



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€
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	14.50€
GRATIN D'AUBERGINES	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
1 LITRE VITTEL ou SAN PELLEGRINO

5€
7,50€



BOISSONS FRAÎCHES

ICE TEA PECHE
JUS DE FRUITS
ORANGINA (25CL)
PERRIER (33CL)
COCA COLA (33CL)
¼ LIMONADE
DIABOLO (menthe, fraise, grenadine)
CIDRE

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



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ
CAFÉ ALLONGÉ
NOISETTE
CAFÉ CRÈME
THÉ ou INFUSION
CAFÉ VIENNOIS
IRISH COFFEE



2.50€
2.50€
2.50€
4€
4€
5€
8.50€



BIÈRES

MORETTI (Italienne)
PANACHE
PANACHE
MONACO
MONACO

33 CL
25 CL
50 CL
25 CL
50 CL

5.60€
5€
9€
5.50€
9.50€



BIERES PRESSION

GRIMBERGEN BLONDE
GRIMBERGEN BLONDE

25 CL
50 CL

5€
9€

ALCOOLS

GIN - TEQUILA ou RHUM BLANC
RHUM DIPLOMATICO

4CL
4CL

6€
8€

SUPPLÉMENT SODAS : 3 €

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€	25.50€
VALPOLICELLA	—	25.50€
MONTEPULCIANO d'Abruzzo	—	26€



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€



CHAMPAGNE
Bouteille 45€



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 - curaçao bleu - jus de citron	
TEQUILA SUNRISE	8.50€
Tequila – jus d'oranges – sirop de grenadine	
MOJITO	8.50€
Sucre de cannes – citron vert – menthe – Perrier	
APEROL SPRITZ	8.50€
Aperol – pro secco – Perrier	
MOJITO ROYAL	10€
Rhum -sucre de cannes – citron vert – menthe – 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

BON APPETIT !
PIETRO

PLATS (sauf plat du jour)

Penne 4 fromages
Pizza regina / napolitaine ou margherita
Escalope à la crème de champignons

DESSERTS

Panna cotta
Tiramisu
Mousse au chocolat

