

M E N U

«Tous nos plats sont Faits Maison à partir de produits frais»
Dans un souci de qualité, certains produits peuvent temporairement manquer

E N T R É E S

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE, HACHÉ AU COUTEAU- 18€

Battuta di manzo

Italian beef tartare, minced with a knife

SÉLECTION DE CHARCUTERIE ITALIENNE ET FROMAGES ITALIENS- 24€

Selezione di affettati e formaggi

Selection of Italian charcuterie and cheeses

CARPACCIO DE THON AU POIVRE ROSE - 18€

Carpaccio di tonno al pepe rosa

Tuna carpaccio with pink pepper

L E S P Â T E S

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER - 24€

Spaghetti allo scoglio

Seafood spaghetti

LASAGNE ALLA BOLOGNESE - 18€

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (REAL) - 17€

GNOCCHI À LA CRÈME DE LANGOUSTINES- 24€

Gnocchi alla crema di scampi

Gnocchi with cream of langoustine sauce

SPAGHETTI À L'ENCRE DE SEICHE (NOIRE) AVEC RAGOÛT DE SAUMON - 22€

Spaghetti al nero di seppia con ragù di salmone

Cuttlefish ink spaghetti,(Black) with salmon stew

PÂTES ITALIENNES À LA SAUCE D'AUBERGINES ET MOZZARELLA DE "BUFALA CAMPANA" -17€

Paccheri alle melanzane e bufala campana

Italian pasta with a sauce of aubergines and "Bufala Campana" mozzarella

PÂTES ITALIENNES CARBONARA D'ASPERGES ET COURGETTES - 16€

Penne alla carbonara di asparagi e zucchine

Italian pasta Carbonara with asparagus and courgettes

L E S P O I S S O N S

TATAKI DE THON AUX GRAINES DE QUINOA, SAUCE YAOURT GRECQUE MENTHE ET PISTOU- 25€

Tataki di tonno

Tuna tataki with quinoa seeds, Greek yoghurt, mint and pistou sauce

MOULES SAUCE MARINIÈRE OU ROQUEFORT- 16€/18€

Cozze alla marinara o al roquefort

Mussels in marinière or roquefort sauce

PAVÉ DE SAUMON DE NORVÈGE AU FOUR SAUCE BEURRE CITRON ET CIBOULETTE- 26€

Pavé di salmone al forno con salsa di limone ed erba cipollina

Baked Norwegian salmon steak with lemon butter sauce and chives

GRILLADE DE POISSON, CALAMARS ET GAMBAS - 26€

Grigliata di pesce

Grilled fish, squid and prawns

FILET DE DAURADE À LA CRÈME DE POIVRONS ROUGES - 23€

Filetto di orata alla crema di peperoni rossi

Fillet of sea bream with a red pepper cream sauce

GAMBAS SAUTÉES AU GORGONZOLA ET AROMATISÉES AU COGNAC - 22€

Gamberoni al cognac e gorgonzola

Gambas sautées au gorgonzola et aromatisées au Cognac

POISSON DU JOUR EN PAPILOTE- 24€

Pesce del giorno al cartoccio

Baked fish of the day

L A V I A N D E

FILET DE BŒUF ANGUS AUX GRAINS DE POIVRE VERT - 27€

Filetto di angus al pepe verde

Angus beef fillet with green peppercorns

FILET DE BŒUF ANGUS SAUCE AU WHISKEY IRLANDAIS - 28€

Filetto di angus al whiskey

Angus beef fillet with Irish whiskey sauce

PAIN AU CHARBON DE BOIS, BURGER DE ANGUS, TOMATE, CHORIZO,
CORNICHONS, SALADE ET CRÈME DE FROMAGES FRANÇAIS - 22€

Hamburger bon gusto con crema di formaggi in pane al carbone

Charcoal bread, Angus burger, tomato, chorizo, gherkins, salad and cream of French cheese

BLANC DE POULET À LA TAPENADE D'OLIVES ET VIN BLANC- 19€

Petto di pollo alle olive

Chicken breast with olives

BO N GUSTO

P I Z Z A

MARGHERITA - 12€

Sauce tomate, mozzarella

NAPOLI - 14€

Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives

CASERTA - 18,50€

Sauce tomate, mozzarella di bufala

PALERMO - 15,50€

Sauce tomate, mozzarella, olives, spianata piquante
Tomato, mozzarella, olive and spicy spianata sauce

TORINO - 16,50€

Mozzarella, gorgonzola, brie, pecorino romano, grana padano

BOLOGNA - 17,50€

Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme

PARIGI - 16,50€

Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

NIZZA - 19€

Tomate, mozzarella, roquette, morceaux de longe de thon frais, creme au vinaigre balsamique
Tomato, mozzarella, rocket, pieces of fresh tuna loin, cream with balsamic vinegar

SORRENTO - 18€

Citron, mozzarella di bufala, crème fraiche, mortadella
Lemon, mozzarella di bufala, fresh cream, mortadella

ROMA - 17€

Mozzarella, pancetta, pommes de terre
Mozzarella, pancetta and potatoes

RIMINI - 20€

Sauce tomate, fruit de mer, persil
Tomato sauce, seafood, parsley

BARI - 18€

BO N GUSTO
N O S S A L A D E S

INSALATA MISTA - 7€
Salade verte, tomates, poivrons, olives
Green salad, tomatoes, peppers, olives

NIZZARDA - 17€
Salade verte, poivrons, tomates, concombres, olives, anchois, thon, œufs durs
Green salad, peppers, tomatoes, cucumbers, olives, anchovies, tuna, boiled eggs

CAESAR SALAD CON PETTO DI POLLO - 16€
Salade, tomate, blanc de poulet rôti, sauce césar maison, parmesan
Salad, tomato, roast chicken breast, homemade caesar sauce, Parmesan cheese

CAPRESE - 17€
Tomate cherise, mozzarella di bufala, olive taggiasche, basilic frais
Tomate cherise, mozzarella di bufala, taggiasche olives, basilic frais

INSALATA AL SALMONE - 19€
Mesclun, tomate, saumon fumé, chèvre au miel, noix
Mixed salad, tomato, smoked salmon, goat's cheese with honey, walnuts

M E N U E N F A N T S - 1 2 €
(enfant jusqu'à 10 ans)

UN PLAT PRINCIPAL ENTRE :
A main course between :

SPAGHETTI SAUCE TOMATE BASILIC

BLANC DE POULET ET FRITES
chicken breast and chips

BABY MARGHERITA

ET

BOULE DE GLACE
scoop of ice cream.

N O S D E S S E R T S
tous «Fait Maison» Bo N Gusto

TIRAMISÙ - 8€

PANNACOTTA - 8€
Coulis de fruits rouges maison - chocolat - caramel
Homemade red fruit coulis - chocolate - caramel

CRÈME BRULÉE - 8€



MIENU VINS

FRANCE

BLANC

Chatellenie Mistral 35
Cote de Provence AOP
Profil : le tempérament de ce vin allie harmonieusement la puissance et l'élegance
Cépage : Rolle, Ugni

BOURGOGNE Chardonnay 40
DOMAINE Saint Germain
Profil : le vin se parent d'une robe aux reflets dorés plus soutenus. Au nez, les arômes intenses de fruits à chair blanche dominant, accompagnés de notes florales, lactées et boisées. Après quelques années, des notes de miel et de fruits secs apparaissent. En bouche, ils sont amples, ronds et puissants.
Cépage : Chardonnay

ROSÉ

Bastide St. Antoine 25
Provence IGP Var
Profil : En bouche il offre fraîcheur et onctuosité. Avec principalement du Cinsault et du Grenache, ce vin offre des nuances de fruits rouges aux notes acidulées.
Cépage : Grenache, Cinsault

St. Paul  35
Provence
Profil : Rosé puissant, aromatique, aux notes d'agrumes avec une bouche pleine et persistante.
Cépage : Cinsault, Grenache et Syrah

Le Grand St. Paul  45
Cote de Provence IGP
Profil : Un rosé aromatique et gourmand. Bien équilibré.
Cépage : Cinsault, Grenache et Syrah

ROUGE

Chatellenie Mistral 35
Cote de Provence AOP
Profil : le tempérament de ce vin allie harmonieusement la puissance et l'élegance
Cépage : Syrah 60%, Carignan 40%

BOURGOGNE Pinot Noir 50
DOMAINE Saint Germain
Profil : le vin est gourmand et frais, les tanins sont souples avec une belle longueur en bouche.
Cépage : Pinot Noir

DOMAINE Pèlaquié 35
Côtes du Rhône AOP
Profil : Belle robe grenat, reflets bleutés, Bouquet de fruits rouges.
Cépage : Grenache noir, Syrah

Chateau du Guibeau  50
Puisseguin Saint-Emilion
Profil : L'émotion du Chateau Guibeau est aromatique, équilibré et rond.
Cépage : 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon

Chateau Malbec 40
Bordeaux
Profil : Beaux arômes de baies très mûrs dans un équilibre parfait.
Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec

PÉTILLANT

Champagne Brut 50
France

ITALIE

BLANC

Gavi DOCG 36

Piemonte

Profil : Gavi devient un vin aux notes minérales marquées et aux agréables parfums d'agrumes et de fleurs, avec cet arôme typique d'amande amère qui est l'une de ses caractéristiques distinctives.

Cépage : Courtois 100%

Chardonnay 32

Piemonte

Profil : on perçoit des parfums fruités de poire, pêche et ananas, avec des notes de miel et de vanille en finale.

Cépage : 100 % Chardonnay

Pinot Grigio DOC 32

Piemonte

Profil : Il a une saveur très aromatique, parfois minérale et fruitée, un goût doux, plein et frais.

Cépage : 100 % Pinot Grigio

Sauvignon 34

Piemonte

Profil : Le bouquet offre des parfums extrêmement concentrés de fruit de la passion, de mangue et d'agrumes, ainsi que des notes de prairie printanière fraîchement tondue et de fleur de sureau.

Cépage : 100 % Sauvignon

PÉTILLANT

Lambrusco di Modena DOC 28

Profil : Sa robe rouge rubis pâle aux bords violets, son bouquet pétillant aux nuances intenses de mûre et de fruits rouges mûrs

Cépage : 100 % Chardonnay

Moscato Piemonte DOC 28

Profil : Il a une saveur délicatement aromatique, une douceur accompagnée d'une fraîcheur modérée, rendue plus incisive par l'effervescence.

Cépage : 100 % Moscato

Prosecco Extra Dry DOC 32

Veneto

ROUGE

Amarone della Valpolicella DOCG 80

Veneto

Profil : est un vin élégant et somptueux, avec un grand potentiel de vieillissement, une couleur rouge grenat foncé et des parfums fruités, balsamiques et épicés

Cépage : Corvina, Corvinone, Rondinella

Barbaresco DOCG 50

Cuneo

Profil : Robe rouge délicat aux reflets oranges; un nez persistant et intense avec des notes d'épices et de vanille. Une bouche équilibrée au goût important.

Cépage : Nebbiolo

Barbera d'Asti DOCG 32

Asti

Profil : Robe rouge rubis brillante, nez de fruits secs, ce vin souple en bouche est particulièrement riche et harmonieux.

Cépage : Barbera

Cabernet Franc 28

Piemonte

Profil : ce vin exprime un bouquet aromatique épicé. En bouche, il se distingue par ses saveurs réglissées et ses notes de fruits rouges

Cépage : 100% Cabernet Franc

Chianti DOCG 36

Toscana - Cav. Leonardo Da Vinci

Profil : se caractérise par des notes fruitées de cerise, suivies de légères notes épicées, en particulier de poivre noir.

Cépage : Sangiovese 85%, Merlot 10%, autres raisins rouges 5%

Nebbiolo DOC 38

Piemonte

Profil : se caractérise par des notes fruitées de cerise, suivies de légères notes épicées, en particulier de poivre noir.

Cépage : Sangiovese 85%, Merlot 10%, autres raisins rouges 5%

Nero d'Avola DOC 36

Sicilia

Profil : Robe rouge foncé et vif, avec reflets violets nets et évocateurs.

Cépage : Nero d'Avola

Valpolicella DOC 36

Veneto

Profil : Des notes de cerises marasques juteuses et de roses rouges rencontrent des souvenirs frais de groseilles et une agréable note balsamique.

Cépage : Corvina Veronese 50%, Corvinone 15%, Rondinella 5%



BOISSONS

SOFT DRINKS		VERRE/ CARAFFE DE VIN		
		VERRE	25CL	50CL
CocaCola	4.50€	Chianti	7.00€	13.00€ 22.00€
CocaCola Zero	4.50€	Valpolicella DOC	7.00€	13.00€ 22.00€
CocaCola Cherry	4.50€	Nero d'Avola	7.00€	13.00€ 22.00€
Fanta Orange	4.50€	Cabernet Franc	6.00€	10.00€ 17.00€
Sprite	4.50€	Sauvignon	7.00€	13.00€ 22.00€
Fuzetea The Peche	4.50€	Pinot Grigio	6.00€	10.00€ 17.00€
Fuzetea Menthe Citron Vert	4.50€	Chardonnay	7.00€	13.00€ 22.00€
Tropico	4.50€	Vin Maison	5.00€	13.00€ 22.00€
Schweppes Tonic	4.50€	<small>Rouge/Blanc/Rosé</small>		
Schweppes Citron	4.50€	Prosecco	6.00€	10.00€ 17.00€
Sirop à l'eau	4.50€	Lambrusco	6.00€	10.00€ 17.00€
Diabolo	4.50€	Moscato	6.00€	10.00€ 17.00€
Eau gazeuse/Acqua frizzante/ Sparkling water - 1 Lt	5.00€	BIÈRES PRESSION/DRAFT BEER		
Eau gazeuse/Acqua frizzante/ Sparkling water - 0,5 Lt	3.00€		25CL	50CL
Eau plate/Acqua naturale/Still water - 1 Lt	5.00€	Bière blonde Artisanale Era 83	6.00€	8.00€
Eau plate/Acqua naturale/Still water - 0,5 Lt	3.00€	Porette/Castello	5.00€	7.00€
Jus de fruits/Succhi di frutta/ Fruits juices	4.00€	Panaché	5.00€	7.00€
Ananas, orange, pomme		<small>(Beer, limonade)</small>		
Orange pressée/Spremuta di	0.00€	Monaco	5.00€	7.00€
		<small>(Beer, limonade, sirap de grenadine)</small>		
		BIÈRES EN BOUTEILLES/ BOTTLE BEERS		
		Heineken zero		6.00€
		Corona		6.00€
		Peroni Nastro Azzurro		6.00€
		CAFÈTERIE		
		Café espresso à l'italienne/Italian espresso		2,50€
		Café noisette/Espresso with milk		3.00€
		Café Américain		3.00€

BOISSONS

COCKTAILS

Americano	10.00€
Martini	10.00€
Gin Tonic	10.00€
Gin Lemon	10.00€
Gin Fizz	10.00€
Negroni	10.00€
Negroni sbagliato	10.00€
Margarita	10.00€
Cuba Libre	10.00€
Mojito	10.00€
Capirinha	10.00€
Caïpiroska	10.00€
Cosmopolitan	10.00€
Sex on the Beach	10.00€
Vodka RedBull	10.00€
Piña Colada	10.00€
Pastis, Ricard	5.00€
Campari orange	8.00€
Kir	7.00€
Kir royal	10.00€
Bellini	7.00€
Miniosa	7.00€
Rainbow	10.00€
Aperol Spritz	9.00€
Campari Spritz	9.00€

VIRGIN COCKTAILS

Virgin Mojito	6.00€
Virgin Sex on the beach	6.00€
Virgin Pina Calada	6.00€
Virgin Rainbow	6.00€

DIGESTIFS / ALCOOL

Amari	7.00€
Limoncello	5.00€
Jagermeister	7.00€
Sambuca	7.00€
Calvados	8.00€
Grappa	8.50€
Grand Manier	8.00€
Remy Martin	12.00€
Vodka	8.00€
Cointreau	8.00€
Get 27	7.00€
Baileys	8.00€
Montenegro	7.00€
Campari	7.00€
Whisky	10.00€
<small>(Haig Club/Jack Daniel's/ J. W. Red Label)</small>	
Lagavulin	16.00€
Gin	8.00€
Correzione	2.00€
<small>(supliment soft drinks)</small>	