

PIZZAS

MARGHERITA

fond tomate / mozzarella / basilic / parmesan

11.00€

PESTO VERDE

fond tomate / mozzarella / pesto verde /
tomates séchées / tomates cerises / olives
noires / parmesan

13.00€

CHÈVRE MIEL

fond blanc / mozzarella / chevre / miel /
parmesan

13.00€

CALZONE

fond tomate / mozzarella / jambon blanc /
champignons / oeuf

13.50€

CALZONE DIAVOLO

fond tomate / mozzarella / ventricina / tomates
séchées / parmesan

13.50€

DIAVOLA

fond tomate / mozzarella / ventricina / tomates
séchées / tomates cerises / basilic / parmesan

13.50€

ITALIA

fond tomate / mozzarella / tomates séchées /
tomates cerises / olives noires / speck / basilic /

QUATTRO FORMAGGI

fond tomate / mozzarella / gorgonzola / chevre/
parmesan

REGINA

fond tomate / mozzarella / jambon blanc /
champignons / olives noires / basilic /

NAPOLETANA

fond tomate / mozzarella / anchois / câpres /
olives noires / basilic / parmesan

14.00€

MERGUEZ

fond tomate / mozzarella / merguez /
champignons / tomates cerises / parmesan

13.50€

SAUMON

fond blanc / mozzarella / saumon / baies roses /
aneth / jus de citron

14.50€

SAVOYARDE

fond blanc / mozzarella / jambon blanc /
raclette / cornichons / petits oignons

14.50€

TARTUFO

fond blanc / mozzarella / champignons /
aubergines / tomates cerises / huiles de truffe /
basilic / parmesan

15.00€

MENSA

base margherita / burrata fraiche / roquettes /
eclats de figes et de noix / tomates cerises /
creme balsamique maison

16.50€

BARTOSA

fond tomate / mozzarella / nduja (saucisse
piquante italienne) / oignons rouges / tomates
séchées / basilic frais / parmesan

15.00€

SUPPLEMENTS

Olives / Champignons / Aubergines

0.50€

Tomates séchées / Oeufs / Roquettes

1.00€

Speck / Jambon blanc / Venticina /
Merguez

2.50€

PLATS ET DESSERTS

Chaque semaine, Jean vous prépare 2 ou 3 plats et desserts à découvrir sur place.

POUR L'APERU

PLANCHE APERITIVE

tapenade maison / gressins maisons / tomates séchées / ventricina /

PLANCHE TAPENADE

tapenade maison / gressins maisons

BOISSONS

BIERES PRESSIONS

JUPILER

25cl / 3.00€

50cl / 5.50€

SAISON DUPONT

25cl / 3.70€

50cl / 7.00€

ANOSTEKE

25cl / 4.00€

50cl / 7.50€

ALCOOLS (+soft 1€)

WHISKY

CLAN CAMPBELL 4 CL

5.00€

JACK DANIEL'S 4 CL

7.00€

LAPHRAOG 4 CL

8.00€

LAGAVULIN 4 CL

9.00€

VODKA

ERISTOFF 4 CL

5.00€

ZUBROWSKA 4 CL

6.00€

LES CLASSIQUES

RICARD

3.00€

GET 27

4.00€

COCKTAILS

SPRITZ

7.50€

GIN TONIC

7.50€

COSMOPOLITAN

8.00€

VODKA JET PERRIER

8.00€

PETILLANTS

PROSSECCO

VERRE

4.00€

BOUTEILLE

15.00€

SOFTS

COCA COLA

3.00€

ORANGINA

3.00€

JUS DE POMME

3.00€

FUZZTEA PECHE

3.00€

PERRIER

3.00€

COCA COLA ZERO

3.00€

JUS D'ORANGE

3.00€

JUS D'ANANAS

3.00€

SCHWEPPE

3.00€

SIROP

2.00€



EAUX MINERALES

SAINT AMAND

PLATE 50CL

2.50€

PLATE 1L

3.50€

PETILLANTE 50CL

2.50€

PETILLANTE 1L

3.50€

BOUTEILLES DE VIN

ROUGES

Messer Del Fauno - Nero d'Avola 2019

Sicilia DOC - Italie

17.00€

Vin velouté, de texture souple. Finale longue et persistance en bouche.

La Fleur Lacroix 2018

AOP Bordeaux

18.00€

Attaque franche, suivi d'une belle persistance en bouche. Vin équilibré sur des arômes de petits fruits rouges et noirs.

Domaine des Raynières 2018

AOC Saumur - Médaille d'or du concours Interloire 2019

19.00€

15.00€

Vin frais et fruité. De jolies notes crayeuses et épicées portées par une solide fraîcheur.

ROSES

Domaine Preignes le Vieux - Les Etonnants 2019

IGP Pays d'Oc

19.00€

Une symphonie douce, florale et fruité. Des notes de garrigues qui se marieront avec poissons et légumes.

BLANCS

Domaine Bardon- Les Taillons 2019

Loire - AOC Valençay

22.00€