

---

## Entrées


---

<b>BRUSCHETTA A L'ITALIENNE</b> 	7,00
<i>Pain grillé à l'ail et huile d'olive, tomate concassée marinée, roquette, vinaigrette</i>	
<b>BRUSCHETTA DOLCE VITA</b> 	10,00
<i>Pain grillé à l'ail et huile d'olive, straciatella, saumon fumé, tomates séchées</i>	
<b>BRUSCHETTA CAMPAGNARDE A LA FIGUE</b> 	9,00
<i>Pain grillé à l'ail et huile olive, fromage de chèvre, puis gratinée – Après cuisson : roquette, miel et chutney de figue</i>	
<b>FRITO MISTO</b> (fruits de mer frits)	12,00
<i>Merlu, moules, encornets, crevettes, frits - roquette, sauce béarnaise</i>	
<b>BURRATA LIGURE</b> 	12,00
<i>Burrata 125g, pesto, tomates séchées, tomates cerises, roquette</i>	
<b>TOMATE BUFALA</b> 	10,00
<i>Mozzarella di bufala 125g sur lit de rondelles de tomate, pesto</i>	
<b>CARPACCIO MILANO</b>	15,00
<i>Carpaccio de bœuf, roquette, câpres à tige, copeaux de Parmigiano Reggiano, fleur de sel de Guérande.</i>	
<b>CARPACCIO BURRATA</b>	20,00
<i>Carpaccio de bœuf, roquette, câpres à tige, tomates séchées, copeaux de Parmigiano Reggiano, fleur de sel de Guérande et Burrata (125g)</i>	

---

## Grandes Salades

---

<b>SALADE POLLO</b>	19,00
<i>Salade, poulet crispy, artichauts à la romaine, tomates cerises, billes de Mozzarella, croutons et copeaux de Parmigiano Reggiano, vinaigrette</i>	
<b>SALADE PESCATORE</b>	19,00
<i>Salade, thon, saumon fumé, tomates cerises, calamars à la romaine, copeaux de Parmigiano Reggiano, vinaigrette</i>	
<b>SALADE VÉGÉ</b> 	18,00
<i>Salade, aubergines marinées, artichauts à la romaine, haricots verts, tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano, vinaigrette</i>	

## Pâtes

<b>PENNE ARRABIATA</b> 🌶️🌶️🍃 .....	16,00
<i>Pâtes, sauce napolitaine, tomates cerises, basilic, piment d'Espelette</i>	
<b>LINGUINE NAPOLITAINE</b> .....	15,00
<i>Pâtes, sauce napolitaine, tomates cerises, basilic</i>	
<b>LINGUINE FRUITS DE MER</b> .....	18,00
<i>Pâtes, sauce napolitaine, fruits de mer (moules, poulpe, calamars, crevettes)</i>	
<b>LINGUINE BOLOGNESE</b> .....	17,00
<i>Pâtes, sauce bolognaise maison</i>	
<b>TAGLIATELLE TRUFFE</b> 🍃 .....	18,00
<i>Pâtes, crème de truffe noire, champignons, copeaux de Parmigiano Reggiano</i>	
<b>TAGLIATELLE ALFREDO</b> .....	17,00
<i>Pâtes, poulet, champignons, crème</i>	
<b>TAGLIATELLE CARBO - REVISITEE (À LA CRÈME)</b> .....	17,00
<i>Pâtes, crème, lardons de veau, jaune d'œuf cru</i>	
<b>TAGLIATELLE SAUMON</b> .....	18,00
<i>Pâtes, crème et sauce tomate, morceaux de filet de saumon frais</i>	
<b>PENNE 4 FROMAGES</b> 🍃 .....	17,00
<i>Pâtes, crème, Grana Padano, Emmental, Fontina, Parmigiano Reggiano</i>	
<b>PENNE GORGONZOLA</b> 🍃 .....	17,00
<i>Pâtes, sauce Gorgonzola, roquette, noix</i>	
<b>PENNE PESTO</b> 🍃 .....	17,00
<i>Pâtes, pesto maison et crème, copeaux de Parmigiano Reggiano, pignons de pin</i>	
<b>RAVIOLI DI MAGRO</b> 🍃 .....	18,00
<i>Pâtes farcies à la ricotta et épinards, crème de noix, roquette, noix, copeaux de Parmigiano Reggiano</i>	

## Accompagnements .....

<b>SALADE VERTE</b> .....	3,50
<b>BURRATA / BUFALA (125G)</b> .....	6,00
<b>HARICOTS VERTS/RIZ BASMATI/POMMES DE TERRE/PÂTES NATURE</b> .....	4,50

---

## Risotto

---

**RISOTTO GAMBAS** .....19,00  
*Riz Carnaroli, crème, crevettes (5), gambas entières "Black Tiger"(3)*


**RISOTTO TARTUFATA** .....19,00  
*Riz Carnaroli, crème de truffe noire, champignons, copeaux de Parmigiano Reggiano*

---

## Gratins

---

**LASAGNE BOLOGNESE** .....18,00  
*Pâtes, sauce bolognaise, Parmigiano Reggiano, béchamel, Mozzarella, basilic*

**GRATIN D'AUBERGINES**  .....17,00  
*Aubergines grillées, sauce tomate, béchamel, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, basilic*

---

## Viandes & Poissons

---

**ESCALOPE DE PEPE** .....19,00  
*Escalope de veau accompagnée d'une sauce aux champignons à la crème et linguine*

**ESCALOPE MILANESE** .....19,00  
*Escalope de veau panée accompagnée de linguine sauce napolitaine*

**ESCALOPE AUBERGINES** .....19,00  
*Escalope de veau panée, aubergines grillées, sauce tomate, basilic et mozzarella gratinée, Parmigiano Reggiano, accompagnée de linguine sauce napolitaine*

**ESCALOPE FIORENTINE** .....19,00  
*Escalope de veau poêlée, mozzarella, épinards, parmesan et crème, accompagnée de linguine à la crème*

**PIÉCE DU BOUCHER (VOIR ARDOISE)**

**FILET DE SAUMON** ..... 20,00  
*Filet de saumon frais, riz basmati, haricots verts, sauce béarnaise*

### Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 14,00€

**1 pizza (26 cm) au choix**  
(Margherita, Regina ou 4 fromages)

**OU**

**1 plat de pâtes au choix**  
(Penne sauce au choix : napolitaine ou bolognaise ou carbonara)

**+ 1 dessert au choix**

(Compote de pomme ou 1 boule de glace au choix (vanille, chocolat ou fraise) + chantilly)

**+ jus au choix** (pomme, ananas, ou orange) , **OU** bouteille d'eau plate avec ou sans sirop (Grenadine ou menthe)

## Pizzas (taille 31)

### PIZZAS AU FEU DE BOIS

#### Base tomate

<b>MARGHERITA</b> 	15.00	<b>4 FROMAGES</b> 	17.00
Mozzarella, basilic		Mozzarella, Gorgonzola, Chèvre, Parmigiano Reggiano	
<b>REGINA</b>	17.00	<b>CARNIVORE</b>	18.00
Mozzarella, jambon de dinde, champignons, olives		Mozzarella, bœuf haché, merguez, chorizo de bœuf, oignons rouges	
<b>NAPOLITAINE</b> 	17.00	<b>CÔTIÈRE</b>	17.00
Mozzarella, anchois, olives, câpres		Mozzarella, fruits de mer marinés, persillade	
<b>ORIENTALE</b>	17.50	<b>VÉGÉTARIENNE</b> 	17.00
Mozzarella, merguez, poivrons, oignons rouges olives, œuf		Mozzarella, champignons, poivrons, Oignons rouges, artichauts, olives	
<b>SICILIENNE</b> 	17.00	<b>TUNA</b>	17.00
Mozzarella, aubergines marinées, oignons rouges, olives		Mozzarella, thon, olives, poivrons, oignons rouges, œuf	
<b>4 SAISONS</b>	17.50	<b>FERMIÈRE</b>	17.00
Mozzarella, jambon de dinde, champignons, poivrons, artichauts		Mozzarella, poulet, oignons rouges, champignons, p. de terre	
<b>CAMPIONNE</b>	17.50	<b>CALZONE</b>	17.00
Mozzarella, bœuf haché, champignons, oeuf		Mozzarella, jambon de dinde OU thon, jaune d'œuf	
<b>MOZZA DI BUFALA</b> 	19.00		
Mozzarella. Après cuisson : Roquette, Mozzarella di Bufala (DOP), tomates cerises			

#### Base crème

<b>NEVADA</b>	17.00	<b>CHÈVRE MIEL</b> 	17.00
Mozzarella, poulet, p. de terre, Boursin		Mozzarella, chèvre, miel, roquette	
<b>RACLETTE</b>	17.00	<b>CHÈVRE MIEL CHUTNEY FIGUES</b> 	17.50
Mozzarella, jambon de dinde, p. de terre, Raclette,		Mozzarella, chèvre, miel, chutney de figues, roquette	
<b>TARTIFLETTE</b>	17.00	<b>BOURSIN</b>	17.00
Mozzarella, lardons de veau, oignons rouges, p. de terre, Reblochon		Mozzarella, bœuf haché, p. de terre, oignons rouges, Boursin	
<b>SAUMON</b>	18.00	<b>BRESSANE</b>	17.00
Mozzarella, saumon fumé <u>Avant ou Après cuisson</u> , citron		Mozzarella, poulet, champignons, oignons rouges, olives	
<b>SAVOYARDE</b>	17.00	<b>BRIE</b>	18.00
Mozzarella, jambon de dinde, p. de terre, Reblochon, oignons rouges		Mozzarella, poulet, champignons, Brie de Nangis, confit d'oignons	



#### Suppléments

<b>VIANDES</b>	3.50	<b>FROMAGES</b>	3.00
Merguez, poulet, bœuf haché, chorizo de bœuf, Lardons de veau, jambon de dinde		Brie, Reblochon, raclette, chèvre, Gorgonzola, Parmesan, mozzarella	
<b>SAUMON FUMÉ</b>	6.00	<b>ŒUF (pièce)</b>	1.00
<b>LÉGUMES</b>	1.50	<b>BURRATA / BUFALA (BOULE 125G)</b>	6.00

---

## Pizzas Gourmets (taille 31)

---

<b>BURRATA</b>  ..... 19,00	<b>TARTUFFO</b>  ..... 18,00
<i>Base tomate + Mozzarella.</i>	<i>Base crème et crème de truffe, Mozzarella, champignons.</i>
<i>Après cuisson : Burrata Pugliese (125g), basilic, huile d'olive.</i>	<i>Après cuisson : Copeaux de Parmigiano Reggiano + basilic.</i>

---

## Desserts

---

<b>TIRAMISU CLASSIQUE</b> ..... 8,00	<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> ..... 9,00
<b>TIRAMISU NUTELLA + éclats de noisettes</b> .... 9,00	<b>CREME BRULÉE</b> ..... 7,50
<b>PANNA COTTA</b> ..... 8,00	<i>à la vanille Bourbon</i>
<i>Fruits rouges ou Nutella + éclats de noisettes</i>	<b>RED'S DÉLICE</b> ..... 9,00
<b>PALET GLACÉ AU CAMEL</b> ..... 7,50	<i>Brioche perdue nappage au choix : Nutella, Sirop Sirop d'érable ou caramel beurre salé</i>
<b>NOUGAT GLACÉ de Montélimar</b> ..... 7,50	<i>+ boule de glace vanille</i>
<b>TARTE FINE AUX POMMES Ø 14 cm</b> ..... 10,00	<b>CŒUR COULANT AU CHOCOLAT</b> ..... 8,00
<i>Servie tiède avec une boule de glace vanille</i>	<i>Servi tiède avec une boule de glace vanille</i>
<b>CITRON GIVRÉ</b> ..... 7,50	

---

## Crèmes et sorbets glacés en coupe

---

<b>DAME BLANCHE</b> ..... 10,00
<i>3 boules de glaces vanille, sauce chocolat et chantilly</i>
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> ..... 10,00
<i>2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille, sauce café, chantilly</i>
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> ..... 10,00
<i>2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat et chantilly, copeaux de chocolat</i>
<b>CAMEL LIÉGEOIS</b> ..... 10,00
<i>2 boules de glace caramel beurre salé, 1 boule de glace vanille, sauce caramel, chantilly</i>
<b>LE COLONEL</b> ..... 11,00
<i>2 boules de sorbet citron vert, 1 shot de Vodka Belvédère glacée</i>
<b>COUPE 1 BOULE DE GLACE OU SORBET</b> ..... 3,00€ / <b>2 BOULES</b> ..... 6,00€ / <b>3 BOULES</b> ..... 9,00
<i>Vanille, Chocolat, fraise, café, mangue, coco, caramel beurre salé, fruit de la passion, citron vert</i>
<b>SUPPLÉMENT NAPPAGE</b> (Chantilly, sauce chocolat, café, caramel) ..... 1,50

---

## Cafés & Thés

---

### LAVAZZA

ESPRESSO – DÉCA - ALLONGÉ .....	2,30
NOISETTE – .....	2,40
CAPUCCINO – CAFE CRÈME .....	3,60
DOUBLE ESPRESSO – CHOCOLAT CHAUD.....	4,60
THÉ / TISANE .....	3,50

IRISH COFFEE.....	8,00
<i>Whisky, café, sucre de canne, chantilly</i>	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND.....	9,00
AFFOGATO AL CAFFÈ.....	5,30
<i>Espresso versé à la minute sur 1 boule de glace vanille</i>	

---

## Eaux & Soft

---

### EVIAN

Eau plate 50 cl .....	3,20
Eau plate 1 L .....	6,00

### SAN PELLEGRINO

Eau gazeuse 50 cl .....	3,60
Eau gazeuse 1 L.....	7,00

**SOFT**..... 4,30

*Coca-Cola / Zéro / Cherry (33cl) – Orangina /*

*Fuzetea pêche / Perrier / Oasis /Schweppes agrumes*

**LIMONADE ITALIENNE BIO**..... 4,50

*(Eau de l'Etna) 27,5 cl*

*Orange, Orange sanguine, Citron, Thé vert glacé*

**RED BULL (25 cl)**..... 5,00

**DIABOLO (Grenadine ou Menthe)**..... 4,80

**JUS GRANINI (25 cl)**..... 4,30

*Orange, ananas, pomme, tomate*

---

## Bières

---

**Bières Pression**                      25 cl              50 cl

**PERONI (Blonde)**..... 4,50 ..... 9,00

**BIERE DU MOMENT**..... 4,50 ..... 9,00

**ST STEPHANUS (d'Abbaye)**..... 5,00 ..... 9,50

**MONACO**..... 4,30 ..... 8,50

**PANACHÉ**..... 4,50 ..... 8,50

**Bières Bouteilles**

**MORETTI (33cl) 4,6°(Blonde)**..... 5,50

**DESPERADOS (33 cl)**..... 6,00

**LEFFE RUBY, BLONDE (25 cl)**..... 4,50

**1664 BIERE BLONDE SANS ALCOOL**..... 4.50

---

## Vins

---

### Blanc

*Vin au verre 15 cl*

*Bouteille 75 cl*

**Italie – PINOT GRIGIO**..... 4,80 .....20,00

*Demi sec, arôme pêche, pomme verte et poire (contient des sulfites).*

**France – Bourgogne ALLIGOTÉ CHAUSSERON AOC**..... 5,00 .....22,00

*Légèrement acidulé, notes de poire (contient des sulfites).*

**Italie – SAUVIGNON BLANC**..... 5,00 .....22,00

*Robe jaune paille, goût naturellement aigre (contient des sulfites).*

## Rosé

Vin au verre 15 cl

Bouteille 75 cl

<b>Italie – BARDOLINO CHIARETTO</b> .....	4,50	19,00
<i>Fruité, léger et fleuri (contient des sulfites).</i>		
<b>France – CHÂTEAU DE BERNE - ESPRIT MEDITERRANEE IGP</b> .....	5,00	21,00
<i>Nez pêche de vigne, nectarine et fruits rouges (contient des sulfites).</i>		
<b>France – CÔTES DES ROSES AOP</b> .....	5,50	24,00
<i>Notes florales de roses et d'agrumes. Une pure merveille ! (Contient des sulfites)</i>		
<b>France – CHÂTEAU PUECH HAUT ARGALI IGP OC.</b> .....	5,50	25,00
<i>Notes de fruits acidulés. Vin de plaisir et de tous les instants (contient des sulfites).</i>		

## Rouge

Vin au verre 15 cl

Bouteille 75 cl

<b>Italie – VALPOLICELLA</b> .....	4,80	21,00
<i>Nez frais et gourmand de fruits rouges (contient des sulfites).</i>		
<b>Italie – MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b> .....	4,80	21,00
<i>Cépage 100 % Montepulciano, arôme fruité. En bouche, il offre une rondeur et une pointe d'acidité (contient des sulfites).</i>		
<b>Italie – CHIANTI</b> .....		25,00
<i>Rafraichissant avec des touches de fruits frais (contient des sulfites).</i>		

## Pétillant

Bouteille 75 cl

<b>Italie – LAMBRUSCO DOLCE ROSÉ FIAMMA D'AMORE</b> .....		21,00
<i>Pétillant, frais, délicatement sucré, aux arômes de fraise et groseille</i>		
<b>Italie – LAMBRUSCO ROUGE FIAMMA D'AMORE</b> .....		21,00
<i>Pétillant, frais, fruité, aux arômes de baies rouges</i>		

## Champagnes

Bouteille 75 cl

<b>CHAMPAGNE BRUT ALAIN SONNET</b> .....		55,00
--	--	-------

## Apéritifs, Cocktails, Spiritueux & Digestifs

### Apéritifs

<b>KIR VIN BLANC (15 cl)</b> .....	5,80	<b>MARTINI ROUGE / BLANC (6cl)</b> .....	5,00
<i>Au Bourgogne Alligoté</i>			
<i>Cassis, pêche, mûre, griotte</i>			
<b>KIR ROYAL AU PROSECO (15 cl)</b> .....	7,00	<b>MAURESQUE / PERROQUET</b> .....	6,00
<i>Cassis, pêche, mûre, griotte</i>			
<b>AMERICANO (10 cl)</b> .....	6,50	<b>WHISKY Jack Daniel (4cl)</b> .....	7,00
<i>Martini rouge / Campari / Eau gazeuse</i>			
		<b>WHISKY Jack Daniel (4cl) COCA (25cl)</b> .....	10,00

## Cocktails

<b>MOJITO CLASSIQUE</b> .....	8,00
<b>MOJITO AU PROSECO</b> .....	9,00
<b>MOJITO FRUITY</b> – à la purée de fruits rouges, ou fruit de la passion.....	9,50
<b>CAÏPIRINA</b> – Citron vert, cassonade et cachaça .....	9,00
<b>PINA COLADA</b> – Rhum, jus d’ananas, crème de coco.....	9,00
<b>MOSCOW MULE</b> – Vodka, Ginger Beer et citron vert, cassonade .....	9,00
<b>SPRITZ APEROL ou SPRITZ LIMONCELLO</b> – Prosecco et eau gazeuse .....	10,00
<b>SPRITZ SAINT GERMAIN (liqueur de fleur de sureau)</b> – Prosecco et eau gazeuse.....	11,00
<b>SPRITZ ITALICUS (liqueur de bergamote)</b> – Prosecco et eau gazeuse .....	11,00
<b>SPRITZ SARDI ROSA</b> (Liqueur mangue, orange sanguine, fruits de la passion) – Prosecco et eau gazeuse.....	11,00
<b>VODKA + REDBULL</b> .....	11,00

## Cocktails sans alcool

<b>BORA BORA</b> – Jus Maracuja, jus d’ananas, jus de citron, grenadine .....	7,00
<b>VIRGIN COLADA</b> – Jus d’ananas et crème de coco.....	7,00
<b>VIRGIN MOJITO CLASSIQUE</b> .....	7,00
<b>VIRGIN MOJITO</b> – à la purée de fruits rouges, ou fruit de la passion.....	7,50
<b>VIRGIN SPRITZ</b> – Apéritif italien sans alcool aux agrumes + limonade.....	7,50

## Spiritueux

**N’HESITEZ PAS A DEMANDER LA CARTE DES RHUM / WHISKY / VODKA ET AUTRES**

### Digestifs (4 cl)

<b>GET 27</b> .....	6,00	<b>BAILEYS / AMARETTO</b> .....	6,00
<b>GET 31</b> .....	6,00	<b>GRAPPA, LIMONCELLO, SAMBUCA</b> .....	6,00
<b>GET 58 (= GET 27 (2 cl) + GET 31 (2 cl))</b> .....	6,00		