

ENTRÉE

SALADE DE CRUDITE	4,50
ŒUF MIMOSA œuf mayonnaise	4,50
ASSIETTE DE FROMAGES Bleu d'auvergne, brie, chèvre	6,50
SALADE CAPRESE	7,50
Tomates fraîche, mozzarella, huile d'olive, basilic, citron, salade	
TARTARE AVOCAT CREVETTE	7,50
SOUPE MINISTRONE	7,00
ESCARGOTS	
Les 6 pièces	6,00
Les 12 pièces	11,00
OMELETTE GARNIE Frites, salades	8,90
BURRATA Burrata, huile d'olive, roquette, tomate cerise, basilic	9,90

BRUSCHETTAS

BRUSCHETTAS PROVENCALE	9,00
Pain grillé, gratiné au four avec mozzarella, olive, basilic, tomate fraîche, aubergine, roquette et sauce balsamique	
BRUSCHETTAS SAUMON	10,00
Pain grillé, gratiné au four avec mozzarella, saumon fumé, Basilic, roquette et sauce balsamique	
BRUSCHETTAS PARMA	10,00
Pain grillé, gratiné au four avec mozzarella, jambon de Parme, Roquette, basilic et sauce balsamique	
BRUSCHETTAS FROMAGES	10,00
Pain grillé, gratiné au four avec mozzarella, brie, bleu, chèvre, basilic Roquette et sauce balsamique	

ANTIPASTI ET CARPACCIO

ANTIPASTI DI VERDURE	9,00
Légumes grillés et marinés	
CARPACCIO DE BOEUF	10,00
Fine tranche de Bœuf, huile d'olive, basilic, câpres, roquette, copeaux de parmesan, citron	
CARPACCIO MOLTO	13,00
Fine tranche de bœuf, tomates séchées, mozzarella, roquette, parmesan, huile d'olive, basilic, citron	
ANTIPASTI MISTO	10,00
Coppa, Parme, Mortadelle, Salami	

PiZZAs

- MARGUERITA** Tomate, mozzarella, origan 8,00
- REGINA** Tomate, mozzarella, jambon, champignons 9,50
- CAMPIONE** Tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, champignons 9,50
- CALZONE JAMBON** Tomate, mozzarella, jambon, jaune d'œuf 9,50
- ORIENTALE** Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives, œuf 10,00
- NAPOLITAINE** Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives 10,00
- VEGETARIENNE** Tomate, mozzarella, aubergines, artichauts, poivrons, olives, champignons 10,00
- 4 FROMAGES** Tomate, mozzarella, brie, chèvre, bleu 10,50
- 4 SAISONS** Tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, artichauts, poivrons 10,50
- CHEF** Tomate, mozzarella, aubergines, chèvre 10,50
- HAWAIENNE** Tomate, mozzarella, ananas, jambon, origan 10,50
- CAPRI** Tomate, mozzarella, fruits de mer, ail, persil, citron 11,50
- MEXICAINE** Tomate, mozzarella, merguez, viande hachée, œuf 11,50
- BOURSALINO** Tomate, mozzarella, viande hachée, Boursin, oignons 11,50
- NEPTUNE** Tomate, mozzarella, thon, oignons, œuf, olives, poivrons 11,50
- MOLTO GUSTO** Tomate, thon, olives, oignons, anchois 12,00
- BARBECUE** Barbecue, mozzarella, viande hachée, poulet, oignons 12,00
- PARME** Tomate, mozzarella, jambon de Parme, tomates cerise, roquette, copeaux de parmesan 12,50
- SALMONE** Tomate, mozzarella, saumon, origan, tomates fraîches, basilic 13,00
- 4 JAMBONS** Tomate, mozzarella, mortadelle, coppa, salami, jambon de Parme 13,50
- RUSTICA** Tomate, mozzarella, St Jacques, bleu, ail, basilic, roquette 15,00
- BURRATA MOLTO** Tomate, mozzarella, burrata, roquette, jambon cru, huile d'olive, tomate cerise 15,00

BASE CREME

- TARTIFLETTE** Crème fraîche, mozzarella, reblochon, pommes de terre, lardons 11,00
- O'MIEL** Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, poulet 11,00
- MILANO** Crème fraîche, mozzarella, brie, chèvre, bleu, oignon, roquette 12,00
- VENEZIA** Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, citron 13,00
- TARTUFFO** Crème fraîche, crème de truffe, mozzarella, champignons, roquette, parmesan 14,00
- PRIMAVERA** Crème fraîche, mozzarella, poulet, noix, roquette, crème balsamique, bleu, tomate 14,00

Suppléments: légumes, œuf, roquette 1.00€, viandes, chèvre et thon 2.00€, burrata et saumon 3.00€

Tous les jours, la pâte à pizza est pétrie dans notre restaurant par notre pizzaiolo, puis préparée et cuite à la commande.

SALADES

SALADE DE CHEVRE CHAUD 9.50

Salade, tomate, concombre, noix, olives, toast de chèvre, basilic et miel

SALADE DE GESIER 9.50

Salade, tomate, gésiers, croûton, balsamique, olives, oignon, œuf poché

NICOISE 10,50

Salade, tomates, concombre, riz, thon, œuf dur, haricots verts, anchois, olives

PRINTANIERE 10,50

Salade, tomates, concombre, lardons, œuf poché, pommes de terre rissolées, emmental, croûtons, crème balsamique

CAESAR 11,00

Salade, tomates cerise, poulet, croûtons, emmental, copeaux de parmesan, œuf, sauce Caesar

NORVEGIENNE 11,50

Tagliatelles, tomates, concombre, saumon fumé, ciboulette, sauce bulgare

AUVERGNATE 12,00

Salade, tomates, concombre, jambon cru, œuf au plat, pommes de terre rissolées, gorgonzola

MOLTO 12,00

Salade, tomates, concombre, émincés de poulet, lardons, oignons, olives, pommes de terre rissolées, crème balsamique

BEVERLY 12,50

Salade, tomates, concombre, avocat, crevettes, saumon sur toasts, citron, maïs, pommes de terre rissolées

ITALIENNE 12,00

Salade, jambon cru, mozzarella, tomates séchées, aubergines, copeaux de parmesan, balsamique

PASTA

TAGLIATELLE

TAGLIATELLE PESTO 9.00

Sauce basilic, olives, noix, parmesan

TAGLIATELLE CARBONARA 10.00

Sauce crémeuse, lardons, jaune d'œuf cru, parmesan

TAGLIATELLE SAUMON (saumon fumé et sa sauce rose) 14.00

LINGUINE

LINGUINE FRUIT DE MER 14,00

Cocktail de fruit de mer sauce napolitaine

LINGUINE NAPOLITAINE 8,50

Sauce tomate parfumée aux herbes

LINGUINE BOLOGNAISE (bœuf) 10,00

LASAGNE

LASAGNE BOLOGNAISE (bœuf) 10,00

LASAGNE SAUMON EPINARD 13,00

PENNE

PENNE A L ARRABIATTA 8,50

Tomate, piment, basilic

PENNE AU THON 10,50

PENNE AU 4 FROMAGES 12,00

PENNE GUSTO 14,50

Grosses crevettes, sauce napolitaine, basilic, oignon, olives, crème

PENNE A LA NORMA 12,00

Aubergines, copeaux de parmesan, basilic, sauce napolitaine

PÂTES FARCIES et RISOTTO

GRATIN DE GNOCCHI, TOMATE BASILIC 12,00

GNOCCHI A LA CREME DE TRUFFE 14,00

RISOTTO POULET CHAMPIGNON 12,00

RISOTTO DEL MARE 15,00

PANZEROTTI RICOTTA EPINARD 13,00

RETTANGOLI AU SAUMON ET ANETH 14,50

VIANDES

DINDE

ESCALOPE MILANAISE (Panée) 13,00

ESCALOPE NORMANDE (crème champignons) 13,00

VEAU

ESCALOPE MILANAISE (Panée)	14,00
ESCALOPE NORMANDE	14,00
ESCALOPE LIMONE	15,00
ESCALOPE MARSALA	15,00
Escalope de veau, sauce marsala, champignons	
ESCALOPE PIZZAIOLLA	16,00
Escalope de veau, sauce tomate, olives, anchois, câpres	
ESCALOPE BOLOGNAISE	16,50
Escalope de veau panée, épaule, bolognaise, mozzarella gratinée	
ESCALOPE PARMIGIANA	16,50
Escalope de veau, aubergines, mozzarella gratinée, jambon	
ESCALOPE SALTIMBOCCA A LA ROMANA	16,50
Escalope de veau, jambon de Parme, mozzarella gratinée, crème fraîche	

BOEUF

ENTRECOTE AU POIVRE OU CREME CHAMPIGNON	15,50
ENTRECOTE GORGONZOLA	16,00

GRILLADES

ESCALOPE DE DINDE GRILLEE	12,50
ESCALOPE DE VEAU GRILLEE	13,50
ENTRECOTE GRILLEE	15,00

*Garniture au choix :

Frites, haricots verts, pâtes (Penne, tagliatelle, linguine), riz basmati, salade

1,50€ par garniture supplémentaire

Demandez nous nos viandes Halal

PoIsSoNs

(*Garniture au choix)

CALAMAR FRITTI	9,00
PAVE DE SAUMON SAUCE ESTRAGON	14,50
PAVE DE SAUMON A LA PROVENCALE	15,00
DORADE GRILLEE Selon arrivage	17,00
BAR GRILLEE Selon arrivage	17,00
GAMBAS GRILLEES (par 5)	18,50

GLACÉS

COUPE 1 BOULE *	2,00
COUPE 2 BOULE *	3,50
ORANGE GIVREE, CITRON GIVREE , COCO GIVREE	4,50
GLACE MYSTERE	5,00
Glace vanille, praliné, meringue croquante, coulis caramel	
COUPE FRUIT ROUGE	6,00
Sorbet cassis, sorbet fraise, sorbet framboise, crème fouettée coulis fruits rouge	
COUPE ST-MAURICE	6,00
Glace chocolat, glace caramel, glace vanille, crème chantilly, coulis caramel	
DAME BLANCHE	6,00
3 boules de glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée	
BANANA SPLIT	6,50
Glace chocolat, glace fraise, glace vanille, banane, crème fouettée	
CAFE LIEGOIS	6,00
2 boules de glace café, glace vanille, crème fouettée, coulis chocolat	
CHOCOLAT LIEGOIS	6,00
2 boules de glace chocolat, glace vanille, crème fouettée, coulis chocolat	
COUPE LIMONCELLO	6,00
Sorbet citron, Limoncello	
COLONEL	6,00
Sorbet citron, vodka	
L'AFFOGATO	7,00
Glace vanille, amaretto, café chaud	

Parfums : Vanille, chocolat,
fraise, framboise, cassis, café,
caramel, coco, citron, mangue,
passion, menthe chocolat.

1€ supplément crème fouettée

DESSERTS

CREME BRULEE	5,00
PANNA COTTA Fruits rouges, caramel ou miel	5,00
TIRAMISU CAFE SPECULOOS	5,50
MOUSSE CHOCOLAT	5,00
SALADE DE FRUIT FRAIS Fruits de saison	5,00
PATISSERIE DU JOUR	4,50
FONDANT CHOCOLAT ou CARAMEL avec boule vanille	6,00

APÉRITIFS

KIR (10cl)	3,50
Vin blanc, cassis, pêche ou mûre	
KIR ROYAL (10cl)	7,50
Champagne, cassis, pêche ou mûre	
CLAN CAMPBELL, J&B (4cl)	6,00
JACK'S DANIELS, CHIVAS (4cl)	7,50
RICARD, PASTIS (4cl)	3,50
PORTO, CAMPARI, AMERICANO, SUZE (6cl)	4,00
COUPE DE CHAMPAGNE (10cl) Veuve Pelletier	7,00
MARSALA (aux amandes 6cl)	4,50
VODKA, GIN (5cl)	5,50
MARTINI blanc ou rouge (10cl)	5,50
PROSSECCO D.O.C Alberto Torresi (10cl)	5,00

COCKTAIL

APEROL SPRITZ (25cl) Aperol, Prosecco, Perrier	7.50
MOJITO (25cl) (Virgin sans alcool -1€)	6,00
Citron vert, menthe, sucre de canne, limonade, rhum ambrée	
PINA COLADA (25cl) (Virgin sans alcool -1€)	6,00
Jus d'ananas, lait de coco, rhum	
BORA BORA (25cl)	5,00
Jus de citron, jus d'ananas, sirop de grenadine	
MOJITO MOLTO (25cl)	6.50
Sirop de cerise, pomme, grenadine ou cassis, citron vert, menthe, sucre de canne, limonade, rhum ambrée	
GIN TONIC (25cl)	6.50
Dry gin, Schweppes tonic	

BIÈRES

STELLA ARTOIS (25cl)	3.50	NASTRO AZZURO (33cl)	4,50
HEINEKEN (25cl)	3,50	1664 (25cl)	3,50
LEFFE (25cl)	4.50	GRIMBERGEN BLANCHE (25cl)	4,50
BIERES PRESSION (25cl)	3,50	HOEGAARDEN BLANCHE (25cl)	4,50
PINTE (50cl)	6,50	PELFORT BRUNE (25cl)	3.50

SoDAS

COCA, COCA ZERO, ORANGINA, FUZZETEA, OASIS	3.50
SPRITE, SCHWEPPEs agrum ou tonic, FANTA (33cl)	
JUS DE FRUIT (25cl)	3,00
Orange, abricot, pomme, ananas, tomate	
FERRIER (33cl)	3,00
EVIAN (50cl)	3,50
EVIAN (1l)	5,50
SAN PELLEGRINO (50cl)	3,50
SAN PELLEGRINO (1l)	5,50
Supplément sirop : 0,50€	

BoISSoNs CHAUDES

EXPRESSO, DECAFEINE	2,00	THE INFUSION	2,00
CAFE CREME	3,50	Verveine, Tilleul, fruits rouges, thé vert, citron	
CHOCOLAT VIENNOIS	3,50	CAPPUCCIANO	3,50
Avec de la chantilly		Et sa mousse de lait	
CAFE ou THE GOURMAND	6,00		
Accompagné de ses mignardises			

DiGeStIfS 5.50

BAILEYS (4cl)	ARMAGNAC (4cl)
AMARETTO (4cl)	LIMONCELLO (4cl)
COGNAC (4cl)	GRAPPA , POIRE WILLIAMS (4cl)
CALVADOS (4cl)	GET 27 (4cl)

Pour votre santé, évitez de manger entre les repas, www.mangerbouger.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération

VIN DE TABLE ITALIEN en pichet

	Verre 12,5cl	25cl	50cl
ROSSO (Merlot)	3.00	4.00	7.00

Joli vin rouge acidulé et nerveux possédant vivacité, fraîcheur et fruité

BIANCO (DELLA CASA)	3.00	4.00	7.00
----------------------------	------	------	------

Robe or vert pâle, nez fruité et gourmand de pommes, de poires, de floral, bouche juteuse et fraîche

ROSATO (DELLA CASA)	3.00	4.00	7.00
----------------------------	------	------	------

Robe vermillon clair, bouche souple aromatique, digeste et aimable

ViNs

<u>Vins italiens</u>	12cl	37.5cl	75cl	<u>Vins français</u>	12cl	37.5cl	75cl
• ROSSO				• ROUGE			
Bardolino classico Filari D.O.C	-	10,50	21,00	Côte du Rhône	3.80	9,50	18,00
Chianti Classico D.O.C. Toscana	4.00	11,00	21,00	A.O.C Tulette			
Valpolicella Classico D.O.C	-	11,50	22,00	Bordeaux Jean Degaves	4.00	-	19,00
Le Caleselle.				Brouilly	-	12,00	21,00
Lambrusco Sec /D.O.C Modena	-	-	22,00	A.O.C Romanèche-Thorins			
Nero d'Avola	-	-	25,00	Lussac Saint-Emilion	-	13,00	24,00
Terre Siciliane I.G.T. Terre Di				A.O.C La Croix Saint-Roc			
Zagara				• ROSE			
Montepulciano D'Abruzzo	4.00	-	25,00	Côte de provence	-	10,00	19,00
D.O.C. Terra Degli Eremi				A.O.C St-Tropez			
• ROSATO				• BLANC			
Bardolino classico Filari D.O.C	4.00	10,50	20,00	Bourgogne aligoté	-	10,00	20,00
Lambrusco Pétillant frais	-	-	22,00	A.O.C Valentin Vignot			
Sec /D.O.C Modena				Chardonnay Ribeaupierre	3.80	8.60	21,00
• BIANCO				Bouteille de champagne Veuve	-	-	45,00
Orvieto Classico D.O.C Orvieto	-	-	22,00	Peletier & Fils			
Pinot Grigio delle Venetie	4.00	-	22,00				
I.G.T Le Colline Dei Filari							
Prosecco D.O.C Alberto Torresi	4.00	-	19,00				

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.

Tous nos prix sont en € euro, TTC (Toutes taxes comprises) et service compris.

Chèque non accepté et Titres restaurants acceptés (la réglementation nous interdit de rendre la monnaie sur les T.R).

C.B acceptée à partir de 5€. Tarif sous réserve d'erreurs typographiques ou de modifications ultérieures.