

ANTIPASTI

Assiette de frite maison

7.00€

—

L'assiette estivale

13.50€

Salade, tomates, oignons confits, champignons, aubergine, poivrons, artichauts marinés, ricotta et tapenade

—

Planche de fromage ou charcuterie

15.50€

—

L'assiette antipasti

16.50€

Salade , légumes marinées à l'huile d'olive, fine tranche de jambon de parme (artichaut , poivrons marinés, Mozzarella, tomates, toast au pesto)

—

Planche mixte

17.50€

—



SALADES

La cévenole

13.50€

Salade, tomates, roquefort en dés, endives ciselées, lardons fumés, pommes, noix

—

La romana

13.50€

Salade, tomates, émincées de poulet marinés au curry, pomme de terre, champignons de paris

—

La bergère

13.50€

Salade, tomates, chausson chaud au chèvre et fromage, champignon émincés, amandes grillées, pesto

—

La niçoise

13.50€

Salade, tomates , Œuf dur, poivrons, haricots verts, pomme de terre, olives, anchois

—

La paysanne

14.50€

Salade, tomates, jambon, parmesan, œuf dur, olives, pommes caramélisées, noix

—

La norvegienne

15.90€

Salade, tomates , saumon fumé, crevettes décortiquées, toast à l'ail

—

L'Italienne

15.00€

Salade, tomates, jambon, mozzarella du buffala, olives basilics

—

PÂTES

Penne primavaret (veggi)

Légumes de saison, sauce tomate

13.00€

Penne à l'arabiata

Sauce pimenté, tomates fraîches, pesto, parmesan poudre

13.00€

Tagliatelle carbonara

Crème fraîche, lardons, oeuf

13.50€

Penne curry doux

Pignons de pin, poulet mariné au curry, crème

14.00€

Penne aux artichauts

Artichaut, tomates fraîches, pesto, huile d'olive, sauce tomates

14.50€

Penne 4 fromage

Gorgonzola, chèvre, brie, parmesan, supp gratinée +1.00€

14.00€

Tagliatelles aux 2 saumons

Saumon frais, saumon fumée, crème, sauce au bisque de homard, tomates fraîche

15.90€

POISSONS

La pave de saumon à l'oseille

18.90€

Légumes du jour ou pommes frites

—

Steack de thon

18.90€

Pané au graines de sésame, sauce vierge , légumes du jour ou pommes frites

—



VIANDES

Tartare de bœuf au couteau

16.90€

Servis avec des pommes frites, maison ou pommes grenailles, salade

—

Escalope de veau à la milanaise

16.90€

Servis avec des pates sauce napolitaine ou pomme frites, maison, pesto

—

Escalope florentine

18.90€

Escalope de veau poêlée, épinard, crème, pesto, mozzarella gratinée au four servi avec un gratin de penné ou pomme frites maison

Escalope mode de parme

20.90€

Escalope de veau panée, crème, mozzarella, jambon de parme, pesto, gratinée au four servi avec un gratin de penné ou pomme frites maison

—

Poire de bœuf 220Gr

18.90€

Grillée à la plancha, servi avec des pommes grenailles ou pommes frites maison salade

—

Entrecôte 220Gr

21.90€

Grillée à la plancha, servi avec des pommes grenailles ou pommes frites maison salade

—

Sauces

Tartare, poivre vert, gorgonzola

—



GOURMANDISES

Demi Saint Marcellin ou faisselle

6.90€

—

Fondant au chocolat

6.90€

Chantilly

Pannacotta**6.90€**Fruits rouges ou exotiques
—**Salade de fruits frais****6.90€**
—**Pavlova****6.90€**Meringue, chantilly et fruits du jour
—**Tiramisu café****6.90€**Spéculoos, aromatisée à l'orange
—**Tarte Tatin maison****6.90€**
—**Café ou thé gourmand****8.90€**
—**MENUS****Plat du jour****12.90€**Servi le midi du lundi au vendredi et sauf jour férié
—**Entrée du jour OU dessert du jour****6.90€**

Formule 2 plats**17.90€**

Entrée et plat du jour OU plat du jour et dessert du jour

Formule 3 plats**21.90€**

Entrée & plat du jour & dessert du jour

Formule enfants**11.00€**

Steack haché ou pizza margarita & Sirop & boule de glace

Formule pizza plus dessert**17.90€**

Pizza au choix max 13,90

**PIZZAS****Margarita****11.90€**

Sauce tomate, fromage, olives

4 fromaggi**13.50€**

Sauce tomate, bleu, emmental, chèvre, mozzarella olives

4 stagioni	13.90€
Sauce tomate, jambon, champignons, artichaut, poivrons, olives fromage	
—	
La picantella	13.90€
Sauce tomate, jambon, champignons, chorizo, mozzarella, fromage	
—	
La calzone	13.90€
Sauce tomate, jambon, champignons, œuf, fromage, pesto, accompagné de salade verte	
—	
La veggio	13.90€
Sauce tomate, Aubergine, oignons confits, artichaut, poivron, olives, mozzarella, pesto	
—	
La regina	13.50€
Sauce tomate, jambon, champignons, fromage, olive, filet de crème	
—	
L'indienne	13.90€
Sauce tomate, poulet mariné tandoori, oignons confits, poivrons, œufs, fromage, pesto	
—	
L'orientale	13.90€
Sauce tomate, merguez, oeufs, fromage, olives	
—	
La napolitaine	14.00€

—	
La napolitaine	14.00€
Sauce tomate, anchois, capres, olives, fromage	
—	
La savoyarde	16.00€
Crème, lardons, oignons confits, reblochons, ciboulette	
—	
L'Italienne	15.50€
Sauce tomate, tomates confites, buratta, jambon de parme, pesto, basilic	
—	
La salmone	16.00€
Crème, saumon fumé ,mozzarella, aneth	
—	
La city	16.90€
Sauce tomate, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan , jambon cru , pesto	
—	
Suppléments	
—	
Salade verte	2.00€
—	
Parme ou chorizo	2.50€
—	
Burrata, Bol de frites	3.00€

SOFTS

Sirop à l'eau 33cl

2.80€

—

Diabolo avec limonade 25cl

3.80€

—

Jus de fruit Granini 25cl

3.80€

—

Schweppes indian tonic 25cl

3.80€

—

Coca cola, coca cola zéro 33cl

3.80€

—

Schweppes agrumes 25cl

3.80€

—

Orangina 25cl

3.80€

—

Perrier 33cl

3.80€

—

Gini 25cl

3.80€

—

Fuze Tea 25cl

3.80€

—

Vittel

50cl 100cl
3.50€ 4.50€

—

Vittel	50cl	100cl
	3.50€	4.50€
—		
San Pellegrino		
	4.00€	5.50€
—		
Supplément		0.30€
Sirop ou tranche		
—		



BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
—		
Blonde - Heineken	3.20€	6.00€
—		
Blonde - Affligem	4.20€	7.80€
—		
Blonde - IPA	4.50€	8.00€
—		
Blonde - Bière du moment		
—		
Blanche - Affligem	4.00€	7.50€
—		

ALCOOLS

Tequila vodka rhum 4cl	6.00€
—	
Whisky JB / Clan Campbell 2cl	3.50€
—	
Whisky JB / Clan Campbell 4cl	6.50€
—	
Whisky jack daniels 2cl	4.00€
—	
Whisky jack daniels 4cl	7.50€
—	
Whisky Cardhu 2cl	5.50€
—	
Whisky Cardhu 4cl	12.00€
—	
Whisky Aberlour 2cl	5.50€
—	
Whisky Aberlour 4cl	12.00€
—	
Whisky Chivas régal 2cl	5.50€
—	
Whisky Chivas régal 4cl	12.00€

Gin tonic 4 cl

8.00€



APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2cl

3.00€

Mauresque

3.30€

Perroquet

3.30€

Tomate

3.30€

Kir vin blanc

4.00€

Communard

4.00€

Suze 4cl

4.00€

Porto 4cl

4.00€

Campari 4cl

4.00€

Martini blanc ou rouge 4cl

4.00€

Kir royal

9.00€



DIGESTIFS

Get 27 / Get 31

6.00€

Limoncello, Armagnac, Poire William

6.00€

Marie Brizard, Marc de bourgogne, Bailey's

6.00€

Cognac

6.50€

Cognac Baron Otard

8.50€

Cognac Hanneessy

10.00€

Cognac X.O

12.50€

COCKTAILS

Mojito

8.00€

Rhum Bacardi Carta Blanca avec des feuilles de menthe fraîche, du sucre, du jus de citron vert et de la boisson gazeuse. C'était la boisson préférée d'Ernest Hemingway, et pour une bonne raison.

Sprit

8.00€

Apérol , Prosecco et de la boisson gazeuse avec une tranche d'orange. La recette d'une fête parfaite.

City Nagroni

8.00€

Gin, cointreau, martini rouge , zeste d'orange . Ce n'est peut-être pas très sophistiqué, mais c'est tellement bon !

City Bellini

8.00€

Crème de pêche , jus de pêche, prosecco , citron vert On ne peut pas faire plus décontracté.

Bloody Mary

8.00€

Vodka, jus de tomate et une pointe de jus de citron vert Simple et bien!

Virgin mojito

6.50€

Limonade et sucre roux avec des feuilles de menthe fraiche et du citron vert . Pour le fun.

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

	12.5cl	25cl	75cl
—			
Côte du Rhône Domaine Grand Valmal	4.50€		22.00€
Vielles vignes			
—			
Brouilly La cuvée du boucher	5.00€		30.00€
Maison fernand Valliere AOP			
—			
Morgan Domaine du Gry Sablon	5.50€		32.00€
Douby			
—			
Pinot noir Vieuille Vignes de Pinot Noir	5.50€		34.00€
Beaujolais AOP			
—			
St Joseph Les Fagottes AOP	6.00€		38.00€
Vallée du Rhône			
—			
Crozes Hermitage	6.50€		38.00€
Domaine des REMIZIERES			

Mercurey "Les 2 terres"	7.00€	40.00€
Valée du Rhône bourgogne		
—		

VIN BLANC

Tariquet	5.00€	28.00€
Côtes de Gascogne Chardonnay		
—		

Joy	5.50€	28.00€
Côtes de Gascogne St Andre IGP		
—		

St Veran	5.50€	32.00€
Vendanges tardives Ardèche vendanges d'Octobre IGP		
—		

Viognier Ardéchois, Vendanges tardives achèche, Vendange d'octobre IGP	7.00€	42.00€
—		

VIN ROSE

Le clocher	4.50€	26.00€
Maitres vigneronns de presqu'ile de Saint Tropez AOP		
—		

Puech haut	6.50€	38.00€
-------------------	--------------	---------------

Minuty Côtes de Provence AOP

7.00€

40.00€



VINS EN PICHETS

VINS ROUGES

12.5cl

25cl

46cl

Côte du Rhône

3.80€

7.00€

12.50€

Colombes des vignes

Crozes Hermitage

4.00€

8.00€

14.50€

VINS BLANCS

Viognier Méditerranée IGP

3.80€

7.00€

12.50€

Macon IGE Chardonnay

4.50€

8.00€

14.50€

VINS ROSES

Cellier des Archers

3.50€

7.50€

12.50€

Côte de Provence

CHAMPAGNES

Brut coupe 10cl	8.00€
—	
Prosecco 10cl	5.50€
—	
Brut bouteille	60.00€
—	



BOISSONS CHAUDES

Café	2.00€
—	
Café allongé	2.20€
—	
Décaféiné	2.20€
—	
Petit café crème	2.80€
—	
Petit déca crème	2.50€
—	
Grand café crème	3.50€
—	

Chocolat

4.00€

Chocolat viennois

4.50€

Cappuccino

4.50€

Café viennois

4.50€

Thé ou infusion

3.50€

Verre de lait

2.50€

