

NOS PIZZAS

Margarita <i>Sauce Tomate Fromage Origan</i>	7,00€
Coque <i>Sauce Tomate Fromage Œuf Origan</i>	7,50€
Napolitaine <i>Sauce Tomate Fromage Anchois Câpres Origan</i>	7,50€
Reine <i>Sauce Tomate Fromage Jambon Champignons Origan</i>	9.00€
Roi <i>Sauce Tomate Fromage Jambon Artichaut Origan</i>	9.00€
Paysanne <i>Sauce Tomate Fromage Lardons Oignons Œuf Origan</i>	9.00€
Soufflé Géant <i>Sauce Tomate Fromage Œuf Jambon Origan</i>	9.00€
Trois Jambons <i>Sauce Tomate Fromage Œuf Mortadelle Salami Jambon Rosette Origan</i>	9.00€
Chorizo <i>Sauce Tomate Fromage Œuf Chorizo Oignons Origan</i>	9.00€
Chef <i>Sauce Tomate Fromage Œuf Merguez (Beurre d'Escargot) Origan</i>	9.00€
Neptune <i>Sauce Tomate Fromage Œuf Thon Poivrons Oignons (Beurre d'Escargot) Origan</i>	9.00€
Quatre Fromages <i>Sauce Tomate Fromage Chèvre Bleu Camembert Origan</i>	9.00€
Maison <i>Sauce Tomate Fromage Champignons Jambon Asperge Crème Fraîche Oignons Origan</i>	9.00€
Orientale <i>Sauce Tomate Fromage Oignons Chorizo Merguez Origan</i>	9,00€
Capriciosa <i>Sauce Tomate Fromage Champignons Jambon Œuf Bleu Origan</i>	10,00€
Campione <i>Sauce Tomate Œuf Viande Hachée Poivrons Oignons Origan</i>	9,00€
Pescatore <i>Sauce Tomate Fromage Moules Crevettes Calamars Ail Origan</i>	12,00€
Picarde <i>Sauce Tomate Fromage Lardons Pomme de Terre Maroilles Crème Fraîche Origan</i>	12,00€

Sauce Tomate Œuf Viande Hachée Poivrons Oignons Origan

Pescatore

Sauce Tomate Fromage Moules Crevettes Calamars Ail Origan

10.00€

Picarde

Sauce Tomate Fromage Lardons Pomme de Terre Maroilles Crème Fraîche Origan

19.00€

Patron

Sauce Tomate Fromage Lardons Escargots Olives Oignons (Beurre d'Escargot) Origan

19.00€

Crevette

Sauce Tomate Fromage Crevettes Olives Origan

9.00€

Adriatico

Sauce Tomate Fromage Chèvre Aubergine Jambon Origan

9.00€

Tacchino

Sauce Tomate Fromage Poulet Oignons Champignons Poivrons Œuf

9.00€

Donna Sofi

Sauce Tomate Fromage Lardons Aubergine Maroilles ~~Sauce~~ oignons, Poivrons

9.00€

Végétarienne

Confit de Tomate Fromage Aubergine Poivron Oignon Brocolis Champignons

9.00€

Spéciale Marco

Sauce Tomate Fromage Champignons Œuf Jambon Artichaut Poivrons Oignons Olives Câpres Origan

11.00€

Escargot

Sauce Tomate Fromage Escargots (Beurre d'Escargot) Origan

11.00€

Pimentaise

Sauce Tomate Fromage Jambon de Bayonne Crème fraîche Origan

12.00€

Coquille St Jacques

Sauce Tomate Fromage Noix de St Jacques Champignons Olives (Beurre d'Escargot)

13.00€

Saumonette

Sauce Tomate Fromage Saumon Fumé Crème Fraîche Origan

13.00€

Avocat

Crème d'Avocat Fromage Saumon Fumé Crème Fraîche Origan

13.00€

NOS SALADES

Salade de tomate, salade verte	3.00€
Salade crudité (tomates, carottes, œuf dur, thon, poivrons, asperge)	8.00€
Salade de tomate au thon avec œuf dur mayonnaise	9.00€
Salade de foie de volaille avec gésiers et échalotes	8.00€
Avocat aux crevettes	9.00€
Avocat au saumon fumé	9.00€
Salade fromagère (maroille, chèvre, gorgonzola sur toast)	9.00€
Salade paysanne (pommes de terre, gésiers, lardons, œuf po��)	9.00€
Crottin de chèvre sur lit de salade	8.00€
Assiette de carpaccio de bœuf au parmesan avec salade	10.00€
Melon au jambon de Bayonne	12.00€
Assiette d'antipasti (jambon de Bayonne, confit de tomate, poivrons, champignons)	12.00€

Spécialités du chef

Tagliatelles Carbonara	9.00€
Lasagne du chef fait maison	9.00€
Macaroni Matriciana (Lardon, échalote, sauce tomate, crème fraîche)	9.00€
Macaroni aux crevettes et avocat	10.00€
Tagliatelles Toscane (Emincé de poulet, champignon forestier, échalote, confit de tomate)	10.00€
Tagliatelles au saumon fumé et à l'aneth	13.00€
Tagliatelles aux coquilles Saint Jacques, champignon forestier et aneth	13.00€
Tortellini à la romana au jambon de Bayonne et confit de tomate	10.00€
Escalope de veau gratinée au jambon de Bayonne avec tagliatelles	15.00€
Escalope de veau aux champignons forestiers avec tagliatelles	15.00€
Escalope de veau aux quatre fromages avec tagliatelles	15.00€
Onglet de bœuf, sauce roquefort avec frites	15.00€
Moules Sicilienne à la sauce tomate, basilic et frites	9.00€

Menu enfant (moins de 10 ans) 6.00€

Plat au choix :

Nuggets de poulet avec frites, Steak haché avec frites, Pizza reine ou paysanne

Dessert au choix :

Mousse au chocolat, 2 boules de glaces, gâteau au chocolat

Menu midi et soir 15€ TTC

(Valable en semaine uniquement – pas les week-ends)

Entrée au choix :

- Chèvres frais ou maroille sur toasts et son lit de salade
- Salade de tomate au thon
- Crudité avec jambon et œuf dur
- Œuf dur mayonnaise

Pate de campagne

Plat au choix :

- Bavette de bœuf avec sauce échalote
- Plat du jour
- Pizza reine, paysanne ou chorizo
- Macaroni au chorizo avec confit de tomate et échalote

Dessert ou fromage au choix :

- Tarte citron
- Tarte aux pommes
- Tarte à la noix de coco
- Chèvre
- Maroille
- gorgonzola

Menu à 20€ TTC

Une entrée au choix :

- Assiette de charcuterie italienne
- Salade fromagère (maroille, chèvre et gorgonzola)
- Asperge gratinées aux champignons forestiers

Plat au choix :

6 escargots

- Onglet de bœuf sauce roquefort
- Cassoulet aux fruits de mers accompagné de riz
- Pizza au jambon de Bayonne, champignons forestiers et escargots
- Tagliatelle avec émincés de poulet, champignons et confit de tomate

Dessert ou fromage :

- Tiramisu
- Gâteau au chocolat et crème anglaise
- 2 boules de glaces
- Maroilles
- Gorgonzola

NOS GLACES

Glace (3 Boules)	5.00 €
Glace Café Chocolat Vanille Fraise Pistache Coco Menthe	
Sorbet (3 Boules)	5.00 €
Glace Citron Cassis Framboise Passion Mangue	
Banana Split	6.00 €
Glace Vanille Fraise Chocolat Banane Chocolat Chaud Chantilly	
Café Liégeois	5.00 €
<i>Glace Café Sauce Café Chantilly</i>	
Chocolat Liégeois	5.00 €
Glace Chocolat Chantilly Chocolat Chaud	
Dame Blanche	5.00 €
Glace Vanille Chocolat Chaud Chantilly	
Coupe Antillaise	6.00 €
Glace Vanille Raisins Secs Rhum Chantilly	
Coupe Amarina	6.00 €
Glace Vanille Fraise Griottes Confites Chantilly	
Ananas Melba	6.00 €
Glace Vanille Ananas Frais Caramel Chantilly	
Coup Monté Bianco	6.00 €
Glace Vanille Meringue Caramel Chantilly	
Banquise	6.00 €
Glace Menthe Chocolat Chaud Peppermint	
Colonel	6.00 €
Glace Citron Vert Vodka	
Coupe Venise	6.00 €
Glace Pistache Griottes Confites Whisky	
Profiteroles au Chocolat Chaud	5.00 €
Mystère au chocolat/caramel	5.00 €

NOS DESSERTS

Ile Flottante	4.00€
----------------------	--------------

NOS FROMAGES

Maroilles	3.00€
Gorgonzola	3.00 €

Tout nos gâteaux
sont à 5 euros.

Nouveaux cocktails

Martini Bianco tonic	Martini bianco + tonic + rondelle de citron	6.00€
Caipi ballsao	Whisky + Sucre de canne + citron	6.00€
Dirgé k	Vodka + sirop de menthe + citron	6.00€
Cham Cham	Liqueur de framboise + champagne	6.00€
La demoiselle	Rhum blanc + jus de orange + sirop de fraise	6.00€

VINS

<i>PICHET</i>	<i>75cl</i>	<i>50cl</i>	<i>25cl</i>
Rouge	9.00 €	6.00 €	3.00 €
Rosé	9.00 €	6.00 €	3.00 €
Blanc	9.00 €	6.00 €	3.00 €

VINS ITALIENS

BOUTEILLE (75cl)

BOUTEILLE (37cl)

Lambrusco Rouge	16.00 €	
Lambrusco Rosé	16.00 €	
Valpolicella	16.00 €	11.00 €
Chianti	16.00 €	11.00 €
Nero Tavola	18.00 €	
Charetto Rosé	17.00 €	11.00 €
Cri Ma Christi	18.00 €	12.00 €
<i>Puglia Rosé</i>	<i>12.00 €</i>	

VINS FRANCAIS

BOUTEILLE (75cl)

BOUTEILLE (37cl)

Bordeaux (Côte de Blaye)	15.00 €	10.00 €
Chinon	16.00 €	11.00 €
Saint Nicolas de Bourgueil	17.00 €	11.00 €
Saint Emillion	20.00 €	13.00 €
Côte de Provence	17.00 €	11.00 €
Tavel	18.00 €	13.00 €

APERITIFS

Apéritif (maison)	5.00€
Américano	3.00€
Ricard	3.00€
Pastis	3.00€
Porto (Rouge/Blanc)	3.00€
Kir (Cassis/Mûre)	3.00€
Marsala (Œuf/Amande)	3.00€
Whisky (de marque)	6.00€
Coupe Champagne (15cl)	7.50€
Whisky	5.00€

BOISSONS NON ALCOOLISEES

1 litre Vittel	5.00€
1/2 Vittel	3.00€
1 litre Badois	5.00€
1/2 Badois	3.00€
1 litre St Pellegrino	5.00€
1/2 Pelletier	3.00€
Coca-Cola (33cl)	3.00€
Orangina (33cl)	3.00€
Perrier (33cl)	3.00€
Jus de Fruits	3.00€

Abricot, Poire, Ananas, Orange, Banane

BIERRES

Leffe pression	3.50€
Heineken	3.00€
1664	3.00€

BOISSONS CHAUDES

Thé	2.00€
Café	2.00€
Décaféiné	2.00€
Café Crème	2.00€
Cappuccino	2.50€
Irish Coffee (alcoolisé)	8.00€

COCKTAILS

Cocktail aux Fruits (Sans Alcool)	6.00€
Vodka (Orange/Ananas)	6.00€
Kir Royal (15cl)	7.50€
<i>Mûre/Pêche/Cassis/Framboise/Curaçao</i>	
Kir au Royal (10cl)	6.00€
<i>Mûre/Pêche/Cassis/Framboise/Curaçao</i>	
Tweed	6.00€
<i>Gin+Curaçao+Pulco+Jus d'ananas</i>	
John Wayne	6.00€
<i>Pulco+Whisky+Tranche de Citron</i>	
Marilyn	6.00€
<i>Curaçao+Gin+Pamplemousse</i>	

ALCOOLS ET DIGESTIFS

Peppermint	6.00€
Armagnac	6.00€
Calvados	6.00€
Cognac	6.00€
Amaretto	6.00€
Grappa	6.00€
Jet 27 et 31	6.00€

CHAMPAGNE DE MARQUE

60.00 €

CHAMPAGNE BRUT

40.00 €