

Entrées & Antipasti

Burratina crémeuse & tartare de légumes	8,50
Straciatella Tartufata & Cressins	8,00
Sélection d'Antipasti et Charcuteries	6,00/pers.



Pasta 12,90€

Composez vos pâtes vous-même !

Pâtes au choix :

Linguine
Penne
Tagliatelles
Rigatoni
Gnocchis
Tortellini Gruyère AOP (+2€)
Ravioli Epinard Bio (+2€)
Ravioli Pur Bœuf (+2€)

Sauces Maison au choix :

Bolognaise
Carbonara
Pesto
Saumon
Crème de Truffes & Champignons de Paris (+1€)

Supplément jaune d'œuf bio(+1€)

Les Plats

Tartare à l'italienne 15,90

Pesto, Parmesan, Cornichons, Câpres, Tomates

Confites et Roquette

Accompagnement : Frites

Entrecôte Maturée (230g) 21,90

Accompagnement : Frites, Salade & Sauce

Bearnaise

Risotto Pollo e Funghi 14,90

Risotto Arborio, Sauce crémeuse aux champignons de Paris, Filet de poulet, Spianata et Jus corsé.

Salade Italienne 14,90

Roquette, Artichauts, Burratina, Tomates cerises,

Avocat, Carottes Râpées, Pesto Maison,

Aubergines marinées maison, Tartare de légumes.

Au Choix: Jambon Cru Italien, Bresaola ou Falafel

Dolci

Fondant Chocolat 6,00

Tiramisu 6,00

Panna cotta 6,00

Pizza Banane/Nutella 7,00

Coupe de Fraises et Glace Vanille 6,00

Boules de Glaces

1/2.50 2/4.50 3/6.00

A l'Ardoise...

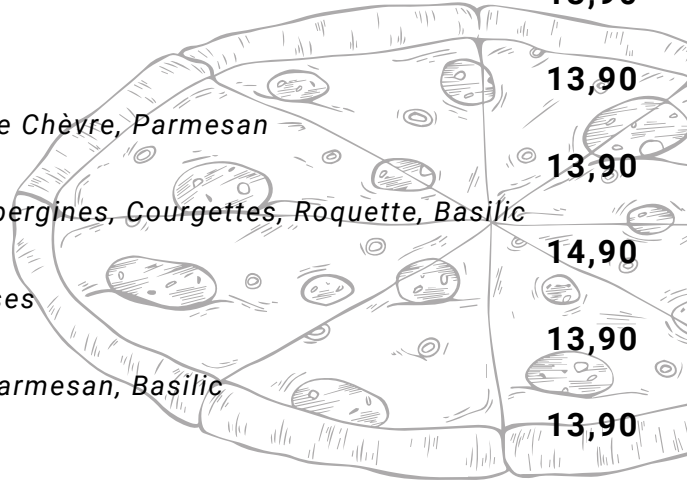
Plat du Jour 11,90

Le Midi Uniquement

TOURNEZ LA PAGE POUR DECOUVRIR
NOS PIZZAS NAPOLITAINES!



Marguerita	Tomate, Fior di Latte, Basilic	10,90
Prosciutto	Tomate, Fior di Latte, Jambon Blanc Italien, Basilic	11,90
Regina	Tomate, Fior di Latte, Jambon blanc italien, Basilic, Champignons	12,90
Diavola	Tomate, Fior di Latte, Gorgonzola, Poivrons, Spianata	13,90
Solo Fromaggio	Tomate, Fior di Latte, Gorgonzola, Provola Fumée, Fromage de Chèvre, Parmesan	13,90
Verde	Tomate, Fior di Latte, Artichauts, Poivrons, Champignons, Aubergines, Courgettes, Roquette, Basilic	13,90
Alto	Tomate, Fior di Latte, Speck, Provola, Roquette, tomates cerises	14,90
Pesto	Base Crème, Fior di Latte, Poulet, Tomates Confites, Pesto, Parmesan, Basilic	13,90
Bresaola	Tomate, Bresaola, Mozza DOP, Parmesan, Roquette, Basilic	13,90
Burrapizza	Tomate, Fior di latte, Jambon de Parme, Parmesan, Burratina, Basilic	15,90
Tartufata	Base Crème, Poêlée de Champignons de Paris, Mozza DOP, Roquette, Jambon de Parme, Tomates cerises	17,90



Bevande & Vino !

Sodas	Coca, Coca Zero, Sprite, Fanta, Fuze Tea, Schweppes Tonic ou Agrumes	3.50€
Sirop à l'eau & Diabolo		2.50€
Evian ou Badoit (50cl)		3.50€
Evian ou Badoit (100cl)		4.50€
Café Nespresso / Spécialités		2€ / 3.50€
Bières Bouteilles 33cl	Desperados, Moretti, Peroni, Pietra, Mort Subite Blanche	5.50€
Bières Pression 25cl/ 50cl	Poretti	3.50€ / 6.50€
Martini, Anisés et Marsala		3.50€
Digestifs & Spiritueux		7.00€
Spiritueux Premiums		8.50€
Prosecco Extra Dry. Cpe/Btl		5.50€ / 25.00€

blanc

ORVIETO CLASSICO

Italien, délicatement parfumé avec des notes fruitées

4.20€ - 20€

DOMAINE MILLET

IGP Côtes de Gascogne, Gros Maseng

Un Moelleux fin et équilibré

4.50€ - 21€

rosé

LA SONRIZA

IGP Ile de Beauté Sec comme un corse!

4.20€ - 20€

COLLINE DEI FILARI

IGT Rosato Trevenezie Rosé légèrement fruité

4.20€ - 20€

rouge

ROC ST-JEAN

IGP Côtes du Rhône Un p'tit coup de Rouge au Top!

4.20€ - 20€

TERRA DEGLI EREMI

D.O.C Montepulciano d'Abruzzo Bouche Grasse, élégante et gourmande :)

4.50€ - 21€

LA CIBOISE

AOC LUBERON

Un Chapoutier Charnu pour une intense dégustation

4.50€ - 21€

VENTO DI MARE

BIO

Un ensemble raffiné, précis et Authentique

5.00€ - 22€