

Nos Pizzas



Base sauce tomate , emmental et mozzarella râpée

Supplément ingrédient (légumes) 1,00€,

Supplément œuf ou charcuterie ou fromage 2,00€

Pavarotti origan, oignons cuisinés, fromage de chèvre, jambon blanc.....14,90€

Pizza pesto origan, pesto maison, mozzarella, tomate.....14,00€

Pizzaiolo origan, champignons, œuf, jambon blanc, olives, anchois, artichaut.15,50€

Raschietto origan, jambon blanc, chorizo, oignons cuisinés, œuf, crème, lardons, pommes de terre, coppa italienne, fromage à raclette.....17,80€

Régina origan, champignons frais, jambon blanc.....14,50€

Roy origan, jambon blanc, œuf.....14,50€

Rurale origan, œuf, lardons, crème, fondue de poireaux.....14,90€

Sardinas (selon arrivage) origan, sardines grillées, citrons confits maison..16,30€

Spinaccio (calzone) origan, fromage de chèvre, saumon fumé maison « label rouge », épinards frais.....16,50€

Tartiflette pizza base crème, oignons cuisinés, pomme de terre, lardons, Reblochon AOP, origan.....15,80€

Tonno origan, œuf, thon , olives, crème.....15,50€

Végétarienne origan, oignons cuisinés, fondue de poireaux, champignons frais, artichaut, poivrons, olives, capres.....14,90€

Zucckero origan, œuf, oignons cuisinés, jambon blanc, ananas frais, miel bio.....15,80€

Pate sans gluten supplément 2,80€

Nos Pizzas



Base sauce tomate , emmental et mozzarella râpé

Supplément ingrédient (légumes) 1,00€,

Supplément œuf ou charcuterie ou fromage 2,00€

4 fromages	Roquefort, chèvre, mozzarella, gorgonzola, origan.....	14,80€
4 saisons	Jambon, olives, origan, artichaut, champignons frais, anchois.....	15,00€
Al parma	Jambon parme 12 mois, origan.....	15,80€
Bolognaise	sauce bolognaise « fait maison », origan.....	14,50€
Burger	viande haché (vbf), cornichons, tomate, cheddar, oignons cuisinés, sauce burger.....	16,50€
Calzone	œuf, jambon, poivrons, champignons frais, artichaut, origan.....	14,60€
Campagnolo	œuf, lardons, oignons cuisinés, origan.....	14,50€
Chèvre chaud	fromage de chèvre, origan, accompagné d'une salade verte..	14,80€
Chorizo	œuf, champignons frais, chorizo, origan.....	14,60€
Coppa	coppa italienne, œuf, champignons frais, origan.....	14,80€
Della casa	Saint Jacques fraîches, crème, ail, fondue de poireaux, origan.....	19,00€
Margherita	origan.....	10,90€
Merguez	merguez, origan, oignons cuisinés, olives, poivrons, œuf.....	15,50€
Misto pollo	origan, poulet mariné paprika, courgettes, oignons cuisinés, poivrons, olives.....	15,90€
Napolitaine	origan, olives, anchois, mozzarella, tomates fraîches, basilic.....	14,60€
Nordique	origan, fondue de poireaux, crème, saumon fumé maison « label rouge », capres.....	16,90€

Assortiment de charcuterie (pour 2 personnes).....14,90€

Nos Salades

	Entrée	Plat
Salade césars	9,00€	13,90€
Tomates,salade poulet mariné au paprika tiède,œuf dur,pignons de pin,parmesan,sauce césars		
Salade capra	8,90€	13,20€
Salade,tomates,œufs durs,fromages de chèvre chaud sur toasts, noix,lardons		
Salade scampi	9,10€	13,80€
salade,tomates,œuf dur,crevettes fraîches,saumon fumé maison « label rouge »		
Salade niçoise	9,80€	14,50€
salade,tomate,œuf dur,anchois,haricots verts,thon,olives,pomme de terre,oignons		
Salade de gésiers	9,80€	14,20€
salade,tomates,œuf dur,gésiers de volailles,lardons,croutons		

Nos Pates « fait maison »

Tagliatelles bolognaise Bolognaise « maison » VBF.....	13,00€
Tagliatelles carbonara (sauce crème,lardons ,jaune d'œuf).....	13,50€
Tagliatelles au pesto maison	14,00€
Tagliatelles saint jacques (marsala,sauce crème,saint jacques fraîches,champignons).....	18,80€
Tagliatelles sauce gorgonzola sauce crème + gorgonzola.....	13,00€
Lasagnes au four (bolognaise) +salade.....	13,50€
Lasagnes aux oignons (bolognaise + oignons)+salade.....	13,80€
Lasagnes au saumon (saumon fumé « label rouge » , sauce crème)+ salade.....	14,80€
Lasagnes végétarienne (oignons,carottes,courgettes,poivrons,olives,sauce tomate)+salade.....	12,80€
Gratin de tagliatelles bolognaise,tagliatelles,sauce tomate,fromage + salade.....	13,00€

Nos viandes et nos grillades

Garnies au choix : tagliatelles « fait maison » ,frites « fait maison »
Ou salade verte

Pavé de saumon grillé« frais label rouge »	16,00€
Entrecôte grillée (française – environs 280 g.) sauce gorgonzola ou béarnaise.....	24,00€
Escalope de veau milanaise (viande française – environs 180g. , panée maison).....	24,00€
Escalope de veau crème champignons (viande française environs 180g.).....	24,00€
Portion de frites « fait maison ».....	3,70€
Portion de tagliatelles « fait maison ».....	3,70€
Portion de salade.....	2,70€

Menu bambino (jusqu'à 12 ans) 9,95€

Pizza bambino (jambon , sauce tomate , emmental , origan)

Ou steak haché (100g.) frites ou tagliatelles

Ou Jambon blanc frites ou tagliatelles

Ou Tagliatelles bolognaise

Glace (1 boule ou 2 boules)

Ou fromage blanc

Boisson au choix

(coca , orangina ,jus d'orange , jus de pommes ,ice tea)

Nos fromages :

aux choix : pecorino , gorgonzola, chèvre ou roquefort

1 morceau.....3,50€

2 morceaux.....6,60€

3 morceaux8,00€

Nos desserts « fait maison »

Tiramisu (café).....6,80€

Tarte aux pommes alsacienne5,90€

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille.....6,80€

Profiterole 1 chou.....3,80€

2 choux.....7,60€

3 choux.....10,30€

Panacotta vanille coulis de framboises.....5,50€

Mousse au chocolat6,00€

¼ Ananas frais.....5,90€

Crème brûlée vanille6,50€

Café gourmand (mini desserts fait maison) + café.....7,50€

Déca gourmand (mini desserts) + décaféiné.....7,60€

Thé ou tisane gourmande (mini desserts) + thé ou tisane.....7,70€

Nos glaces « fait maison »

chocolat , vanille , café , fraise , martiniquaise , pistache ,
menthe copeaux de chocolat , citron , coco , cassis , caramel beurre salé

1 boule au choix.....3,00€

2 boules aux choix.....5,50€

3 boules aux choix.....8,50€

Supplément chantilly ou sauce chocolat chaud « fait maison ».....2,00€

Nos coupes glacées « fait maison »

Chocolat liégeois : glace chocolat , sauce chocolat chaud , chantilly.....8,00€

Café liégeois : glace café , sauce moka , chantilly.....8,00€

Caramel liégeois : glace caramel , sauce caramel , chantilly.....8,00€

After eight : glace menthe , sauce chocolat chaud , chantilly.....8,00€

Dame blanche : glace vanille , sauce chocolat chaud , chantilly.....8,00€

Colonel : glace citron , vodka ou limencillo.....9,50€

Créole : glace coco , glace martiniquaise , sauce chocolat chaud , chantilly.....8,00€

Bounty : glace coco , sauce chocolat chaud , chantilly.....8,00€

Sicilienne : glace citron , glace pistache , glace fraise , chantilly.....8,00€

Banana split : glace chococlat , fraise , vanille , sauce chocolat , banane fruit , chantilly...9,90€

VINS FRANÇAIS

	Verre	pichet	pichet	la bouteille
	12cl	25cl	50cl	75cl
<u>VINS ROUGES :</u>				
AOP MAREUL Domaine de la vrignaie	3,90€	7,40€	14,30€	21,30€
Brisson (Vendée)				
AOP Saumur Champigny	5,10€	9,70€	19,00€	28,20€
Les Longes (Val de loire)				
AOP COTES DE BOURG	5,70€	11,00€	21,50€	32,30€
Château Haut Maco (bordeaux)				
AOP LIRAC - Roc Epine	6,90€	13,30€	26,10€	38,20€
BIO Domaine Lafond (Occitanie)				
<u>VINS ROSES :</u>				
AOP MAREUIL Domaine de la vrignaie	3,90€	7,40€	14,30€	21,30€
Brisson (Vendée)				
AOP Tavel – Roc -Epine	6,90€	13,30€	26,10€	38,20€
BIO Domaine lafond (Occitanie)				
<u>VINS BLANCS :</u>				
IGP OC CHARDONNAY	4,10€	7,80€	15,10€	22,50€
Château saint benezet (Vallée du rhone)				
AOP CHEVERNY	5,80€	11,00€	16,20€	26,70€
Domaine Sauger (val de loire)				
<u>VINS BLANCS MOELLEUX</u>				
AOP PACHERENC – Torus	8,50€	16,80€	25,30€	41,90€
Brumont (sud ouest Piémont Pyrénéen)				
Cidre doux ou brut	bt (25cl.)	3,60€	la bt (75cl.)	9,70€

Nos bières

Leffe pression (25cl).....	4,00€	(33cl).....	5,90€	(50cl).....	8,10€
Haogarden « blanche » (33cl).....	5,70€				
Dolomiti « blonde italienne »(33cl).....	5,90€				
Desperados (33cl).....	5,90€				

Nos eaux

Eau plate abatille (arcachon)	litre	3,80€	50 cl.	3,20€
Eau pétillante abatille (arcachon)	litre	4,30€	50 cl	3,80€
Perrier	(50cl)	4,00€		

Nos boissons chaudes

Café.....	2,00€	décaféiné.....	2,50€
Thé ou infusion.....	2,80€	café viennois.....	4,00€

Nos digestifs (4cl)

Cognac aux amandes.....	6,20€	rhum brun.....	6,20€
poire william.....	6,20€	baileys.....	6,20€
grappa.....	6,20€	limencello	6,20€
amaretto.....	6,20€	calvados.....	6,20€
get 27.....	6,20€	menthe pastille.....	6,20€
Vodka.....	6,20€	cognac.....	6,20€

Irish coffee.....7,90€

VINS ITALIEN

	Verre	pichet	pichet	la bouteille
	12cl	25cl	50cl	75cl

VINS ROUGES :

Chianti DOCG San Donatino (toscane)	5,10€	9,80€	19,00€	27,10€
Bardolino DOC Botter (venetie)	4,00€	7,70€	14,80€	22,10€
Valpolicella DOC Botter (venetie)	5,30€	10,00€	19,10€	28,70€
Nero d'avola BIO Era/Volpi (sicile)	6,00€	11,50€	22,00€	29,00€

VIN ROUGE PETILLANT :

Lambrosco Ca de medici (emilie romagne)				26,70€
---	--	--	--	--------

VINS ROSES :

Bardolino DOC Botter (venetie)	4,00€	7,70€	14,80€	22,10€
Rosato terre di chieti era/volpi (abruzzes)	5,30€	10,00€	19,10€	28,70€

IGT BIO

VIN ROSE PETILLANT :

Lambrosco Ca de medici (emilie Romagne)				26,70€
---	--	--	--	--------

VINS BLANCS :

Soave DOC botter (venetie près de verone)	4,70€	9,00€	16,80€	25,40€
Pinot grigio era -volpi terre di chieti (abuzzes)	5,50€	10,50€	20,50€	29,90€

IGT BIO

BIERE ITALIENNE :

Dolomiti (blonde) 33cl	5,90€
------------------------	-------

Malvasia delle Lipari
Cerasuolo di Vittoria
Nero d'Avola