



NOS MENUS

PLAT DU JOUR

14.90 €

MENU DU MIDI

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés.

Entrée + Plat + Café

17.90 €

MENU ENFANT

PLAT AU CHOIX

Pâtes Bolognaise, Napolitaine, jambon beurre
ou
steak frite

BOISSON AU CHOIX

Coca-Cola, Orangina, Limonade, Jus d'ananas ou d'orange

DESSERT

Une boule de glace au choix

13.00 €



APÉRITIFS

PASTIS 51, RICARD	3cl	3 €
MARTINI blanc ou rouge	7cl	6 €
MUSCAT	7cl	6 €
CAMPARI	7cl	6 €
KIR VIN BLANC	7cl	6 €
MARSALA	7cl	6 €
MALIBU	4cl	6 €

RHUM	4cl	7 €
WHISKY	4cl	7 €
GIN	4cl	7 €
VODKA	4cl	7 €
KIR ROYAL CHAMPAGNE	7cl	9 €
COUPE DE CHAMPAGNE	7cl	8 €
SUPP. soda ou jus de fruit		2 €

BIÈRES

ITALIENNE	33cl	4 €
CORONA	33cl	5 €
PRESSION 15cl / 25cl / 50cl		3 € / 4 € / 6 €

BIÈRE SALATO

100% PRODUCTION FRANÇAISE

BLONDE / BLANCHE	33cl	6 €
TRIPLE	33cl	6.50 €

BOISSONS FRAÎCHES

SIROPS		2 €
ORANGINA	25cl	4 €
COCA-COLA	33cl	4 €
COCA-COLA ZÉRO	33cl	4 €
LIMONADE	33cl	4 €
LIPTON ICE-TEA PÊCHE	25cl	4 €

JUS DE FRUIT	20cl	4 €
orange, ananas, abricot, poire, tomate, ACE		
PERRIER	33cl	3 €
EAU MINÉRALE	50cl	3 €
plate ou gazeuse		
EAU MINÉRALE	100cl	4 €
plate ou gazeuse		

COCKTAILS MAISON

APEROL SPRITZ	12 €
Prosecco, Aperol, eau gazeuse	
MOJITO	12 €
Sucre de canne, menthe, citron vert, rhum, eau gazeuse	
PIÑA COLADA	12 €
Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco	

MOCKTAILS MAISON

SANS ALCOOL

MOJITO	10 €
Sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse	
PIÑA COLADA	10 €
Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco	

DIGESTIFS

LIMONCELLO	4cl	7 €
GET 27	4cl	7 €
AMARO	4cl	7 €
LIQUEUR DE BAILEY'S	4cl	8 €
AMARETTO	4cl	8 €
SAMBUCA	4cl	8 €
POIRE WILLIAMS	4cl	8 €
GRAPPA	4cl	9 €
COGNAC	4cl	9 €
CALVADOS	4cl	9 €
DIPLOMATICO	4cl	10 €
DON PAPA	4cl	12 €

VIN PICHET & VERRE

TOUS NOS VINS CONTIENNENT DES SULFITES

VERRE 14cl	5 €
PICHET 25cl / 50cl	8 € / 11 €

BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO, CAFÉ EXPRESSO	2 €
CAFÉ ALLONGÉ, NOISETTE	2,50 €
CAPPUCCINO	5 €
INFUSION, THÉ nature ou parfumé	3 €
IRISH COFFEE	10 €
Whisky, sucre de canne, chantilly et café expresso	



SUGGESTION DU CHEF

ANTIPASTI

GAMBERONI IN TEMPURA AU PANKO ET SA MAYONNAISE SPICY.....	21 €
SALADE À L'ITALIENNE.....	19 €

PRIMI PIATTI

BUSIATI SALATO.....	26 €
PACCHERI DEL MARE.....	23 €

SECONDI PIATTI

BALLOTINE DE VOLAILLE CUIE BASSE TEMPÉRATURE ET SON JUS CORSÉ.....	23 €
TENTACULE DE POULPE GRILLÉ.....	24 €





ANTIPASTI

ASSIETTE DE FRITES	6 €
SALADE VERTE	6 €
SALADE MIXTE Salade verte, crudités, huile d'olive.....	10 €
TOMATE MOZZARELLA DI BUFALA.....	18 €
CARPACCIO DE BŒUF.....	18 €
SALADE DE CHÈVRE CHAUD.....	19 €
Crudités, toast chèvre chaud, huile d'olive, tomates	
SALADE CÉSAR.....	20 €
Crudités, tomates, poulets, fromage, sauce césar, croûtons de pains	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE.....	21 €

PRIMI PIATTI

NAPOLITAINE Tomates, huile d'olive et basilic.....	17 €
ARRABBIATA Sauce tomate relevée, ail, huile d'olive, fromage, persil.....	18 €
BOLOGNESE Sauce tomate, viande hachée, fromage et basilic.....	18 €
CARBONARA Guanciale, fromage, poivre noir et œuf.....	19 €
SAUMON Saumon fumée, sauce tomate et crème fraîche.....	20 €
MICHELANGELO Sauce bolognaise, champignons, jambon, crème fraîche et fromage ..	22 €
4 FROMAGES Crème fraîche et assortiment de fromages du moment.....	22 €
PISTACCHIO E GAMBERO Gambas, pistaches, tomates cerises, ail et persil.....	23 €
PÂTES AU CHOIX : SPAGHETTI / LINGUINE / PENNE / RIGATONI /	
GNOCCHI POMME DE TERRE SUPP.	3 €
LASAGNES AU FOUR Sauce bolognaise, béchamel, fromage, basilic.....	20 €
RISOTTO DU PÊCHEUR Riz, coquillages, fruits de mer, tomate.....	23 €



SECONDI PIATTI

ESCALOPE MILANAISE Escalope de veau panée et fromage.....	22 €
ESCALOPE VALDOSTANA.....	24 €
Escalope de veau, mozzarella, jambon cuit, crème fraîche	
ESCALOPE FORESTIÈRE.....	24 €
Escalope de veau, mélange de champignons, crème fraîche	
ESCALOPE CHARRETTE.....	25 €
Escalope de veau, sauce Napolitaine, jambon cru, mozzarella	
GAMBERONI ALLA GRIGLIA Gambas grillées.....	26 €
SEICHES À LA PLANCHA	25 €
POISSONS DU JOUR Selon arrivage	€/PORTION
VIANDE MATURÉE SELON ARRIVAGE voir suggestions du chef.....	€/PORTION

DESSERTS

PANNA COTTA.....	7 €
TIRAMISU MAISON.....	8 €
BABA AU RHUM.....	8 €
FONDANT AU CHOCOLAT	8 €
TARTE DU JOUR	8 €
GÂTEAU DU JOUR.....	8 €
CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS.....	8 €
DAME BLANCHE.....	8 €
ARDÉCHOISE.....	9 €
COLONEL.....	10 €
WILLIAMINE.....	10 €





LES PIZZAS ROUGES

BASE TOMATE

ANCHOIS anchois, huile d'olive et olives noires.....	10 €
MARGHERITA emmental, origan et olives noires.....	11 €
MOZZARELLA fior di latte, origan et olives noires.....	12 €
AIL fior di latte, ail, origan et olives noires.....	12 €
JAMBON MOZZA jambon, fior di latte, origan et olives noires.....	13 €
NAPOLITAINE Emmental, anchois, origan et olives noires.....	13 €
TRAPANESE Fior di latte, ail, tomates cerises, persil, fromage, origan et olives noires	13 €
ARIANATA anchois, câpres, oignons, origan et olives noires.....	14 €
4 FROMAGES Tomme de Savoie, Brie, emmental, fior di latte, origan et olives noires...	14 €
REINE Fior di latte, jambon, champignons, origan et olives noires.....	14 €
DIAVOLA fior di latte, chorizo, origan et olives noires.....	14 €
RUCOLIANA Fior di latte, roquette, tomates cerises, fromage, origan et olives noires...	14 €
CHÈVRE emmental, chèvre, origan et olives noires.....	14 €
JAMBON CRU Fior di latte, jambon cru, origan et olives noires	14 €
SOUBRESSADE Fior di latte, viande hachée relevée, origan et olives noires.....	14 €
MEXICANA Fior di latte, poivrons, chorizo, origan et olives noires.....	15 €
PIÙ DI PRIMA Fromage, jambon cru, salade roquette, origan et olives noires	15 €
CAPO Fior di latte, chorizo, jambon, oignon, origan et olives noires.....	15 €
FRUITS DE MER Fior di latte, mélange fruits de mer, origan et olives noires.....	15 €
BUFALINA Tomates, huile d'olive, fior di latte, origan et olives noires.....	16 €
4 SAISONS.....	15 €
Tomate, emmental, jambon, champignons, artichauts, anchois, origan et olives noires	
VESUVIO.....	15 €
Fromage raclette, pommes de terre, fior di latte, viande hachée relevée, origan et olives noires	
VEGETARIANA.....	15 €
Fior di latte, tomates cerises, champignons, aubergines, poivrons, artichauts, origan et olives noires	
CALZONE 4 FROMAGES Emmental, tomme de Savoie, Brie, fior di latte.....	15 €
CALZONE Tomates, fior di latte, jambon, champignons, œuf.....	15 €





LES PIZZAS BLANCHES

BASE CRÈME

BLANCHE	Tomme de Savoie, Brie, emmental, fior di latte, origan et olives noires.....	14 €
SPÉCIALE	Lardons, oignons, fior di latte, origan et olives noires.....	14 €
MONT BLANC		14 €
	Lardons, fromage raclette, fior di latte, pommes de terre, origan et olives noires	
NORVÉGIENNE	Saumon, ail, fior di latte, origan et olives noires.....	14 €
CHÈVRE MIEL	Emmental, chèvre, miel, origan et olives noires.....	14 €
POULET CURRY	Poulet, fior di latte, sauce curry, origan et olives noires	15 €
CALZONE POLLO	Crème fraîche, fior di latte, poulet et fromage.....	15 €
BURRATA		17 €
	Huile d'olive, sel, origan, roquette, tomates cerise, fior di latte et Burrata	
DELICATA	Fior di latte, mortadelle, pistache et burrata.....	17 €

FOCACCIA	Huile d'olive, origan, sel.....	6 €
----------	---------------------------------	-----



NOS VINS

LES BLANCS

SECRETS DES DAMES Les Vignerons du Mont Ventoux - Ventoux 2023	75 CL	18 €
INZOLIA Feudi Imperiali - IGP Terre Sicilienne  2022	75 CL	25 €
GRILLO Feudi Imperiali - Sicilia Doc  2022	75 CL	27 €
LE MARESTREL Domaine Carrel & Senger - AOP Roussette De Savoie 2020	75 CL	32 €
GRANDE CUVÉE La chablisienne - AOP Chablis 1 ^{er} Cru 2020	75 CL	42 €
INVITARE M. Chapoutier - AOP Condrieu  2022	75 CL	60 €

LES ROSÉS

SECRETS DES DAMES Les Vignerons du Mont Ventoux - Ventoux 2023	75 CL	18 €
TERRAZZA D'ITALIA Trévenezie - IGT 2023	75 CL	23 €
VALADAS Sélection Vignes & Terroirs - AOP Côtes de Provence 2023	75 CL	26 €
CUVÉE M DE MINUTY Château Minuty - AOP Côtes de Provence 2023	75 CL	40 €

NOS ROUGES

SECRETS DES DAMES Les Vignerons du Mont Ventoux - Ventoux 2023	75 CL	18 €
CÔTES DU RHÔNE Domaine Aubert - AOP Côtes du Rhône 2023	75 CL	21 €
BOLLA Bardolino Classico - DOC 2023	75 CL	29 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Cantina Zaccagnini - DOC 2021	75 CL	33 €
GRANAIO CHIANTI CLASSICO Poderi Melini - DOC 2021	75 CL	35 €
MORNAS Château Lestours Clochers - Côtes du Rhône 2020	75 CL	34 €
VACQUEYRAS - VIEUX CLOCHER 2022	75 CL	36 €
Arnoux & Fils - Appellation Vacqueyras Protégée		
GIGONDAS - VIEUX CLOCHER 2021	75 CL	40 €
Arnoux & Fils - Appellation Gigondas Protégée		
CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2021	75 CL	60 €
Aimé Arnoux - Appellation Châteauneuf du Pape Protégée		
CÔTE-RÔTIE GUIGAL Châteaux d'Ampuis - AOP Côte-Rôtie 2019	75 CL	140 €

NOS PÉTILLANTS

LAMBRUSCO DI MODENA ROSÉ Civ & Civ - DOC	75 CL	28 €
LAMBRUSCO GRASPAROSSA ROUGE Cavicchioli - DOC	75 CL	28 €
PROSECCO BLANC Bolla - DOC	75 CL	32 €

NOS CHAMPAGNES Selon arrivage