

ENTRÉE

SALADE DE CRUDITE	4,50
ŒUF MAYONNAISE	4,50
ASSIETTE DE FROMAGES Bleu d'auvergne, brie, chèvre	7,50
SALADE CAPRESE	8,50
Tomates fraîche, mozzarella, huile d'olive, basilic, citron, salade	
TARTARE AVOCAT CREVETTE	8.00
SOUPE MINISTRONE	7,00
ESCARGOTS	
Les 6 pièces	6,50
Les 12 pièces	12,00
OMELETTE GARNIE Frites, salades	9.50
BURRATTA Burrata, huile d'olive, roquette, tomate cerise, basilic	9.90

BRUSCHETTAS

BRUSCHETTAS PROVENCALE	10,00
Pain grillé, gratiné au four avec mozzarella, olive, basilic, tomate fraîche, aubergine, roquette et sauce balsamique	
BRUSCHETTAS SAUMON	11.00
Pain grillé, gratiné au four avec mozzarella, saumon fumé, Basilic, roquette et sauce balsamique	
BRUSCHETTAS PARMA	11,00
Pain grillé, gratiné au four avec mozzarella, jambon cru, Roquette, basilic et sauce balsamique	
BRUSCHETTAS FROMAGES	11,00
Pain grillé, gratiné au four avec mozzarella, brie, bleu, chèvre, basilic Roquette et sauce balsamique	

ANTIPIASTI ET CARPACCIO

ANTIPASTI DI VERDURE	10,00
Légumes grillés et marinés	
CARPACCIO DE BOEUF	10,50
Fine tranche de Bœuf, huile d'olive, basilic, câpres, roquette, copeaux de parmesan, citron	
CARPACCIO MOLTO	13,50
Fine tranche de bœuf, tomates séchées, mozzarella, roquette, parmesan, huile d'olive, basilic, citron	
ANTIPASTI MISTO	10,50
Coppa, jambon cru, Mortadelle, Salami	

PiZZAs

- MARGUERITA** Tomate, mozzarella, origan 9,00
- REGINA** Tomate, mozzarella, jambon, champignons 10.00
- CALZONE JAMBON** Tomate, mozzarella, jambon, jaune d'œuf 10.00
- ORIENTALE** Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives, œuf 11.00
- NAPOLITAINE** Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives 11,00
- VEGETARIENNE** Tomate, mozzarella, aubergines, artichauts, poivrons, olives, champignons 11,00
-
- 4 FROMAGES** Tomate, mozzarella, brie, chèvre, bleu 12.00
- CAMPIONE** Tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, champignons 12.00
- 4 SAISONS** Tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, artichauts, poivrons 12.00
- CHEF** Tomate, mozzarella, aubergines, chèvre 11.50
- HAWAIIENNE** Tomate, mozzarella, ananas, jambon, origan 11,50
- CAPRI** Tomate, mozzarella, fruits de mer, ail, persil, citron 13,50
- MEXICAINE** Tomate, mozzarella, merguez, viande hachée, œuf 13,50
- BOURSALINO** Tomate, mozzarella, viande hachée, Boursin, oignons 13,50
- NEPTUNE** Tomate, mozzarella, thon, oignons, œuf, olives, poivrons 13,50
- MOLTO GUSTO** Tomate, thon, olives, oignons, anchois 13,00,
- BARBECUE** Barbecue mozzarella, viande hachée, poulet, oignons 14.00
- PARME** Tomate, mozzarella, jambon de Parme, tomates cerise, roquette, copeaux de parmesan 13,00
- SALMONE** Tomate, mozzarella, saumon, origan, tomates fraîches, basilic 14.50
- 4 JAMBONS** Tomate, mozzarella, mortadelle, coppa, salami, jambon de Parme 14.50
- 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 12.00
- O'MIEL** Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, poulet 13.00
- MILANO** Crème fraîche, mozzarella, brie, chèvre, bleu, oignon, roquette 12.50
- VENEZIA** Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, citron 14.50
- 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: légume, œuf, roquette 1.00€, viandes , chèvre et thon 3.00€, burrata et saumon 4.50€

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 11.50

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

SALADE DE GESIER 11.50

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

NICOISE 12,50

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

PRINTANIERE 12.00

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

CAESAR 12,00

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

NORVEGIENNE 13,50

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

AUVERGNATE 12,50

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

MOLTO 13,00

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

BEVERLY 14,00

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

ITALIENNE 13,50

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

PASTA

TAGLIATELLE

TAGLIATELLE PESTO 10.50

Sauce basilic, olives, noix, parmesan

TAGLIATELLE CARBONARA 11.00

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 9.50 Sauce tomate parfumée aux herbes

LINGUINE BOLOGNAISE (bœuf) 11,00

LASAGNE

LASAGNE BOLOGNAISE (bœuf) 12,00

LASAGNE SAUMON EPINARD 13,00

PENNE

PENNE A L ARRABIATTA 9,50

Tomate, piment, basilic

PENNE AU THON 12.50

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 CHAMPIGNON PARMESAN 13.00

RISOTTO DEL MARE 15.00

PANZEROTTI RICOTTA EPINARD 13.00

RETTANGOLI AU SAUMON ET ANETH 14.50

VIANDES

DINDE

ESCALOPE MILANAISE (Panée) 14,00

ESCALOPE NORMANDE (crème champignons) 14,00

VEAU

ESCALOPE MILANAISE (Panée) 15,00

ESCALOPE NORMANDE 15,00

ESCALOPE LIMONE 16,00

ESCALOPE MARSALA 16,00

Escalope de veau, sauce marsala, champignons

ESCALOPE PIZZAIOLLA 17,00

Escalope de veau, sauce tomate, olives, anchois, câpres

ESCALOPE BOLOGNAISE 17,50

Escalope de veau panée, épaule, bolognaise, mozzarella gratinée

ESCALOPE PARMIGIANA 17,50

Escalope de veau, aubergines, mozzarella gratinée, jambon

ESCALOPE SALTIMBOCCA A LA ROMANA 17,50

Escalope de veau, jambon de Parme, mozzarella gratinée, crème fraîche

BOEUF

ENTRECOTE AU POIVRE OU CREME CHAMPIGNON 16,50

ENTRECOTE GORGONZOLA 16,50

GRILLADES

ESCALOPE DE DINDE GRILLEE 13,50

ESCALOPE DE VEAU GRILLEE 14,50

ENTRECOTE GRILLEE 16,00

*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 12,00

PAVE DE SAUMON SAUCE ESTRAGON 16,50

PAVE DE SAUMON A LA PROVENCALE 17,00

DORADE GRILLEE Selon arrivage 18,00

BAR GRILLEE Selon arrivage 18,00

GAMBAS GRILLEES (par 5) 19,50

GLACÉS

COUPE 1 BOULE * 3.00

COUPE 2 BOULE * 5.50

ORANGE GIVREE, CITRON GIVREE , COCO GIVREE 4,50

GLACE MYSTERE 5,00

Glace vanille, praliné, meringue croquante, coulis caramel

COUPE FRUIT ROUGE 7.00

Sorbet cassis, sorbet fraise, sorbet framboise, crème fouettée

coulis fruits rouge

COUPE ST-MAURICE 7.00

Glace chocolat, glace caramel, glace vanille, crème chantilly,
coulis caramel

DAME BLANCHE 7.00

3 boules de glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

BANANA SPLIT 7,50

Glace chocolat, glace fraise, glace vanille, banane, crème fouettée

CAFE LIEGOIS 7,00

2 boules de glace café, glace vanille, crème fouettée, coulis chocolat

CHOCOLAT LIEGOIS 7,00

2 boules de glace chocolat, glace vanille, crème fouettée, coulis chocolat

COUPE LIMONCELLO 7,00

Sorbet citron, Limoncello

COLONEL 7,00

Sorbet citron, vodka

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

1€ supplément crème fouettée

DESSERTS

CREME BRULEE 5,50

PANNA COTTA Fruits rouges, caramel ou miel 5,50

TIRAMISU CAFE SPECULOOS 6.00

MOUSSE CHOCOLAT 5,50

SALADE DE FRUIT FRAIS Fruits de saison 4,50

PATISserie DU JOUR 6.00

FONDANT CHOCOLAT ou CARAMEL avec boule
vanille 6.50

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	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

NASTRO AZZURO (33cl)	4,50		
HEINEKEN (25cl)	3,50	BIERES PRESSION (25cl)	3,50
1664 (25cl)	3,50	PINTE (50cl)	6,50
LEFFE (25cl)	4.50		
HOEGAARDEN BLANCHE (25cl)	4,50		

SoDAS

COCA, COCA ZERO, ORANGINA, FUZZETEA, OASIS	3.50
SPRITE, SCHWEPES agrum ou tonic, FANTA (33cl)	
JUS DE FRUIT (25cl)	3,50
Orange, abricot, pomme, ananas	
PERRIER (33cl)	3,50
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	6,50		
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	5.00	8.00

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

BIANCO (DELLA CASA)	3.00	5.00	8.00
----------------------------	------	------	------

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

ROSATO (DELLA CASA)	3.00	5.00	8.00
----------------------------	------	------	------

Robe vermillon clair, bouche souple aromatique, digeste et aimable

ViNs

<u>Vins italiens</u>				<u>Vins français</u>			
	12cl	37.5cl	75cl		12cl	37.5cl	75cl
• ROSSO				• ROUGE			
Bardolino classico Filari D.O.C	-	12.00	24,00	Côte du Rhône	3.80	10,0	18,00
Chianti Classico D.O.C. Toscana	4.00	13,00	25,00	A.O.C Tulette			
Valpolicella Classico D.O.C	-	11,50	24,00	Bordeaux Jean Degaves	-	-	23.00
Le Caleselle.				Brouilly	-	12,00	23,00
Lambrusco Sec /D.O.C Modena	-	-	26,00	A.O.C Romanèche-Thorins			
Nero d'Avola	-	-	27,00	Lussac Saint-Emilion	-	13,00	28,00
Terre Siciliane I.G.T. Terre Di				A.O.C La Croix Saint-Roc			
Zagara				• ROSE			
Montepulciano D'Abruzzo	-		25,00	Côte de provence	-	11,00	22,00
D.O.C. Terra Degli Eremi				A.O.C St-Tropez			
• ROSATO				• BLANC			
Bardolino classico Filari D.O.C		12.00	24,00	Bourgogne aligoté	-	11.00	20.00
• BIANCO				A.O.C Valentin Vignot			
Orvieto Classico D.O.C Orvieto	-	-	25.00	Chardonnay Ribeaupierre	4.30	8.60	21.00
Pinot Grigio delle Venetie		-	24.00				
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.