

PIZZAS



MARGHERITA : sauce tomate – mozzarella – olives	11.50€
NAPOLITAINE : sauce tomate - mozzarella – anchois – câpres – olives	14.50€
ORIENTALE : sauce tomate – mozzarella –merguez - oignons-poivrons- œuf	15€
CALZONE : sauce tomate – mozzarella – jambon – œuf	14.50€
REGINA : sauce tomate - mozzarella – champignons – jambon	14.50€
DIAVOLA : sauce tomate – mozzarella- chorizo – oignons – œuf	15€
PAYSANNE : sauce tomate - mozzarella -lardons - oignons - œuf - crème fraîche	15€
NEPTUNE : sauce tomate – mozzarella –thon – oignons – olives	15€
CAPRICIOSA : sauce tomate – mozzarella – gorgonzola – chorizo - oeuf	15€
CAMPIONE : sauce tomate – mozzarella – viande hachée – champignons – œuf- oignons	15€
VEGETARIENNE : sauce tomate – mozzarella – champignons – artichaut – aubergines - poivrons	14.50€
4 SAISONS sauce tomate - mozzarella –artichauts - jambon -champignons –poivrons –olives	15€
$\textbf{AL GORGONZOLA}: sauce\ tomate-mozzarella-champignons-gorgonzola-olives-œuf$	15€
4 FROMAGES : sauce tomate – mozzarella – chèvre- gorgonzola – camembert	15€
3 JAMBONS : sauce tomate – mozzarella –coppa – chorizo – jambon	15.50€
PARMA: sauce tomate-mozzarella-jambon d'Italie-roquette - copeaux de fromage	15.50€
PIEMONTAISE: sauce tomate – mozzarella - jambon d'Italie - œuf - crème fraîche	15.50€
PIETRO: sauce tomate – mozzarella –jambon – poivrons – aubergines - œuf	15.50€
SICILIANA: sauce tomate – mozzarella – viande hachée –gorgonzola- oignons – œuf	15.50€
SAN PAOLO: sauce tomate – mozzarella – champignons - coppa - gorgonzola	15.50€
PESCATORE : sauce tomate – mozzarella -cocktail de fruits de mer – persillade	16€
VENEZIA : Sauce tomate-mozzarella-merguez-chorizo-oignons-œuf	16€
MEXICANA : sauce tomate – mozzarella – viande hachée – merguez – oignons - oeuf	16€
BURRATA : sauce tomate – mozzarella – jambon d'Italie–burrata– copeaux de fromage – roquette	16.50€
ST JACQUES : sauce tomate – mozzarella – St Jacques – champignons – ail – basilic	18.50€
CHÈVRE MIEL: Crème fraîche – mozzarella – chèvre – miel	15€
TARTIFLETTE : crème fraîche – mozzarella - lardons- pommes de terre – oignons - tartiflette	16€
FERMIÈRE: crème fraîche – mozzarella – poulet émincé – champignons – œuf	15€
RACLETTE : Crème fraîche— mozzarella — jambon — pommes de terre — raclette	15.50€
NORVEGIENNE : crème fraîche – mozzarella – saumon fumé – citron	17€
TARTUFATA : Sauce de truffe 5% - mozzarella - champignons - roquette - copeaux de fromage	15.50€
FIORENTINA : Sauce de truffe 5%-mozzarella - jambon d'Italie-œuf-copeaux de fromage	17€

INGREDIENTS SUPPLEMENTAIRES :

Fromages : 2.50€ Œuf – légumes : 1.50€

Jambon d'Italie – saumon fumé – burrata : 4.50€

Viandes et charcuteries : 2.50€

PÂTES



PENNE ALLA RABBIATTA Sauce napolitaine – piment	13.50€
SPAGHETTI BOLOGNAISES	15€
PENNE AUX 4 FROMAGES Chèvre–Gorgonzola–Camembert–Grana – crème liquide	15€
TAGLIATELLES CARBONARA	15€
TORTELLINI RICOTTA ET ÉPINARDS sauce al pesto	16€
TAGLIATELLES AU SAUMON à la crème	17€
RAVIOLI AUX CEPES ET JAMBON D'ITALIE à la crème	17.50€
TAGLIATELLES À LA TRUFFE (sauce de truffe 5%)	18.50€
TAGLIATELLES NOIX DE SAINT JACQUES Saint Jacques flambée au vin blanc et champignons à la crème	18.50€





ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE 7€

ARANCINI ITALIENS Beignets de mozzarella 9.50€

TOMATES MOZZARELLA Huile d'olives basilic 10€

ŒUFS POCHÉS À LA CRÈME DE GORGONZOLA 10.50€





SALADES GÉANTES

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

14.50€

Salade de crudités – sauce vinaigrette - chèvre sur toasts

SALADE CÉSAR 15.50€

Salade de crudités - poulet émincé pané - copeaux de fromage -croûtons - sauce césar

SALADE ITALIENNE

15.50€

Salade de crudités – sauce vinaigrette - thon – anchois –œufs durs mayonnaise - olives





VIANDES & POISSONS

Garnitures au choix Pâtes- frites- salade- haricots verts

ESCALOPE MILANAISE (escalope panée)	17.50€
ESCALOPE MARSALA (dinde) Flambée au Marsala - champignons - à la crème	17.50€
ESCALOPE BOLOGNAISE (dinde) Sauce bolognaise – jambon- (panée et gratinée au four)	18.50€
ESCALOPE 4 FROMAGES (dinde) Camembert - gorgonzola – mozzarella - chèvre	18.50€
ESCALOPE SALTINBOCCA (dinde) Avec jambon d'Italie à la crème – (Gratinée au four)	18.50€
ESCALOPE FIORENTINA (dinde) Jambon blanc - Epinards - à la crème (gratinée au four)	18.50€
ENTRECÔTE GRILLÉE Sauce béarnaise	22.50€
ENTRECÔTE Sauce Gorgonzola ou poivre	22.50€
LES POISSONS	
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ	17€
PAVÉ DE SAUMON A la crème de citron	18.50€



CARPACCIO CLASSIQUE

15.50€

Carpaccio de bœuf – roquette - câpres -basilic - copeaux de fromage

Garnitures: Frites ou salade



AL FORNO

Servi avec une salade verte

LASAGNES GRATINÉES GRATIN D'AUBERGINES

14.50€

14.50€

MENU ENFANT 12.50€

(Moins de 10 ans)

STEAK HACHE + FRITES SPAGHETTI BOLOGNAISES PIZZA FROMAGE JAMBON

MOUSSE AU CHOCOLAT 2 BOULES DE GLACE

COCA COLA OU JUS DE FRUITS



CONSOMMATIONS



EAUX MINÉRALES

½ VITTEL ou SAN PELLEGRINO	5€
1 LITRE VITTEL ou SAN PELLEGRINO	7,50€

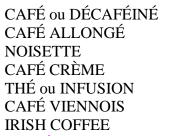


BOISSONS FRAÎCHES

4.50€
4.50€
4.50€
4.50€
4.50
4.50€
5€
5.50€



BOISSONS CHAUDES





2.50€ 2.50€ 2.50€ 4€ 4€ 5€

8.50€



BIÈRES





BIERES PRESSION

GRIMBERGEN BLONDE	25 CL	5€
GRIMBERGEN BLONDE	50 CL	9€

ALCOOLS

GIN - TEQUILA ou RHUM BLANC	4CL	6€
RHUM DIPLOMATICO	4CL	8€
, and the second se		



<u>SUPPLÉMENT SODAS : 3 €</u>

DIGESTIFS

GET 27 – LIMONCELLO - BAILEYS - AMARETTO CALVADOS – GRAPPA POIRE WILLIAM COGNAC 7€ 7€ 8.50€





VINS AU VERRE ET EN PICHET



Rouge / Rosé / Blanc



Verre 15CL :4€Carafe 25CL :6€Carafe 50 CL :12€

VINS ITALIENS

ROUGE	BT 37.5CL		BT 75CL
LAMBROSCO (vin pétillant)	14.50€		24.50€
CHIANTI	14.50€	11.	25.50€
VALPOLICELLA	_	CHIANTI	25.50€
MONTEPULCIANO d'Abruzz	zo –	Orendand market	26€
		1000	

BLANC	BT 37.5 CL	BT 75CL
ORVIETO CLASSICO	_	25.50€
SICILIA CORVO	_	25.50€
PROSECCO (vin pétillant)	_	29.50€
· · · ·	BT 37.5 CL	BT 75CL

ROSE

BORDELINO CHIARETTO 14.50€ 25.50€ SICILIA CORVO – 25.50€

Verre à vins Italiens au choix 5,50€





APERITIFS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

KIR VIN BLANC	4.50€
RICARD – PASTIS – SUZE 2 CL	5€
MARTINI Rosso ou Bianco 6CL	5.50€
PORTO 4CL	5.50€
MARSALA 6CL	5.80€
CAMPARI 6CL	5,80€
KIR ROYAL Prosecco	6.50€
AMERICANO MAISON	8€
Martini rouge et blanc et campari	
MALIBU Ananas ou Orange	8€
COUPE DE CHAMPAGNE	8€

COCKTAILS

CAIPIRINHA	7.50€
Cachaca –citron vert – sucre de canne	
SEX ON THE BEACH	8€
Vodka – cranberry – jus d'ananas	
MARGARITA	8€
Tequila – cointreau – jus de citron	
BLUE LAGOON	8.50€
vodka - curação bleu - jus de citron	
TEQUILA SUNRISE	8.50€
Tequila – jus d'oranges – sirop de grenadine	
MOJITO	8.50€
Sucre de cannes – citron vert – menthe – Perr	ier
APEROL SPRITZ	8.50€
Aperol – pro secco – Perrier	
MOJITO ROYAL	10€
Rhum -sucre de cannes – citron vert – menthe	e –
champagne	

COCKTAILS SANS ALCOOL



PANTHÈRE ROSE

6.50€

jus d'oranges – jus d'ananas – sirop de fraises – sirop de pêches

VIRGIN MOJITO

6.50€

Citron – limonade - sucre de cannes – menthe

PLANCHE À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIES A L'ITALIENNE 18€

(Jambon d'Italie – Coppa – Spinata)

FRITTO MISTO 16,50€ (Beignets de calamars et scampis sauce

béarnaise)

SCAMPI FRITTI 17€

(Beignets de crevettes)





WHISKY

ET

BOURBON

J&B 4CL **6.50**€

JACK DANIEL'S 4CL 8.50€

FOUR ROSES 4CL 8.50€

Supplément soda 2.50€



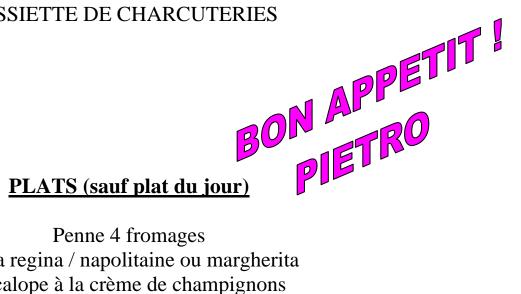
MENU

Uniquement le midi du lundi au vendredi

ENTREE + PLAT	17€
PLAT + DESSERT	17€
ENTREE + PLAT + DESSERT	19€

ENTREES

ŒUFS MAYONNAISE BEIGNETS DE CALAMARS ASSIETTE DE CHARCUTERIES



Pizza regina / napolitaine ou margherita Escalope à la crème de champignons

DESSERTS

Panna cotta Tiramisu Mousse au chocolat

