

Carte disponible
uniquement le soir,
les samedis et jours fériés



ENTRÉES & GRIGNOTAGES

FORMULES

1 ENTRÉE : 9€

2 ENTRÉES : 16€

3 ENTRÉES : 22€

Planche de charcuteries - Hors formules

Spianata, jambon de Parme 24 mois d'affinage et salame finocchiona IGP

15€

Tomates anciennes

Burrata, jambon de Parme, pickles d'oignons rouges, basilic, pesto et vinaigrette melon, basilic

Salade de poulpe

Légumes croquants, mangue et passion

Tartare de poisson du moment

Sauce acidulée aux agrumes, légumes croquants et huile d'olive

Frittura d'encornets et crème citronnée

PLATS

Demandez à notre équipe
la suggestion du moment.

Sardines grillées

Légumes d'été et sauce vierge

18€

Tartare de bœuf charolais au couteau, à l'italienne

Burrata, crème balsamique, basilic et frites maison

21€

Gnocchis maison

Sauce aux tomates jaunes, burrata, pesto de pistaches et pistaches grillées

17€

Salade de poulpe et thon snacké

Câpres, tomates, légumes croquants en pickles et vinaigrette passion

22€

Pièce de viande du moment - Voir l'ardoise

Tiramisu affogato

Tatin aux abricots et aux pêches

Mascarpone à la vanille et glace à la violette

Tartelette mousse au chocolat blanc

Fraises, crème diplomate et glace au lait d'amandes

Coupe glacée - Glaces de Maître Artisan Glacier et sorbets plein fruit

1 boule — 3€ | 2 boules — 6€ | 3 boules — 7,50€

Parfums : Vanille - Café - Cacao - Passion - Fraise - Framboise - Citron vert - Lait d'amandes - Miel - Violette

Suppléments : Chantilly - Meringue - Spéculoos - Caramel 1€/Supp

DESSERTS

9,5€

MENU ENFANT

Pour les enfants de moins de 12 ans

**Pâtes au jambon ou pizza Margherita enfant
+ 2 boules de glace + Sirop à l'eau**

11,5€

Prix TTC et service compris

La Margherita

Base tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais et huile de basilic

12€

La Reine du CAP

Base tomate, jambon aux herbes, champignons, mozzarella fior di latte et persillade

15€

La Pistachio

Crème de pistaches, pistaches torréfiées, pesto, mozzarella fior di latte, burrata, roquette et mortadelle (après cuisson)

18€

La Polpeta

Base tomate, boulettes de boeuf, poivrons et tomates confites, mozzarella fior di latte, ricotta et pesto

16€

La 4 fromages

Base tomate ou crème, gorgonzola, chèvre cendré du Poitou, parmesan et mozzarella fior di latte

16€

La Spianata

Base tomate, Spianata (chorizo italien piquant), oignons rouges, persil haché et mozzarella fior di latte

14€

La Parma

Base tomate, aubergines confites, parmesan, mozzarella fior di latte, roquette et jambon de Parme de 20 à 24 mois d'affinage après cuisson et huile de basilic

16€

La Végétarienne

Base tomate, légumes confits, olives, mozzarella fior di latte et pesto

14€

La Tartufo

Crème de truffes aux champignons, parmesan, mozzarella fior di latte, roquette (après cuisson) et huile de basilic - Supplément jambon à la truffe +3€

17€

La Saumon

Base de crème au citron, aneth et ciboulette, mozzarella fior di latte, oignons rouges, betterave, scamorza fumée, saumon gravlax aux baies roses (après cuisson), roquette et huile de basilic

17,5€

La Calzone

Base tomate, jambon aux herbes, champignons, mozzarella fior di latte, œuf, sauce arrabiata au chorizo et persillade (après cuisson)

16€

La Rico Pollo

Base de crème de ricotta au basilic, mozzarella fior di latte, poulet mariné à l'ail et au paprika fumé, tomates cerises confites, cantal et basilic frais

17€

La Carbonara

Huile d'olive, mozzarella fior di latte, jaune d'œuf, grana padano, guanciale et cébette

16€

La Chèvre-miel

Base crème, mozzarella fior di latte, oignons rouges, fromage de chèvre, miel, noix, roquette et crème de balsamique

16€

La César

Base crème, mozzarella fior di latte, poulet mariné, guanciale grillé, tomates confites, salade romaine (après cuisson), parmesan et sauce césar

17€