

Apéritifs



Suze / Campari (4cl).....	3,20
Martini blanc, rouge(7cl).....	3,20
Pastis / Ricard (2cl).....	3,20
Porto rouge ou Blanc (4cl).....	3,20
Blanc (cassis, mure, peche).....	3,20
Whisky coca	6,00

Monaco.....	3,50
Picon bière.....	3,50
Kir royale.....	7,00
Champagne (10 cl)	7,00
Champagne (75cl) Blanc.....	39,00

TI - PUNCH : rhum, sucre canne, citron vert 6.50 €
VODKA D'AMOUR : vodka, schewps, sirop grenadine 6.50 €

Bière pression

	25cl	50cl	2,5l
Feldschlosschen	2,60	5,00	25,00

Bières en bouteilles

Bière heineken.(33cl).....	2,90
Desperados (25cl).....	4,00

Vin au verre (12cl)

Moscato d'Asti (doux et moelleux)....	4,50
Lambrusco Amabile rouge.....	2,60
Franscati (blanc sec).....	3,00

Vallé d'oro (Rouge/ Rosé).....	2,80
Vin a table	2,00

ANTIPASTI (avec vos apéritifs)



- ◆ 3 tranche Parme.....3,50
 - ◆ 3tranches Mozzarella.....2,00
 - ◆ Assortiments de salami (3doux, 3 piquants).....3,80
 - ◆ Trio de charcuterie (3 piquants, 3 pancetta, 3 tranches Parmes).....8,00
 - ◆ Bruschetta traditionnelle (Toast de pain grillé à l'ail et tomates).....2,30
 - ◆ Bruschetta Olives (mousse d'olives).....2,60
 - ◆ Bruschetta pistou (mousse de basilic).....2,60
 - ◆ Assortiments Bruschetta.....5,80
 - ◆ Assortiments légumes grillés.....3,50
 - ◆ Platau d'Antipasti (entre amis).....20,00
- (Charcuterie, assortiments bruschetta, légumes grillés, grana)

BOISSONS FRAICHES



Limonade.....	2,20
Diabolo (fraise, citron, grenadine, menthe, framboise, caramel, cerises, vanille)..	2,50
Sirop (fraise, citron, grenadine, menthe, framboise, caramel, cerises, vanille).....	1,70
Perrier	2,60
½ Vittel / ½ San pellegrino	2,90
1 L Vittel / 1 L San pellegrino	4,30
Coca cola / Coca zero.....	3,00
Schewps agrum' / Orangina / Ictea	3,00
Jus fruits (Pomme, Tomate, Orange, Abricot, Ananas, frais).....	3,00



BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....	1,50€	Thé au jasmin.....	2,10€
Café crème/ Grande café.....	2,30€	Thé à la menthe.....	2,10€
Cappucino.....	3,00€	Thé vert.....	2,10€



LES ALCOOLS ET LIQUEURS (4cl)

Whisky	5€	Amaretto	5 €
Limoncello.....	5 €	Armagnac.....	5 €
Bailey's	5 €	Calvados	5 €
Grand Marnier	5 €	Cointreau	5 €
Get 27 / Get 31	5 €	Grappa.....	5 €
Poir/ Framboise / Mirabelle....	5 €	Saké.....	1,50 €

PIZZA



Magarita (tomate, mozzarella, emmental, olives).....	7,00
Romana (tomate, mozzarella, emmental, jambon).....	8,30
L'Italienne (tomate, tomates fraîches, mozzarella, emmental, basilic).....	8,30
Mista (tomate, mozzarella, emmental, jambon, Champignons).....	8,50
Hawai (tomate, mozzarella, emmental, jambon, ananas frais).....	8,80
Panzerotti (chausson de pate à pizza frit garni de tomate, mozzarella, emmental).....	9,00
Calzone (tomate, mozzarella, emmental, champignons, jambon, œuf, basilic).....	9,00
Végétarienne (tomate, mozzarella, emmental, mix légumes, basilic).....	9,00
Napoli (tomate, mozzarella, emmental, olives, anchois, capres, basilic).....	9,00
L'origano (tomate, mozzarella, emmental, olives, oignons, champignons, œuf, jambon).	9,50
Quatre saisons (tomate, mozzarella, emmental, champignons, artichaut, jambons, olives).....	9,50
Abeille (tomate, mozzarella, emmental, chèvre, jambon, miel)	9,50
Paysanne (tomate, mozzarella, emmental, lardons, oignons, pomme de terre, crème)...	9,50
Tono (tomate, mozzarella, emmental, thon, oignons, l'huile basilic, olives).....	9,50
Poulet (tomate, mozzarella, emmental, poulet, ananas frais ,olives).....	9,50
Cinq fromages (crème, mozza, emmental, gorgonzola, taleggio, mascarpone, parmesan)	9,50
Orientale (tomate, mozzarella, emmental, chorizo, merguez, poivrons, oignons).....	9,70
Lombarda (tomate, mozza, emmental, gorgonzola, talegio, mascapone, parmesan, jambon)....	9,80
Pizza kebab (tomate, mozzarella, emmental,oignons, tomate fraîche, viande kebab)..	9,80
Sarda (tomate, mozzarella, emmental, cocktail de fruit de mer, persillade).....	10,00
Molino (crème, mozzarella, emmental, taleggio, speck (jambon cru fumé), pomme de terre)	10,00
Americaine (tomate, mozzarella, emmental, bolognese, viande haché).....	10,00
Nordique (tomate, mozzarella, emmental,saumon frais, capres, persillade, crème).....	11,00
Pizza composé : Ingrédients aux choix	

Primavera (tomate, mozzarella, emmental, jambon de parme)	11.00
Roméo (tomate/ blanc, mozzarella, emmental, carpaccio de boeuf)	11.50
Antipasti (tomate/blanc, l'huile d'olive, parmesan, assortiment de chacuterie)	11.50



PATES/ PASTA



Spaghetti Alio-Olio et Peperoncini (oignons, ail, l'huile d'olive, poivrons).....	8,00
Spaghetti Carbonara (oignons, lardons, crème)	8,20
Spaghetti aux fruits de mer (oignons, sauce tomate, cocktail de fruits de mer)	11,00
Spaghetti al Gamberoni (oignons, sauce tomate, crevettes)	11,00
Rigatoni bolognaise.....	8,50
Rigatoni quattro fromaggi (aux 4 fromages).....	9,00
Rigatoni arabiata (oignons, champignons, poivrons ,chorizo, tomate, piment).....	9,20
Rigatoni boscaiola (oignons, bœuf haché, champignons, tomate)	9,20
Tagliatelle champignons (avec ou sans crème)	9,50
Tagliatelle gorgonzolla.....	9,50
Tagliatelle au somon (oignons, crème, saumons).....	11,00
Gnocchi au pistou.....	9,00
Gnocchi al taleggio (gratiné au fromage taleggio).....	9,70
Tortellini mascarpone et jambon de parme.....	11,00
Tortellini al pomodoro (à la tomate).....	9,00
Tortellini vodka (oignons, bolognese, crème, vodka)	10,00
Lasagne bolognese gratinée.....	8,70



VIANDES

(V1) Escalope milanaise de dinde panée	15,50
(V2) Esclope de dinde auxjj,,k : crème et champignons	16,50
(V4) Entrecote de bœuf grillée (300g)	18,00
(V5) Entrecote de bœuf au poivre vert (300g)	19,00
(V6) Entrecote de bœuf aux champignons frais (300g)	19,00



POISSON

(V7) Picata saumon (a la tomate ou crème)	17,00
(V8) Gambas flambée au pastis à la crème	18,00

ACCOMPAGNEMENTS POUR VIANDE ET POISSON

En accompagnements de vos plats, nous vous proposons :

Pates, Risotto, Légumes, Frites, Salade verte



FROMAGES

Gorgonzola.....	3,50
Taleggio	3,80
Mozzarella	3,80
Grana (parmesan)	3,80
Assortiments de fromages	6,50



VIN BLANC

MOSCATO D'ASTI DOG

Cépage : Moscato bianco

Robe : Or clair

Parfum : Delicat et intense

Gout : Doux et moelleux

verre 12 cl : 4.50€
btl 75 cl : 27.00€

FRASCATI superieur DOC

Cépage : Montepulciano d'Abruzzo

Robe : blanc brillant

Gout : Plein et souple

verre 12 cl : 3.00 €
btl 75 cl : 18.00 €

VIN ROSÉ

MIOBLUSH IGT

Cépage : assemblage de cépage de la venetie

Robe : Cuivrée

Parfums : Fruité et pénétrant

Gout : Acidulée et original

verre 12 cl : 3.00€
btl 75 cl : 18.00€

CERASUOLO D'ABRUZZO

Cépage : Montepulciano d'Abruzzo

Robe : Rosé brillant

Parfum : Intense et aromatique

verre 12 cl : 2.80 €
btl 75 cl : 16.50 €

VIN ROUGE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Cépage : Montepulciano d'Abruzzo

Robe : Rouge rubis profond

Parfum : Intense et fruité

Gout : Plein et robuste

verre 12 cl : 2.80 €
btl 75 cl : 16.50 €

LAMBRUSCO Amabile

Cépage : Lambrusco Grasparosa

Robe : Rouge rubis

Parfum : Fruité

Gout : Doux et pétillant

verre 12 cl : 2.60€
btl 37.50cl : 8.00 €
btl 75 cl : 15.00 €

COTE DU RHONE 75CL = 16,50 €

BOURGONE PINOT NOIR = 19,50 €

VIN AU PICHET : BLANC / ROSE / ROUGE

25 CL : 3.50 €

50 CL : 7.00 €





DESSERT



Ananas frais.....	3,90 €
Pana cotta (Spécialité crémeuse Italienne vanille)	4,50 €
Salade de fruits frais	4,80 €
Pizza à la banane (chocolat chaud, chantilly)	5,50 €
Pizza aux pommes (chocolat chaud, chantilly)	5,50 €
Tiramitsu	5,50 €
Profiterolle (3 boule)	6,00 €

GLACES CLASSIQUES

Parfums : vanille, fraise, chocolat, café, abricot, mandarine, pistache, noix de coco,
citron, speculoos, caramel, menthe au chocolat

Coupe 3 boules	4,00 €
Dame blanche (vanille, sauce chocolat, chantilly)	4,50 €
Africaine (chocolat, noix de coco, sauce chocolat, chantilly)	5,00 €
Banana split (vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, chantilly)	5,80 €
Café liégeois (vanille, café, café chaud, chantilly)	5,50 €
Chocolat liégeois (chocolat, chocolat chaud, chantilly)	5,00 €
Speculoos liégeois (glace au speculoos, sauce caramel au lait, speculoos, chantilly)	5,50 €

COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

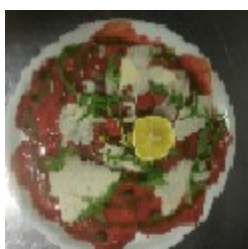
Coupe Colonel (3 boules citron, arrosé vodka)	6,90 €
Delice l'origano (3 boules mandarine, arrosé grappa)	6,90 €
Delice l'italienne (3 boules abricot, arrosé armaretto)	6,90 €
Irish coffe (whisky, sucre canne, café, chantilly).....	7,00 €

Café / Thé gourmand 6.50 €

1 mini panna cotta, 1 boule de profiterolle, 1 mini salade de fruit frais,
1 mini fondant au chocolat, 1 specullos.

MENU COMPLET : 1 Boisson + Entrée + Plat + Fromage + Dessert + 1 Café 14 €
FORMULE DU JOUR : Entrée + Plat + Dessert 11.50 €
PLAT DU JOUR : 8.50 €

MENU BAMBINO (pour les enfants) 5.80 €
1 sirop à l'eau + jambon blanc frites + 1 boule de glace
OU mini rigatoni bolognese
OU mini pizza (sauce tomate, jambon, mozzarella)



ENTREES FROIDES

Carpaccio de bœuf 8,00 €
(Tranches de bœuf , citron , huile d'olive, huile basilic, parmesan, toasts grillés)
Caesar poulet 8,20 €
(salade, poulet roti, crouton, grana, jambon de parme grillé, l'huile basilic)
Assortiments de charcuteries 8,20 €
(3 tranches piquants, 3 tranches pancetta, 3 tranches Parme, 3 tranches mortadelle)
Salade de tomates mozzarella 8,00 €
Salade de roquette et parmesan 2,50 €

En accompagnement avec vos charcuteries ou carpaccio 2,50 €

(pizza blanc : pate blanche, huile d'olives, parmesan)



ENTREES CHAUDES

Crostini al gorgonzola (salade, 3 toasts aux gorgonzola et jambon de parme) 8,50 €
Risotto aux champignons frais 9,00 €
Risotto aux fruits de mer 9,0 €
Salade fruits de mer 9,50 €

