



NOTRE CARTE

Plat du jour à 12.90€

A PARTAGER

- Assortiment de charcuteries italiennes "Citterio" 19.00€

NOS ENTRÉES

- Velouté de potimarron, éclat de marron et chips de pancetta 8.00€
- Salade César
Cœur de romaine, poulet, copeaux de parmigiano, sauce césar, crouton 16.50€
- Salade Lyonnaise
Cœur de romaine, lardons fumés, œuf poché, croûtons 17.00€
- Aubergines à la parmigiana 17.00€

NOS VIANDES

- Burger pain boulanger
Steak du boucher charolais "VBF" (180g), frites maison, cœur de romaine. 17.90€
- Burger pain boulanger de taureau sauce Saint-Marcellin
Steak de taureau charolais "VBF" (180g), frites maison, cœur de romaine. 21.50€
- Tartare de bœuf à l'italienne
Pur bœuf au couteau (180g) "VBF" préparé par nos soins, frites maison. 18.50€
- Entrecôte simmentale sauce aux cèpes 26.00€
- Ribs de boeuf BBQ 26.50€

NOS POISSONS

- Filet de bar à la plancha 22.50€
- Filet de lotte sauce crustacés et gingembre 23.50€

NOS PÂTES

- Mezzelunes aux cèpes et truffes 23.50€

Taxes et service compris

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts - ORIGINE V.B - UE



NOS FROMAGES

- Fromage Blanc coulis fruits rouges ou crème 6.90€
- Assiette de Fromages (selon les arrivages) 12.00€

NOS DESSERTS

- Tiramisu au café 6.90€
- Moelleux au chocolat 6.90€
- Crème brulée vanille 6.90€
- Pain perdu maison caramel beurre salé et éclats de noisettes 6.90€
- caramélisées 8.00€
- Baba au rhum 8.00€
- Café ou Thé Gourmand 8.00€

PIZZAS ITALIENNES

*Demi-Pizza & salade à 15.50€ sur toutes nos pizzas.**

**Supplément de 3,50€ pour la salmone et la tartufo.*

● **LA REGINA** **14.50€**

Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, œufs, jambon blanc, olives & origan.

● **L'ORIENTALE** **15.50€**

Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, œufs, olives & origan.

● **LA GORGONZOLINE** **16.00€**

Base blanche, mozzarella, gorgonzola, filet de poulet mariné, champignons frais, olives & origan.

● **LA VEGGIE** **16.00€**

Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, tomates cerises confites, poivrons, feta, oignons rouges & olives.

● **LA FIGUETTE** **16.50€**

Base blanche, mozzarella, chèvre, figues, velours de balsamique & olives.

● **LA 5 FROMAGGI** **16.50€**

Base blanche, mozzarella, chèvre, parmesan, emmental, gorgonzola, olives & origan.

● **LA STAGIONI** **17.50€**

Sauce tomate, champignons frais, artichaut, poivrons, jambon blanc, mozzarella & olives.

● **LA SALMONE** **19.50€**

Base blanche, mozzarella, billes de mozzarella, saumon fumé, tranche de citron vert, basilic, olives & origan.

● **LA TARTUFO** **22.50€**

Crème tartufo, mozzarella, jambon blanc truffé, copeaux de parmesan & olives.



MENU

32€

NOS ENTRÉES

AUBERGINES À LA PARMIGIANA

CHIPS DE PANCETTA

OU

VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX ÉCLATS DE MARRONS

CHIPS DE PANCETTA

NOS PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DU MOMENT

OU

FILET DE LOTTE

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DU MOMENT

NOS DESSERTS

TIRAMISU CLASSIQUE

OU

FIGUES RÔTIES

Taxes et service compris

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts - ORIGINE V.B : UE



MENU

38€

NOS ENTRÉES

**MILLE-FEUILLE DE SAUMON FUMÉ CRÈME CIBOULETTE
ET SA QUENELLE KALAMANSI**

OU

**VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX ÉCLATS DE MARRONS
CHIPS DE PANCETTA**

NOS PLATS

**MAGRET DE CANARD RÉDUCTION AUX CÈPES
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DU JARDIN**

OU

**FILET DE LOTTE
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DU JARDIN**

NOS DESSERTS

DESSERT À LA CARTE

Taxes et service compris

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts - ORIGINE V.B : UE