Menu Bambino 8,50€

Jambon/ frites ou steack haché frites ou tagliatelles bolognaises ou pizza reggio

+

2 boules de glace (parfum au choix) ou fromage blanc et son coulis

+

Boissons au choix

Nos Vins en pots Lyonnais ou au verre:

3,00€/ verre 12cl
5,50€/ 1/4 vin 25cl
8,50€/ 1/2 vin 50cl

-IGP (blanc Chardonnay Tolosan, rouge Merlot OC et rosé Cinsault OC)

Nos effervescents:

-AOP Champagne Brut «Charles Mignon » 1er Cru. 40€
-DOC Prosecco « Spago Riondo » 22€
€

AOP : Appellation d'origine protégée.
IGP : Indication géographique protégée.
DOCG : Denominazione di origine controllata di origina.
DOC: Denominazione di origine controllata.

Café :	1,50€
Café crème :	1,80€
Déca:	1,50€
Double café :	2,80€
Cappucino :	2,80€
Chocolat chaud :	3,10€
Thé ou infusion	2,50€
Irish coff é	6,00€

Nos digestifs : 4cl

Get 27 ou 31	5,00€
Bayley	5,00€
Cognac	5,00€
Cointreau	5,00€
Calvados	5,00€
Chouchen	5,00€
Vodka	5,00€
Armagnac	

Les Pizzas

Burger : Tomate,viande haché,oignons ,cheddar,mozza,sauce burger	11,00€
Reggio :Tomate ,champignons ,jambon ,mozza	8,50€
Roma :Tomate, champignons,st jacques, gambas,persillade,mozza	13,50€
Mexicaine :Tomate ,champignons ,merguez ,épices ,chorizo ,oeuf, mozza	11,00€
Calabraise :Tomate ,chorizo ,crème ,œuf ,mozza	9,50€
Emilio :Tomate ,champignons,jambon ,lardons,oignons,mozza	10,80€
Romana :Tomate ,jambon ,oeuf ,oignons ,mozza	8,50€
Bolognaise :Tomate,bolognaise, oignons ,mozza	10,50€
Savoyarde :crème,pommes de terre ,oignons ,lardons ,fromage à raclette	11,00€
La Rétro :Tomate,champignons,viande haché,chorizo,St Nectaire,crème,oeuf,mozza	12,50€
Calzone(soufflée) :Tomate ,champignons ,jambon ,oeuf,crème,mozza	11,00€
Bretonne : crème,andouille, pommes de terre,lardons,oignons,fromage	10,80€
4 fromages :Tomate,chèvre ,fromage à raclette,gorgonzola,mozza	11,50€
Crudi-Pizz : demi-pizza reggio accompagnée de salade de crudités,mozza	8,50€
Végétarienne :Tomate,poivrons ,artichaut,olives, champignons, mozza	10,50€
Norvégienne :crème ,saumon fumé ,crème ,mozza,ciboulette	12,00€
Indienne :Tomate ,poulet ,poivrons ,curry ,crème ,mozza	10,50€
Kébab :crème ,viande à kebab ,tomates fraîches ,oignons ,mozza,sauce pitta	10,80€
Texane :Tomate ,poulet ,poivrons ,oignons ,merguez ,épices ,mozza,sauce BBQ	11,00€
Diparma :Tomate,jambon pays,chèvre,oignons,miel,salade,parmesan,noix,mozza	13,50€

Supplément simple 1€,supplément chèvre, jambon pays,st jacques,saumon 2€

Les Formules

le midi uniquement *

Tartine au choix + dessert du jour

12,50€

Pizza Reggio ou Romana ou Calabraise + dessert du jour

12,50€

Menu du jour (voir ardoise) :

Entrée + plat du jour + dessert du jour

13,50€

Entrée + plat du jour ou plat+ dessert du jour

10,50€

Sauf week-end et jours fériés

Les Tagliatelles

Tagliatelles aux St Jacques 14,00€

Poêlée de St Jacques en persillade, crème, ciboulette

Tagliatelles au saumon 12,50€

Crème, saumon fumé, citron , ciboulette

Tagliatelles Boscaiola 11,50€

Chorizo , jambon blanc, champignons , crème , poivrons

Tagliatelles Carbonara 10,50€

Lardons, champignons, crème, œuf

Tagliatelles au 4 fromages 12,50€

Chèvre, gorgonzola, st nectaire, parmesan, noix

Tagliatelles bolognaises 10,50€

Viande hachée , sauce tomate , oignons

Les Planches

Charcuterie :

Jambon blanc, andouille, chorizo, jambon de pays

8,50€

Fromages :

Comté, chèvre, brie, St Nectaire, Emmental

8,50€

Duo: Mélange de charcuterie et fromages

10,50€

Mer : Saumon fumé, gambas, guacamole, fromage frais aux herbes

10,50€

Les Salades

La César:

Tomates ,poulet en persillade ,croûtons de pain ,parmesan ,sauce César

4,90€

10,50€

La Parisienne:

Tomates ,jambon blanc,emmental, champignons , œuf dur

4,90€

10,50€

La Chef:

St jacques poêlées en persillade, tomates,saumon fumé, ciboulette

6,50€

13,50€

La Paysanne:

Lardons ,pommes de terre , œuf dur,tomates ,oignons

4,90€

10,50€

La Toscane:

Tomates, chèvre chaud, jambon de pays, noix , parmesan

5,90€

11,50€

ENTREE PLAT

Les Vins

Nos Vins Rouges :

75 cl

- AOP Bordeaux Cotes de Bourg « Château Govain »** 24€
(Fruité, aux tanins bien fondus, une vision moderne du vin de Bordeaux)
Accords : Viandes rouges en sauce/Viandes rouges grillées (bœuf/veau) /tapas.
- AOP Valencay Les griottes»** 23€
Accords : Viandes grillées, salades ou poissons en sauce.
- AOP Cotes du Rhône « François Bourg» Ogier** 20€
(Un vin ample et fruité marqué par de fins tannins et une finale agréable.
Accords : Tapas, Charcuteries & Terrines, Antipasti & Légumes grillés
- AOP St Nicolas de Bourgueil « le Vigneau »** 22€
(Rouge léger et charnu aux tanins fondus, notes de cerise noire et d'épices)
Accords : Viandes rouges grillées, canard, et tapas.
- DOCG Chianti « Storiche Cantine »** 19€
(Nez intense et riche de fruits noirs, d'épices et de violette)
Accords : Fromages, viandes en sauce.

Nos Vins Rosés :

- AOP Côtes de Provence « Note Bleue» Maitres vignerons de St Topez** 22€
Un rosé équilibré et gourmand avec de beaux arômes de fruits frais.
Accords : Tartines salées, salades, antipasti et légumes grillés, tartares.
- AOP Côtes de Gascogne « Villa Club rosé »** 24€
Frais et à la fois fruité, un bel équilibre !
Accords : Viandes, poissons ou desserts, bref buvez le, comme vous voulez....
- IGP Méditerranée « Le rosé de S » Sumcire** 19€
Un rosé typique du sud de la France, frais et sec à la fois
Accords : Idéal sur des pizzas, salades.
- DOC Bardolino Chiaretto « Carlo Damiani »** 21€
L'Italie dans votre verre, frais et fruité.
Accords : Cuisine Italienne, salades...ça tombe bien !

Les Tartines

Au choix : 9€50

La Tartiflette:

Jambon ,lardons ,oignons ,pommes de terre ,crème,fromage à raclette

La Campagnarde:

Jambon ,andouille ,pommes de terre ,crème,mozzarella ,cornichons

L'Espagnole:

Chorizo ,merguez ,poivrons ,fromage ,tomate

La Nordique:

Crémé ,saumon fumé,citron ,fromage,ciboulette

La Burger:

Viande haché ,oignons ,tomates ,cheddar,fromage, sauce burger

La Légère!

Sauce tomate,fromage de chèvre , jambon de pays , parmesan

La Poulette:

Sauce tomate ,poulet ,oignons ,poivrons ,fromage

La Bolognaise:

Sauce tomate, viande hachée ,oignons ,fromage

La Kebab:

Crème ,viande à kebab ,tomates fraîches ,oignons ,fromage ,sauce pitta

Supplément simple 1€,supplément chèvre, jambon pays, st jacques, saumon, 2€

Viandes à la plancha

<u>Brochette de poulet marinée:</u>	13,50€
Huile d'olive, jus de citron, sauce soja, graines de sésame	
<u>Brochette de bœuf marinée:</u>	15,50€
Huile d'olive, citron, épices tex mex, tomates, poivrons, oignons	
<u>Brochette de la Mer marinée:</u>	17,50€
St jacques, gamgas, huile d'olive, jus de citron, sauce soja, graines de sésame	
<u>Faux Filet de Boeuf 300Gr (vbf) :</u>	18,00€
Sauces aux choix : Béarnaise, poivre, gorgonzola, beurre maître d'hôtel	

Les Burgers

Burger Classic servi avec frites	9,50€
(salade, tomates, oignons, cheddar, steak haché, sauce burger)	
Burger savoyard servi avec frites	11,50€
(salade, tomates, oignons, raclette , lard fumé, steak haché, sauce burger)	
Burger chèvre servi avec frites	11,50€
(salade, tomates, oignons, chèvre, lard fumé ,steack haché, sauce burger)	
Burger Chicken servi avec frites	11,50€
(salade, tomates, oignons, cheddar ,poulet pané, lard fumé, sauce barbecue)	
Burger Fraicheur (FROID) servi avec frites	12,50€
(salade, tomates, fromage frais, guacamole, saumon fumé)	
<u>Supplément:</u> Frites 2,80€, salade verte 2,50€, sauces 1€	

Nos Vins en pots Lyonnais ou au verre:

3,00€/ verre 12cl
5,50€/ 1/4 vin 25cl
8,50€/ 1/2 vin 50cl

-IGP (blanc Chardonnay Tolosan, rouge Merlot OC et rosé Cinsault OC

Nos effervescents:

-AOP Champagne Brut «Charles Mignon » 1er Cru. 40€
-DOC Prosecco « Spago Riondo » 22€
€

AOP : Appellation d'origine protégée.
IGP : Indication géographique protégée.
DOCG : Denominazione di origine controllata di origina.
DOC: Denominazione di origine controllata.

Café :	1,50€
Café crème :	1,80€
Déca:	1,50€
Double café :	2,80€
Cappucino :	2,80€
Chocolat chaud :	3,10€
Thé ou infusion	2,50€
Irish coff é	6,00€

Nos digestifs : 4cl

Get 27 ou 31	5,00€
Bayley	5,00€
Cognac	5,00€
Cointreau	5,00€
Calvados	5,00€
Chouchen	5,00€
Vodka	5,00€
Armagnac	