

COCKTAILS AVEC ALCOOL

SEX ON THE BEACH.....	10 €
<i>Vodka Eristoff^{4cl}, Jus d'orange^{12cl}, Jus d'ananas^{12cl} et Sirop de grenadine</i>	
LONDON MULE.....	10 €
<i>Gin Bombay Sapphire^{6cl}, Citron vert^{3cl} et Ginger beer^{20cl}</i>	
MOSCOW MULE.....	10 €
<i>Vodka Eristoff^{6cl}, Citron vert^{3cl}, et Ginger beer^{20cl}</i>	
MOSCOW MULE VIP.....	14 €
<i>Vodka Grey Goose^{6cl}, Citron vert^{3cl} et Ginger beer^{20cl}</i>	
FRENCH 75.....	10 €
<i>Gin Bombay Sapphire^{6cl}, Citron vert^{3cl}, Champagne^{4cl} et Sucre de canne</i>	
GIN TONIC.....	10 €
<i>Gin Bombay Sapphire^{6cl}, Citron vert^{3cl} et Tonic Water^{20cl}</i>	
PINA COLADA.....	10 €
<i>Bacardi^{4cl}, Purée de coco et Jus d'ananas</i>	
CAÏPIRINHA.....	10 €
<i>Citron vert, Sucre de canne et Cachaça^{6cl}</i>	
APEROL SPRITZ.....	10 €
<i>Aperol^{5cl}, Prosecco^{4cl} et Eau pétillante^{1cl}</i>	
ST GERMAIN SPRITZ.....	10 €
<i>St Germain^{5cl}, Prosecco^{4cl} et Eau pétillante^{1cl}</i>	
MOJITO CLASSIC OU FRAISE.....	10 €
<i>Citron vert, Menthe fraîche, Bacardi^{3cl}, Bacardi Ambré^{3cl} et Eau gazeuse</i>	
MARGARITA CLASSIC.....	10 €
<i>Tequila, Citron vert, Triple sec, Sucre de canne</i>	
ESPRESSO MARTINI.....	10 €
<i>Vodka Eristoff^{4cl}, Kahlua^{4cl}, Café^{12cl}, Sucre de canne</i>	

MOCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO.....	8 €
<i>Citron vert, Menthe fraîche, Jus de Pomme et Eau gazeuse</i>	
VIRGIN COLADA.....	8 €
<i>Purée de coco, Jus d'ananas et Crème fouettée</i>	
MARTINI FLOREALE.....	8 €
<i>Martini Floreale 7cl, Jus de pomme 2.5cl, Eau gazeuse</i>	
THE GOOD VIBES.....	8 €
<i>Martini vibrante 5cl, Jus d'orange 2cl, Tonic water</i>	
MOJITO FLOREALE.....	8 €
<i>Martini Floreale^{5cl}, 1/2 Citron vert, Sirop de sucre^{1cl}, Feuilles de menthe fraîches, Eau gazeuse</i>	
COCKTAIL DE FRUITS.....	8 €
<i>Jus de pomme, d'Ananas et d'Orange, Grenadine</i>	
ROSETTA.....	8 €
<i>Martini vibrante^{5cl}, Coulis de fraises, Citron vert^{1cl}, Tonic water</i>	
MARTINI SUNSET SPRITZ.....	8 €
<i>Martini Floreale^{5cl}, Ananas^{2.5cl}, Citron jaune, Tonic et Sel</i>	

BIÈRES

CORONA.....	33cl.....	6 €
PERRONI / MORETTI Italiennes.....	33cl.....	5 €
SALATO Blonde, triple, blanche.....	33cl.....	6 €

BIÈRES À LA PRESSION

HEINEKEN, AFFLIGEM 15cl / 25cl / 50cl.....	3 € / 4 € / 7 €
---	-----------------

APÉRITIFS

PASTIS 51, RICARD.....	3cl.....	3 €
MARTINI blanc ou rouge.....	7cl.....	4 €
MUSCAT.....	7cl.....	4 €
CAMPARI.....	4cl.....	4 €
MARSALA.....	7cl.....	6 €
KIR VIN BLANC mûre ou cassis.....	7cl.....	4 €
KIR ROYAL CHAMPAGNE.....	7cl.....	8 €
VODKA ERISTOFF.....	4cl.....	7 €
GIN BOMBAY SAPHIR.....	4cl.....	7 €
MALIBU.....	4cl.....	7 €
RHUM BACARDI Blanc ou ambré.....	4cl.....	7 €
RHUM PYRAT XO RÉSERVE.....	4cl.....	12 €
BABY.....	2cl.....	5 €
WHISKY 10 ANS.....	4cl.....	10 €
WHISKY 16 ANS.....	4cl.....	15 €
COUPE DE CHAMPAGNE.....	7cl.....	8 €
PISCINE CHAMPAGNE.....	9cl.....	10 €
<i>Supp. sodas, sirop, jus de fruits</i>		1 €
<i>Supp. red bull</i>		2 €

SOFTS

ORANGINA.....	25cl.....	4 €
COCA-COLA / ZÉRO.....	33cl.....	4 €
SPRITE.....	33cl.....	4 €
THÉ GLACÉ FUZE TEA.....	25cl.....	4 €
JUS DE FRUIT.....	25cl.....	4 €
<i>orange, ananas, abricot, tomate, ACE</i>		
PERRIER.....	33cl.....	3 €

EAUX MINÉRALES

BADOIT OU EVIAN plate ou gazeuse 50cl / 1L.....	4 € / 6 €
---	-----------

VINS AU PICHET ET AU VERRE

<i>Rouge, blanc, rosé</i>	
14 CL.....	4 €
25 CL.....	6 €
50 CL.....	8 €

LES ENTRÉES

ASSIETTE DE FRITES.....	6 €
CARPACCIO DE BŒUF.....	18 €
ASSIETTE DE BURRATA.....	18 €
TOMATE MOZZARELLA DI BUFALA.....	18 €
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ.....	18 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIES ITALIENNES.....	20 €
ASSIETTE DE JAMBON DE PARME.....	20 €

LES SALADES

SALADE VERTE.....	6 €
SALADE MIXTE.....	10 €
<i>Mélange de crudités</i>	
SALADE CÉSAR.....	18 €
<i>Crudités, tomates, poulet, parmesan, sauce César, croûtons de pain</i>	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD.....	18 €
<i>Crudités, tomates, toasts de chèvre chaud, basilic et huile d'olive</i>	
SALADE ITALIA.....	20 €
<i>Crudités, mozzarella di Bufala, jambon de Parme, parmesan, basilic, tomates et huile d'olive</i>	

VIANDES

accompagnées de frites ou pommes de terre grenaille, pâtes ou gratin dauphinois

ESCALOPE VALDOSTANA.....	28 €
<i>Escalope de veau, mozzarella, jambon cuit, crème fraîche</i>	
ESCALOPE CHARRETTE.....	28 €
<i>Escalope de veau, mozzarella, jambon cru, tomates, crème fraîche</i>	
ESCALOPE FORESTIÈRE.....	28 €
<i>Escalope de veau, mélange de champignons, crème fraîche</i>	
ESCALOPE MILANAISE.....	26 €
<i>Escalope de veau panée et parmesan</i>	
ESCALOPE MODENA COPPO.....	28 €
<i>Escalope de veau, mozzarella, coppa, moutarde, crème fraîche</i>	
MAGRET DE CANARD GRILLÉ.....	26 €
MAGRET DE CANARD AU MIEL.....	28 €
ENTRECÔTE BLACK ANGUS GRILLÉE.....	30 €
TOMAHAWK BLACK ANGUS GRILLÉ.....	62 €
<i>environ 1 kilo</i>	
Supplément sauces : roquefort ou poivre vert ou champignons 4 €	

POISSONS

accompagnés de riz ou légumes

SEICHE À LA PLANCHA.....	26 €
POISSON DU JOUR <i>Voir les arrivages du jour</i>	24 €

Pour les autres viandes & poissons, voir les suggestions du chef...

FILET DE DAURADE BEURRE BLANC.....	20 €
GAMBAS GRILLÉES <i>Décortiquées</i>	28 €
GAMBAS DU CHEF.....	30 €
<i>Tomate, ail, persil et crème fraîche</i>	
GRILLADES DU CHEF.....	34 €
<i>Filet de daurade, 1 seiche et 2 gambas</i>	

LES PÂTES

SPAGHETTI NAPOLITAINE.....	18 €
<i>Sauce tomate, basilic et parmesan</i>	
PENNETTE ARRABBIATA.....	20 €
<i>Sauce tomate relevée, ail, huile d'olive, parmesan, persil</i>	
SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE.....	20 €
<i>Parmesan, basilic, huile d'olive et ail</i>	
LINGUINE AUX TOMATES CERISES.....	20 €
<i>Basilic, ail, parmesan et tomates cerises</i>	
LINGUINE AUBERGINES.....	20 €
<i>Sauce napolitaine, aubergines et parmesan</i>	
SPAGHETTI CARBONARA.....	20 €
<i>Guanciale, parmesan, pecorino et œuf</i>	
PENNETTE BOLOGNESE.....	20 €
<i>Sauce tomate, viande de bœuf hachée et parmesan</i>	
BUSIATE TARANTINA.....	24 €
<i>Tomates cerises, moules, crevettes, ail, persil</i>	
PENNETTE AU SAUMON.....	24 €
<i>Saumon, sauce tomate et crème fraîche</i>	
RIGATONI MICHELANGELO.....	24 €
<i>Champignons, jambon, sauce bolognaise, crème fraîche, parmesan</i>	
LINGUINE ALLA VONGOLE.....	24 €
<i>Ail, persil, vin blanc, palourdes</i>	
LINGUINE ALLO SCOGLIO.....	26 €
<i>Ail, persil, fruits de mer, moules</i>	
PENNETTE VERDE DI MARE.....	26 €
<i>Crevettes, ail, persil, pesto, crème fraîche</i>	
BUSIATE BAGNAVERDE.....	26 €
<i>Basilic, moules, palourdes, ail, persil</i>	
Supplément Burrata 7 €	

LES PÂTES FRAÎCHES

voir suggestion du chef longue ou courte +3 €

CANNELLONI AUX ÉPINARDS.....	20 €
GNOCCHI GORGONZOLA.....	22 €
DUO DE PÂTES.....	22 €
<i>Lasagnes et Cannelloni</i>	
RAVIOLI ITALIANI.....	22 €
<i>Ricotta, épinard, sauce tomate</i>	
TAGLIATELLE BOSCAIOLA.....	22 €
<i>Lardons, cèpes, tomates cerises</i>	
LASAGNES AU FOUR.....	22 €
GNOCCHI EMILIANI.....	24 €
<i>Salade Treviso, sauce gorgonzola et guanciale</i>	

LES RISOTTO

RISOTTO AUX CÈPES	24 €
<i>Riz Carnaroli a ux cèpes et crème fraîche</i>	
RISOTTO AU PARMIGIANO	24 €
<i>Riz Carnaroli, crème de parmesan</i>	
RISOTTO DU PÊCHEUR	26 €
<i>Riz Carnaroli, fruits de mer, cèpes, tomate, crème fraîche</i>	
RISOTTO MILANESE	26 €
<i>Riz Carnaroli, crème de safran et parmesan</i>	
<u>Supplément Guanciale 4 €</u>	

LES PIZZAS

ROUGES

MARGHERITA	12 €
<i>Tomate, emmental, olives noires</i>	
MOZZARELLA	14 €
<i>Tomate, mozzarella, olives noires</i>	
JAMBON FROMAGE	16 €
<i>Tomate, jambon, emmental, olives noires</i>	
AIL	14 €
<i>Tomate, emmental, ail, olives noires</i>	
NAPOLITAINE	14 €
<i>Tomate, emmental, anchois, olives noires</i>	
ARIANATA	14 €
<i>Tomate, anchois, câpres, oignons et olives noires</i>	
QUATRE FROMAGES	16 €
<i>Tomate, tomme de Savoie, Brie, emmental, mozzarella et olives noires</i>	
REINE	16 €
<i>Tomate, emmental, jambon, champignons, olives noires</i>	
CAPRICCIOSA	18 €
<i>Tomate, mozzarella, Saucisses de Strasbourg, artichauts, jambon, champignons, œuf et olives noires</i>	
TRAPANESE	16 €
<i>Tomate, mozzarella, ail, tomates cerises, persil, parmesan et olives noires</i>	
CHÈVRE	16 €
<i>Tomate, emmental, chèvre, olives noires</i>	
COME PRIMA	16 €
<i>Tomate, emmental, saucisses de Strasbourg, chorizo, olives noires</i>	
PIÙ DI PRIMA	18 €
<i>Tomate, parmesan, jambon de Parme, salade roquette, olives noires</i>	
QUATRE SAISONS	18 €
<i>Tomate, emmental, jambon, champignons, artichauts, anchois, olives noires</i>	
AUBERGINE	16 €
<i>Tomate, mozzarella, aubergines, parmesan, olives noires</i>	
DIAVOLA	16 €
<i>Tomate, mozzarella, chorizo, olives noires</i>	
JAMBON DE PARME	18 €
<i>Tomate, emmental, jambon de Parme, olives noires</i>	
SAUMON	18 €
<i>Tomate, emmental, saumon, olives noires</i>	
VESUVIO	18 €
<i>Tomate, fromage raclette, pommes de terre, chorizo, olives noires</i>	

RUCOLIANA	16 €
<i>Tomate, mozzarella, salade roquette, tomates cerises, parmesan, olives noires</i>	
VEGETARIANA	18 €
<i>Tomate, mozzarella, tomates cerises, champignons, aubergines, artichauts, olives noires</i>	
CAPO	18 €
<i>Tomate, mozzarella, chorizo, jambon, oignons, olives noires</i>	
BUFALINA	20 €
<i>Tomate, huile d'olive, mozzarella di Bufala, olives noires</i>	

BLANCHES

FOCACCIA SICILIANA	8 €
<i>Huile d'olive, sel, origan</i>	
BLANCHE	15 €
<i>Crème fraîche, tomme, Brie, mozzarella, emmental, olives noires</i>	
SPÉCIALE	15 €
<i>Crème fraîche, lardons, oignons, mozzarella, olives noires</i>	
MONT BLANC	17 €
<i>Crème fraîche, lardons, fromage raclette, pommes de terre, olives noires</i>	
NORVÉGIENNE	17 €
<i>Crème fraîche, saumon, ail, mozzarella, olives noires</i>	
CHÈVRE MIEL	15 €
<i>Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, olives noires</i>	
BURRATA	19 €
<i>Crème fraîche, huile d'olive, sel, origan, roquette, tomates cerises, burrata</i>	

PIZZA AU MÈTRE

1m de pizza sur une planche en bois, 3 garnitures au choix	58 €
--	------

LES CALZONES

accompagnées de salade roquette

ORIGINALE	16 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf</i>	
4 FROMAGES	18 €
<i>Tomate, emmental, tomme, brie, mozzarella</i>	

LES MENUS

MENU DU JOUR (VOIR ARDOISE)

ENTRÉE + PLAT + CAFÉ	18 €
<i>Uniquement les midis sauf week-end et jours fériés</i>	

MENU ENFANT	14 €
<i>Tous les jours sauf week-end et jours fériés</i>	

BOISSON : coca / limonade / Jus d'orange, Ananas, Pomme / Sirops au choix

PLAT : steak haché / nuggets + frites / pâtes au beurre + jambon

DESSERT : glace 2 boules parfums au choix

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT 	8 €
(10 mins d'attente)	
BABA AU RHUM	7 €
TIRAMISÙ 	8 €
PANNA COTTA 	7 €
<i>Nappage coulis de framboise ou caramel beurre salé</i>	
PROFITEROLES <i>Chocolat ou pistache</i>	8 €
TARTES DU JOUR	8 €
GÂTEAU DU JOUR	8 €
ASSIETTE DE FROMAGE	10 €
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE <i>(la part - min. 10 pers.)</i>	6 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>Café + mignardises</i>	10 €

GLACES ARTISANALES

CHOCOLAT LIÉGEOIS	10 €
<i>Crème glacée fiordilatte, chocolat et coulis au chocolat, chantilly</i>	
CAFÉ LIÉGEOIS	10 €
<i>Crème glacée fiordilatte, café et café froid, chantilly</i>	
DAME BLANCHE	10 €
<i>Crème glacée fiordilatte et coulis au chocolat, chantilly</i>	
ARDÉCHOISE	10 €
<i>Crème glacée de fiordilatte et marron, crème de marrons, chantilly</i>	
COLONEL <i>Sorbet citron et 2 cl de Vodka</i>	12 €
WILLIAMINE <i>Sorbet poire et 2 cl d'eau de vie de poire William</i>	12 €
LIMONCINO <i>Sorbet citron et 2 cl de Limoncello</i>	12 €

COUPE DE GLACES

ARTISANALES

PARFUMS : Vanille , Chocolat , Pistache 
Stracciatella , Fiordilatte , Noisette , Café/Marron 

SORBETS : Citron , Fraise  / Poire 

1 BOULE = 3 €	2 BOULES = 5 €
3 BOULES = 7 €	4 BOULES = 10 €

Supp. Topping	1 €
Supp. Crème chantilly	2 €

BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO	2 €
CAFÉ EXPRESSO	2 €
CAFÉ ALLONGÉ	2 €
DOUBLE CAFÉ	3 €
CAFÉ NOISETTE	3 €
GRAND CRÈME	4 €

CAPPUCCINO	4 €
INFUSION	4 €
THÉ NATURE	4 €
THÉS PARFUMÉS	4 €
CAFÉ GOURMAND	10 €
<i>Mignardises et café expresso</i>	
IRISH COFFEE	12 €

DIGESTIFS (4 CL)

LIMONCELLO	7 €
GET 27 / 31	7 €
AMARO	7 €
LIQUEUR DE BAILEY'S	7 €
AMARETTO	7 €
GRAPPA	8 €
EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS	8 €
CALVADOS	8 €
SAMBUCA	8 €
COGNAC	10 €
DIPLOMATICO	10 €
DON PAPA	10 €
PACTO NAVIO	10 €
KRAKEN	10 €
PYRAT XO RESERVE	12 €

NOS SHOOTERS (3 CL)

SHOOTER AU CHOIX	4 €
SHOOTER AU MÈTRE <i>(10 pièces + 2 offerts)</i>	40 €
TEQUILA PREMIUM :	
TEQUILA DON JULIO	6 €
PATRON REPOSADO	8 €
PATRON ANEJO	10 €

VINS FRANÇAIS

ROUGES

CÔTES DU RHÔNE 2021 Cuvée réserve - *Famille Perrin*
75 cl / 150 cl..... 24 € / 48 €

AOC CROZES-HERMITAGE 2021 Maison les alexandrins
75 cl..... 36 €

AOC SAINT JOSEPH 2021 Maison les alexandrins
75 cl..... 42 €

AOC CORNAS 2021 Maison les alexandrins - *Famille Perrin*
75 cl..... 68 €

CÔTES DU RHÔNE 2020 Sélection Parcelleire - *Domaine A. Arnoux*
75 cl..... 26 €

VACQUEYRAS 2020 Sélection Parcelleire - *Domaine A. Arnoux*
75 cl..... 38€

AOP LANGUEDOC 2021 Puech haut prestige
75 cl..... 36 €

GIGONDAS 2020 Sélection Parcelleire - *Domaine Aimé Arnoux*
75 cl..... 58€

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2019 Château de beaucastel
75 cl..... 142 €

ROSÉS

CÔTES DU RHÔNE 2022 Cuvée réserve - *Famille Perrin*
75 cl / 150 cl..... 24 € / 48 €

AOC CÔTES DE VENTOUX 2023 Chat Blanc Bio
75 cl 26€

CÔTES DE PROVENCE 2022 Studio by Miraval
75 cl..... 28 €

AOP LANGUEDOC 2022 Puech haut argali
75 cl..... 30 €

AOP CÔTES PROVENCE 2023 Ultimate Provence
75 cl..... 32 €

AOP CÔTES DE PROVENCE 2023 M de minuty
75 cl..... 42 €

BLANCS

CÔTES DU RHÔNE 2022 Cuvée réserve - *Famille Perrin*
75 cl / 150 cl..... 24 € / 48 €

CÔTES DE PROVENCE 2022 Studio by Miraval - *Famille Perrin*
75 cl..... 28 €

AOC CROZES-HERMITAGE 2022
Maison les Alexandrins - *Famille Perrin* 75 cl..... 38 €

AOP CÔTES DE PROVENCE 2023 Ultimate Provence
75 cl..... 32 €

VACQUEYRAS 2022 Sélection Parcelleire - *Domaine A. Arnoux*
75 cl..... 38 €

VINS ITALIENS

ROUGES

DOC NERO D'AVOLA 2020 Conte di Campiano - *Sicilia*
75 cl..... 36 €

CHIANTI DOC 2022 Torre delle Grazie - *Toscana*
75 cl..... 36 €

BLANCS

IGP INZOLIA 2022 (bio) Feudi Imperiali - *Sicilia*
75 cl légèrement pétillant..... 26 €

IGP GRILLO 2022 (bio) *Sicilia*
75 cl..... 26 €

IGP NAJA 2022 *Sicilia (fruité)*
75 cl..... 26 €

VINS PÉTILLANTS ITALIENS

LAMBRUSCO Rouge
75 cl..... 24 €

LAMBRUSCO Rosé
75 cl..... 24 €

PROSECCO DOCG Blanc
75 cl..... 28 €

AOC CHAMPAGNE

LOUIS DEHU Brut
75 cl..... 60 €

LOUIS DEHU Blanc de blanc
75 cl..... 80 €

PHILIPPONNAT Royale réserve brut
75 cl..... 120 €

RUINART Brut
75 cl..... 130 €

RUINART Blanc de blanc
75 cl..... 130 €

DOM PÉRIGNON Brut
75 cl..... 320 €