcuterie italienne 12.50€
Assiette de légumes marinés 13.50€ 
Planche mixte à partager 23€
Pinsa à partager ou pas !!! 14€ 
(sauce tomate, mozzarella, roquette, speck, tomates cerises, copeaux de parmesan)

Nos Plats

- Hampe de bœuf Black Angus, crème de cèpes, frites 23€ 
Noix de joue de porc confite au Montepulciano 18.50€ 
Escalope de veau à la Milanaise 19.50€ 
Lasagne au Four 17€ 
Linguine aux fruits de mer et éclats de Saint-Jacques 25€ 
Agnolotto farcis ricotta pistaches au pesto de pistaches 19€ 
Cannelloni au potimarron et aux poireaux 18€ 
Saumon sur duo de risotto beurre blanc et œufs de saumon 22€ 

Nos Desserts et Fromages

- Assiette de fromages 9.50€
Café/thé gourmand 9.50€ 
Cookie cuit minute et sa boule de glace stracciatella(8mins) 9.50€ 
Tiramisu pommes pain d'épices 9.50€ 
Panna-cotta orange spritz aperol 8.50€ 
Mousse au chocolat et son accompagnement 9.50€ 
Tarte fine poire et noix crème diplomate vanille(10mins) 10€ 
Baba Napolitain au rhum 9.50€
Chichi pizza Nutella 7.50€ 

Nos Glaces

Coupe café, Coupe chocolat 9€

Coupe amarena 9€


Coupe rhum raisins 4cl 9€

Coupe limoncello 4cl 9€

Coupe colonel 4cl 9€

Coupe Williams 4cl 9€

Coupe de glace et sorbets au choix :

(supplément chantilly ou chocolat chaud 1.50€) 

1 boule 3€, 2 boules 5€, 3 boules 8€

Parfums :

Glaces : vanille, chocolat, tiramisu, straciatella,
noisettes romaines, cacahuète, barbe à papa, amarena, rhum raisin, café

Sorbets : citron, poire, framboise, fruit de la passion, mandarine,
myrtilles


Menu Enfant

13€

jusqu'à 8 ans


pâtes sauce tomate ou bolognaise 

ou

Lasagne 

Glace (2 boules au choix)

Ou

Chichi pizza Nutella 

Une boisson au choix (hors bouteille d'eau)

Vous Êtes Allergiques ?

*Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus
dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.*

Graffiti

Nos Cocktails

Graffiti 10cl (vodka, fraise Tagada, prosecco) 7.50€

Spritz 40cl (apérol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange) 9€

Amarena Cherry 25cl (prosecco, liqueur de cerises, sirop de cerises, amarena) 8.50€

Mojito 30cl (rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse) 9€

Planteur 30cl (rhum, jus d'orange, jus de citron, grenadine, vanille) 9€

Sorrentino 25cl (limoncello, jus de citron, prosecco) 8.50€

Américano 20cl (martini blanc, martini rouge, campari, eau gazeuse, rondelle d'orange) 9€

Nos Cocktails Sans Alcool

Virgin Mojito 30cl (citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse) 7€

Colibri 30cl (Cocktail de fruits, grenadine) 7€

Nos Apéritifs

Coupe de prosecco 10cl 7€

Kir au prosecco 10cl 7.50€

Kir vin blanc 10 cl 6€

(Cassis, mûre, pêche)

Ricard 2 cl 5€

Porto rouge 4 cl 5€

Martini rouge/blanc 4 cl 5€

Marsala crème amande 4 cl 4.50€

Rhum blanc Dillon 5.50€ 4 cl (**avec soft +1.5€**)

Whisky 4 cl (**avec soft +1.5€**)

Aberlour 12 ans 9.50€

Jack Daniels 8€

William Lawson 7€

Bières (avec sirop 2cl +0.50€)

Leffe blonde pression 25cl 4.70€

Peroni Nastro Azzuro 33cl 5.10€

Digestifs 4cl

Rhum arrange maison 7€

Vodka Tagada 7€

Limoncello, amaretto, Get27,

Poire, cognac, grappa 8€

vieille prune Souillac 10€

Boissons

Coca cola / Coca cola Zéro 33cl 4.50€

Orangina, ice tea 25 cl 4.50€

Perrier 33 cl 4.50€

Limonade 25 cl 4.50€

Boissons Chaudes

Café 100% arabica / décaféiné 2.70€

Café noisette 2.90€

Cappuccino 6€

Thé, infusions 4€

Irish coffee / Amaretto coffee 10€

Jus De Fruits 20 cl 4.50€

Poire, abricot, pomme, pêche, tomate

Sirops 2€

Grenadine, citron, fraise, pêche, menthe, cerise

Eaux

Evian, San Pellegrino 1 L 6€

Evian, San Pellegrino 50 cl 4€

Carafe d'eau Gratuite

Prix nets services compris

Carte Des Vins

Les Rouges

	Bouteille 75 cl	1/2 Bouteille 37,5 cl	Au verre 15 cl
Saumur Champigny, Les Chanteraines	26€	15€	~
Sancerre, Neveu	46€		~
Brouilly, Château Des Tours	31€	18€	~
1ère Côtes De Blaye, Château Gazin-Montaigu	28€	17€	~
St Nicolas De Bourgueil	29€	~	~
Bardolino, Chiaretto Lamberti DOC	27€	~	
Nero D'Avola Sicile b.IO bpuntoio (BIO)	40€	~	~
Chianti Leonardo Da Vinci DOCG	31€	18€	7€
Montepulciano D'Abruzzo DOC Cantina Zaccagnini	38€	~	~
Valpolicella classico «storica» Fabiano DOC	29€	16€	6.50€
Lilium Toscana Governo	37€		~

Les Rosés

Côtes de Provence, les Barescas	26€	15€	~
Bardolino, Chiaretto Lamberti DOC	29€	15.50€	6.50€

Les Blanc

Lacrima Christi Del Vesuvio, Cantina Scala DOP	29€	~	~
Frascati Cantina Fontana Candida DOP	28€	~	~
Orvieto classico, La Carraia	29€		6.50€

Les Pétillants

Prosecco DOC Blanc, Rosé	36€	~	~
Lambrusco Rosé, Rouge	24€	~	~
Moscato d'Asti DOCG Tenimenti Ca'Bianca	29€	~	~

Les Vins En Carafe

Rouge

Merlot pays d'oc IGP	50cl 15€	25cl 8€	15cl 5.50€
----------------------	-------------	------------	---------------

Blanc

Bourgogne-Aligoté AOC	50cl 18€	25cl 9€	15cl 7€
-----------------------	-------------	------------	------------

Rosé

Vin Du Pays De l'Aude	50cl 15€	25cl 8€	15cl 5.50€
-----------------------	-------------	------------	---------------