



Menu

Les antipastis



Focaccia, fleur de sel de camargue et thym ₁

5,00 €

1/2 Antipasti _{1 7 12}

13,00 €

Focaccia, spianata, jambon cru, jambon blanc, pancetta, légumes marinés, gorgonzola

Antipasti _{1 7 12}

24,00€

Focaccia, spianata, jambon cru, jambon blanc, pancetta, légumes marinés, gorgonzola

Les salades repas



Graciosa _{7 12}

16,00 €

Salade, tomates cerises, carottes et choux rouge rapés, champignons, copeaux de parmesan, jambon cru, mozzarella Burrata

Salade du moment _{7 8 12}

16,00 €

Salade, endives, tomates cerises, carottes et choux rouges rapés, champignons, jambon blanc, gorgonzola, noix

Les plats



Suggestion du moment (le soir)

16,00 €

Lasagne du moment _{1 7}

16,00 €

Linguines truffées _{7 8}

19,00 €

Crème de parmesan truffée, Burrata, copeaux de parmesan et roquette

Entrecôte de boeuf _(origine UE)

19,00 €

Pommes de terre rôties au thym, salade

Prix service compris

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3oeuf, 4 poisson, 5 arachide, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques

Les pizzas

Formule Mezzo 14,00 €

1/2 pizza au choix accompagnée d'une salade, crudités et parmesan

avec pizza **Ragù** ou **Montagnarde** + 1€

avec pizza **Burrata** + 2€

Base tomate cuisée

(Tomate polpa Mutti, huile d'olives, oignons, ail, thym, sel et poivre, le tout mijoté)

Anchois ¹⁴

12,00 €

Sauce tomate cuisée, filets d'anchois, olives noires et huile d'olives

Margherita ¹⁷

13,00 €

Sauce tomate cuisée, mozzarella, basilic frais et huile d'olives

Regina ^{17 12}

14,00 €

Sauce tomate cuisée, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, olives noires

Spianata piccante ^{17 12}

15,00 €

Sauce tomate cuisée, spianata, mozzarella, basilic frais, olives noires et huile d'olives

Thon ^{17 4}

15,00 €

Sauce tomate cuisée, thon, mozzarella, oignons rouges, câpres, olives noires et huile d'olives

Ragù ¹⁷

17,00 €

Sauce tomate cuisée, effiloché de boeuf, mozzarella, parmesan, basilic frais et huile d'olives

Burrata ^{17 12}

17,00 €

Sauce tomate cuisée, parmesan. Après cuisson : roquette, jambon cru, copeaux de parmesan, mozzarella Burrata et huile d'olives

Prix service compris

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3 oeuf, 4 poisson, 5 arachide, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques

Les pizzas

Base crème de ricotta

(Ricotta, crème fraîche, sel et poivre)

Quattro Formaggi ¹⁷ 14,00 €

Crème de ricotta, mozzarella, gorgonzola, chèvre, olives noires

Chèvre miel ¹⁷ 14,00 €

Crème de ricotta, mozzarella, chèvre, miel et thym

Pancetta ^{17 12} 15,00 €

Crème de ricotta, gorgonzola, pancetta, noix et miel

Végétarienne ¹⁷ 15,00 €

Crème de ricotta, épinards et artichauts en persillade, chèvre et pignons

Montagnarde ^{17 12} 17,00 €

Crème de ricotta, reblochon, guanciale, oignons rouges, pommes de terre

Possibilité de changer la base des pizzas

Les Suppléments

Oeuf ³ 1,00 €

Charcuterie ¹² 2,00 €

Burrata ⁷ 4,00 €

Menu Enfant 11,00 €

Jusqu'à 9 ans



1 Sirop



Mini pizza jambon mozzarella ¹⁷

ou

Pâtes à la tomate et jambon ¹⁷



1 boule de glace ⁷

Prix service compris

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3oeuf, 4 poisson, 5 arachide, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques

Les boissons

Boissons non alcoolisées

Bulleurs du Sud 27,50cl5,00 €

Boisson pétillante artisanale locale

Citron-framboise, Passion-coco, citron vert-yuzu,
Gingembre-zeste de citron

Sirops à l’eau3,00 €

Menthe, grenadine, pêche, citron, pac, orgeat,
pamplemousse

Softs3,00 €

Coca cola, Coca zéro, Orangina, Oasis, Schweppes
agrumes, Ice Tea

Jus de fruits3,00 €

Pomme ou Abricot

Eaux Minérales

Evian 50cl3,00 €
Evian 75cl5,50 €
San Pellegrino 33cl3,00 €
San Pellegrino 75cl5,50 €

Boissons chaudes

Expresso, Déca1,80 €
Noisette, Allongé1,90 €
Café au lait2,20 €
Double expresso3,50 €
Thé, Infusion2,50 €
Chocolat chaud2,50 €

Boissons alcoolisées

Bières

Blonde pression 25cl3,00 €
Panaché pression 25cl3,00 €
Monaco pression 25cl3,00 €
Moretti bouteille 33cl4,50 €

Apéritifs

Pastis 5l ou Ricard 2cl3,00 €
Martini 8cl4,00 €
Muscat Beaume de Venise 8cl4,00 €
Kir cassis 12cl4,00 €
Prosecco 12cl4,00 €
Whisky J&B ou Rhum ambré 4cl6,00 €
Whisky J&B ou Rhum ambré coca 10cl7,00 €
Whisky Jack Daniel’s 4cl8,00 €

Digestifs

Pastis 5l ou Ricard 2cl3,00 €
Martini 8cl4,00 €
Muscat Beaume de Venise 8cl4,00 €
Kir cassis 12cl4,00 €
Prosecco 12cl4,00 €
Whisky J&B ou Rhum ambré 4cl6,00 €
Whisky J&B ou Rhum ambré coca 10cl7,00 €
Whisky Jack Daniel’s 4cl8,00 €

Cocktails

Apérol Spritz 24cl9,00 €
Mojito 24cl9,00 €

CARTE DES VINS

	verre 12cl	bouteille 75cl	Vins en pichet ou au verre
Vins rouges			
Côte du Rhône “Alcantalys” AOC 2023	3,50 €	18,00 €	
LIRAC “Les Mûres” AOP 2021 Domaine Amido	4,50 €	27,00 €	
Vins rosés			
“By Moustache” 2023 Domaine Saint Ferréol	3,50 €	18,00 €	
TAVEL “Gourmandine” AOP 2023 Domaine Amido ..	4,50 €	27,00 €	
Vins blancs			
“LAMIDO” Domaine Amido	3,50 €	18,00 €	
LIRAC “Roc-Epine” AOP 2023 BIO Domaine Lafond	4,50 €	27,00 €	
			Vin de pays du Gard IGP Rouge, Blanc, Rosé
			Verre de 12cl 2,50 € Pichet de 25cl 5,00 € Pichet de 50cl 10,00 €

Les desserts



Tiramisu café 137	6,00 €
Panna cotta citron vert, coulis de framboise 7	6,00 €
Dessert du moment	6,00 €
Glace artisanale, voir carte	

Formule du Midi

quantité limitée

Plat du jour	13,00 €
Entrée + Plat du jour	16,50 €
Plat du jour + Dessert	16,50 €
Entrée + Plat du jour + Dessert	19,00 €

1 personne = 1 plat

Prix service compris

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3 oeuf, 4 poisson, 5 arachide, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques