

## À partager

### Antipasti 14.90

White ham, cured ham, mortadella, olives, Marinated grilled aubergines, tomato confit, mozzarella, toast.

## Panozzo .

### Panozzo Al Prosciutto végétarien ! 12.90

Pizza dough, mozzarella, green salad, cured ham, tomato confit, red onion, Balsamic cream

### Panozzo vegetariano végétarien ! 12.90

Pizza dough, mozzarella, green salad, cured ham, tomato confit, red onion, balsamic cream

## Salades

### Insalata Italiana végétarien ! 11.90

Conchigli, tomato confit, green salad, Peas, parmesan shavings, lemon vinaigrette, balsamic cream.

### Salade Stagionale 11.90

Green salad, aubergine, cured ham, Parmesan shavings, red onions, vinaigrette.

### Salade du mois 12.90

A different salad every month by our chef!

### Salade verte 3.00

## Plats du moment

### Vitello Tonnato 19.90

Thinly sliced veal quasi cooked at a low temperature. Served cold with a tonnato sauce and a bowl of chips.

### Calamari alla Romana 18.90

Thinly sliced fillet topped with basil pesto, Choice of chips, seasonal vegetables or pasta

### Scaloppa alla Milanese 19.90

Milanese-style breaded veal escalope with lemon, choice of chips, seasonal vegetables or pasta

### Manzo al Gorgonzola 19.90

Sirloin steak with gorgonzola sauce Choice of fries, seasonal vegetables or pasta

### Burger Rustico Italiano 16.70

Burger bun, red pesto, tomato and green salad, red onions, chopped steak, mozzarella, basil pesto Snacked raw ham, served with chips.

### Dish of the day 12.90

### Supplement 3.00

## Pâtes

Tagliatelle ou Conchigli

### Pasta Alla Crema di Carbonara 11.90

Pasta with cream, bacon and egg yolk

### Pasta Alla Bolognese 11.90

Pasta Bolognese

### Pasta Alla Caprese végétarien ! 11.90

Pasta with tomato sauce and Buffalo mozza, A touch of basil pesto

### Pasta Al Pesto Verde végétarien ! 11.90

Pasta with basil pesto

### Pasta del mese 🍷 11.90

Every month, our chef comes up with a different pasta!

### Supplément sauce 1.50



## Formule déjeuner

SERVED FOR LUNCH ON WEEKDAYS, EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS

Dish of the day or  
Pizza Regina or  
Conchigli al pesto verde  
+  
Bacciolata or  
Choice of ice cream or  
Gourmet coffee

**15.90**

## Formule à deux

TO SHARE!

A pizza to share  
of your choice  
&  
A light salad  
of your choice

*the choice is yours  
your perfect mix!*

**13.00**

*par personne*

## Formule bambini

MAIN COURSE + DESSERT + ONE DRINK

Pizza Regina ou  
Pizza 4 cheeses ou  
Chopped steak and chips ou  
Ham and chips ou  
Bolognese pasta  
+  
Bacciolata ou  
2 scoops of ice cream  
+  
Eau 50cl ou jus de fruits ou soda

*\*jusqu'à 12 ans*

**10.90**

## Pizzas

- Marguarita**  **végétarien !** **12.90**  
Tomato base, mozzarella, fresh mozza,  
Basil pesto, olives
- Regina** **12.90**  
Tomato base, white ham, mozzarella,  
button mushrooms, olives
- Salumeria** **12.90**  
Tomato base, mozzarella, white ham,  
Out of the oven: cured ham, mortadella, olives
- Peperone** **14.90**  
Tomato base, cossette, peppers, chorizo, black olives
- Calzone** **13.90**  
The essential calzone, pizza in a turnover  
Tomato base, mushrooms, mozzarella,  
white ham and egg!
- Siciliana** **13.90**  
Tomato, mozzarella, tuna and caper base,  
anchovies, olives
- Vegetariana**  **végétarien !** **13.90**  
Tomato base, mozzarella, Provençal vegetables,  
Mixed vegetables, onions, peppers,  
oil with parsley, olives
- 4 Stagioni** **13.90**  
Tomato base, mozzarella, vegetable terrine, fresh  
tomato, fresh mozza, artichokes, white ham,  
button mushrooms, olives
- 4 Formaggi**  **végétarien !** **13.90**  
Cream base, emmental, parmesan shavings,  
goat's cheese, gorgonzola, olives
- Capra al miele** **13.90**  
Tomato base, white ham, mozzarella, goat's  
cheese, honey, olives
- Adriatica** **14.90**  
Cream base, emmental cheese, smoked salmon,  
fresh mozza, red onions, lemon slice, olives
- La pizza du mois** **15.00**  
Every month, a different pizza designed by our  
chef!
- Supplément** **3.00**



## Douceurs italiennes

<b>Tiramisu al limone</b>	<b>7.00</b>
Mascarpone cream, lemon cream, limoncello soaked biscuit	
<b>Bacciolata</b>	<b>6.90</b>
Pizza dough sticks topped with spread sprinkled with roasted hazelnuts	
<b>Panna cotta</b>	<b>7.00</b>
passion fruit and exotic fruit	
<b>Cheese cake al cioccolato bianco</b>	<b>7.90</b>
White chocolate & speculoos cheesecake	
<b>Café gourmand</b>	<b>8.50</b>
Tiramisu, panna cotta, Scoop of stracciatella ice cream, Coffee or Tea	
<b>Dessert of the month</b>	<b>7.00</b>

## Coupes de glaces.

<b>Coupe Amarena</b>	<b>7.90</b>
2 scoops amarena ice cream, amarena cherries, whipped cream, flaked almonds	
<b>Coupe Donna Bianca</b>	<b>7.20</b>
Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream	
<b>Coupe Stracciatella</b>	<b>7.90</b>
2 scoops stracciatella ice cream, whipped cream, chocolate chips	
<b>Coupe Castagna</b>	<b>7.90</b>
Vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream	
<b>Coupe caramélita</b>	<b>7.90</b>
Vanilla ice cream, caramel ice cream, nougatine, caramel sauce, whipped cream	
<b>Coupe Cioccolato</b>	<b>7.20</b>
Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream	
<b>Coupe Affogato</b>	<b>5.80</b>
2 scoops vanilla espresso ice cream	
<b>Coupe limoncello</b>	<b>8.50</b>
Lemon and limoncello sorbet 2cl	
<b>Les parfums</b>	<b>2.10 la boule</b>
<u>Ice creams:</u> vanilla, chocolate, coffee, caramel, verbena	
<u>Sorbets:</u> mango, pineapple, strawberry, raspberry, lemon, blackcurrant	
<b>Supplément crème fouettée</b>	<b>1.50</b>

---

*prix nets en euros T.T.C.. Chèques non acceptés. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*

*Bon appétit !*



# LA CARTE

## DES BOISSONS

### Apéritifs

<b>Coupe de Prosecco</b> Pétillant sec d'Italie du Nord	10cl	<b>5.70</b>
<b>Coupe d'Asti spumante</b> Muscat naturellement pétillant d'Italie du Nord	10cl	<b>5.00</b>
<b>Marsala</b> Vin de liqueur de Sicile	4cl	<b>4.00</b>
<b>Martini rouge / Martini blanc</b>	4cl	<b>4.00</b>
<b>Maurin</b> Liqueur du Puy-en-Velay à la cerise noire et amande	4cl	<b>4.00</b>
<b>Suze</b>	4cl	<b>4.00</b>
<b>Birlou</b> Liqueur d'Auvergne à la pomme et châtaigne	4cl	<b>4.00</b>
<b>Kir</b> Cassis ou châtaigne	10cl	<b>4.00</b>
<b>Pastis 51 / Ricard</b>	2cl	<b>3.50</b>
<b>Whisky J&amp;B</b>	2cl <b>3.00</b> 4cl	<b>6.00</b>
<b>Whisky / Vodka / Rhum soda</b>	20cl	<b>7.50</b>
<b>Whisky Glenn Morray</b>	2 cl <b>3,50</b> 4 cl	<b>7.00</b>

### Cocktails

<b>Spritz original</b> Apérol, Prosecco, Perrier	15cl	<b>6.50</b>
<b>Amarena Amore Mio</b> Sirop amarena, prosecco, cerise amarena	12cl	<b>6.50</b>
<b>Bellini</b> Purée de pêche, prosecco	10cl	<b>6.50</b>
<b>Royal Prosecco</b> à la crème de cassis	10cl	<b>6.50</b>
<b>Negroni</b> Gin, Martini, Campari	6cl	<b>6.50</b>
<b>Gin Tonic</b>	12cl	<b>6.50</b>
<b>Campari Soda</b>	15cl	<b>6.50</b>

### Boissons fraîches

<b>Jus de fruits</b>	25cl	<b>3.80</b>
<b>Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro</b>	33cl	<b>3.90</b>
<b>Orangina</b>	25cl	<b>3.90</b>
<b>Schweppes / Schweppes agrum'</b>	25cl	<b>3.70</b>
<b>Thé glacé pêche</b>	25cl	<b>3.70</b>
<b>Limonade ou sirop</b>	20cl	<b>2.50</b>
<b>Diabolo</b>	25cl	<b>3.70</b>
<b>Perrier</b>	33cl	<b>3.70</b>
<b>Eau minérale plate ou gazeuse</b>	50cl	<b>3.80</b>
<b>Eau minérale plate ou gazeuse</b>	100cl	<b>4.80</b>

### Digestifs

<b>Grappa</b> Eau de vie italienne de marc de raisin	4cl	<b>5.90</b>
<b>Cognac</b>	4cl	<b>5.90</b>
<b>Armagnac</b>	4cl	<b>5.90</b>
<b>Get 27</b>	4cl	<b>5.90</b>
<b>Eau de vie</b>	4cl	<b>5.90</b>
<b>Amaretto</b>	4cl	<b>5.90</b>
<b>Verveine artisanale</b> Spécialité du Puy-en-Velay	4cl	<b>5.90</b>
<b>Limoncello</b> Liqueur de citron italienne	4cl	<b>5.90</b>

### Boissons chaudes

<b>Café, décaféiné</b>		<b>2.00</b>
<b>Café crème, décaféiné-crème</b>		<b>2.30</b>
<b>Double espresso, double décaféiné</b>		<b>3.80</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>4.80</b>
<b>Thé, infusion</b>		<b>3.00</b>
<b>Amaretto Coffee</b> Café, amaretto, crème fouettée		<b>6.50</b>

### Bières bouteille

<b>1664 · blonde 5.5%</b>	25cl	<b>4.00</b>
<b>1664 - Sirop</b>	25cl	<b>4.50</b>
<b>Panaché ou monaco</b>	25cl	<b>4.50</b>
<b>1664 - Picon</b>	25cl	<b>4.80</b>
<b>Hoegaarden · blanche 4.9%</b>	33cl	<b>5.70</b>
<b>Poretti · premium lager 5%</b>	33cl	<b>5.10</b>
<b>Chouffe · blonde 8%</b>	33cl	<b>6.80</b>
<b>Grimbergen · rouge 5.5%</b>	33cl	<b>5.80</b>
<b>La Bête ambrée · ambrée 8%</b>	75cl	<b>13.90</b>
<b>Bière éphémère - Chimay - Brune</b>	33 cl	<b>6.80</b>
<b>Tourtel Twist sans alcool !</b>	33 cl	<b>4.50</b>



# LA CARTE

# DES VINS

## Vins italiens

12cl

75 cl

### Rouges

Puglia "Primitivo" 5.90 36.00

IGT Intrigo

Terre Siciliane "Nero d'Avola" 5.80 34.50

IGT Intrigo

Lambrusco - Vin rouge pétillant 4.50 27.00

Giacobazzi - IGT Emilia

### Rosés


Pinot Grigio - agriculture biologique 5.50 32.00

IGT Veneto - La Jara

### Blancs

Marca Trevigiana "Pinot Grigio" 6.00 37.00

IGT Ca' di Rajo

Prosecco "Frizzante"  5.70 37.50

DOC Treviso La Jara · Vin pétillant d'Italie

Asti Spumante 5.00 33.00

DOCG Ponte Villoni · Vin pétillant d'Italie

## Vins français

12cl

75 cl

### Rouges

Côtes du Rhône 4.00 25.00

IGP Dom. Robert Vic

Libre Cours 4.50 28.50

VDF-Pinot Noir - Grenache - S.Delafont

Mozaique 5.90 36.00

AOP Languedoc - S.Delafont

### Rosés

Côtes de Gascogne Eros 3.90 24.00

IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Joy

Chant de Nuit 4.90 30.00

AOP Côtes de Provence - Domaine de la Pastoure

### Blancs

Côte Gascogne 5.00 30.00

IGP Dom. de joy - St André

## Pichets

12cl

25 cl

50cl

IGP Ardèche 3.00 5.00 10.00

"Merlot" Rouges

IGP Ardèche 3.00 5.00 10.00

"Gris de Grenache"/Cabernet" Rosés

IGP Méditerranée 3.00 5.00 10.00

"Viognier" · Blancs

*Taxes et services compris, prix nets en euros T.T.C..*

*Chèques non acceptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

*À consommer avec modération.*