





**Nos produits sont frais et réalisés à la minute
dans nos cuisines.**

**Nous ne modifions pas nos plats.
N'hésitez pas à nous solliciter sur la provenance de nos produits**

Prix indiqués en euros-service et taxes compris.



Crustacés



Moutarde



Céleri



Oeufs



Lait



Sulfites



Poissons



Gluten



Mollusques



Arachides



Fruits à coque



Sésame

Les sulfites = agents conservateurs, réactions asthmatiques ou intolérance

Antipasti

Mortadella pistacchio **10.50**
e stracciatella

Roquette, mortadelle pistache, stracciatella

Planche de Charcuterie Italienne **22.00**

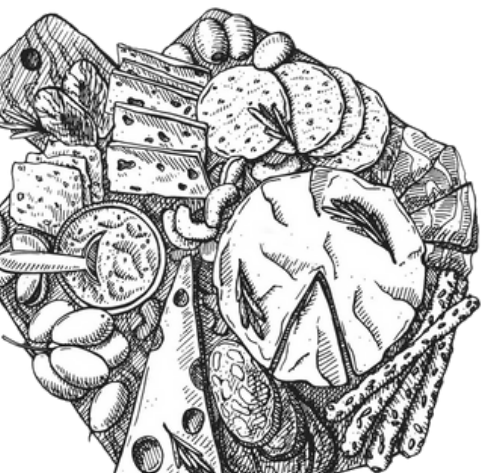
Ventricina, coppa, mortadelle speck,
jambon blanc truffé

Carpaccio di manzo **15.00**
e parmigiano

Carpaccio de bœuf fumé, roquette, caprons,
parmesan, sauce verte

Tazza di Rucola **6.00**

Bol de roquette, tomates cerises, parmesan



Focaccia

Focaccia Margherita 🍄🍅🍷 6.50

Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive

Focaccia Calabreze 🍄🍅🍷 7.50

Sauce tomate, mozzarella, ventricina (chorizo piquant)

Focaccia Prosciutto al tartufo 🍄🍅🍷 8.50

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc truffé, tomates cerises, stracciatella

Focaccia Tartufo 🍄🍅🍷 10.00

Crème de truffe, mozzarella, jambon blanc truffé, copeaux de truffe d'été, roquette, tomates cerises, stracciatella

Focaccia Quattro Formaggi 🍄🍅🍷 8.50

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio, olives, origan



Piatti

Milanese con linguine 🌿🍷🍷🍷🍷 **19.00**
gorgonzola

Escalope de veau milanaise et linguine gorgonzola

Tagliatelle speck 🌿🍷🍷🍷🍷 **18.00**
y Parmigiano

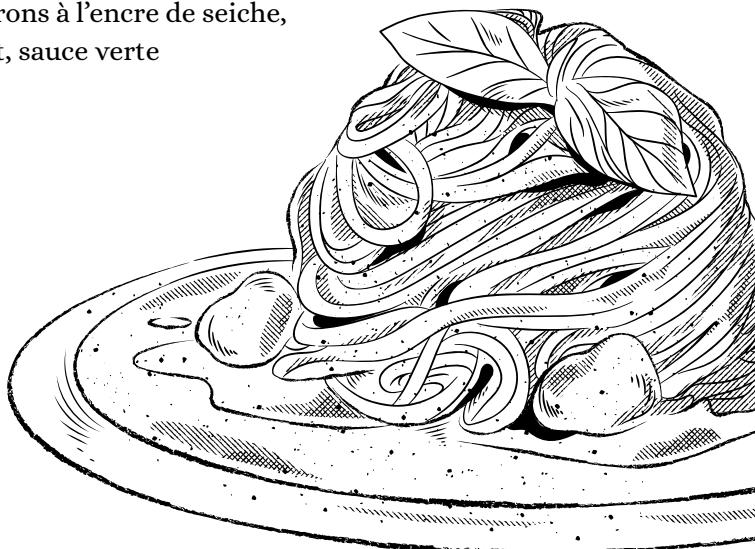
Speck, oignons confits, tomates sechées, noisettes, jaune d'oeuf, crème, parmesan

Merluzzo fresco crema di tartufo **22.00**
e pistacchio 🌿🍷🍷🍷🍷

Merlu, crème de truffe, pistaches, pâtes fraîches

Linguine di Chipiron e ventricina **18.00**
con inchiostro 🌿🍷🍷🍷🍷

Linguine, chipirons à l'encre de seiche, chorizo piquant, sauce verte



Gnocchi Fatti Casa

Gnocchis maison

Gnocchi Pomodoro e Parmigiano     **17.00**

Gnocchis maison, sauce tomate, basilic, parmesan

Gnocchi Gorgonzola e Noci      **19.00**

Gnocchis maison, gorgonzola, noix

Gnocchi ai Funghi, ventricina e Taleggio      **17.00**

Gnocchis maison, champignons, taleggio, chorizo italien

Gnocchi alla Crema di Tartufo e Stracciatella     **22.50**

Gnocchis maison, crème de truffe, stracciatella, parmesan



Desserts

Tire-moi vers le haut     **9.00**
Tiramisu

Torta Caprese     **9.00**

Gâteau de Capri sans gluten au chocolat
et aux amandes

Panettone façon pain perdu et caramel **9.00**
beurre salé maison    

Les sorbets

La boule : 3.00 / chantilly maison 1.50

Citron basilic / Fraise Sengana / Framboise
Clémentine IGP Corse / Pêche de vigne de la vallée du Rhône

Les glaces

La boule : 3.00 / chantilly maison 1.50

Café 100% Arabica / Caramel beurre salé de Guérande
Chocolat Noir / Pistache de Sicile / Noisette d'Italie
Cerise Amarena / Vanille Bourbon de Madagascar

Les coupes

Café Liégeois, Chocolat Liégeois, Caramel Liégeois, **9.00**
Dame Blanche



Menu Bambino

jusqu'à 11 ans

11.50



Gnocchis OU Pâtes

Sauce tomate, jambon blanc, parmesan

OU

Focaccia Margherita

Une boule de glace

Une boisson

Jus d'orange, ananas, pomme, coca cola, fuze tea,
sirop, limonade, diabololo, eau pétillante

Formule plaisir

10€



Cocktail ou mocktail au choix (9€)
ou Coupe de Champagne (9€)

+

10€ en ticket de jeu

Pièce d'identité - 18 ans obligatoire - limité à 1 par personne pour un plat minimum

Les softs

Sirop à l'eau	2.00
Menthe, citron, pêche, fraise, grenadine, orgeat	
Orangina, Limonade, Fuze tea 25cl	3.50
Coca, Coca Zéro, Perrier 33cl	4.00
Diabolo	4.30
Menthe, citron, pêche, fraise, grenadine, orgeat	
Jus de fruits	3.50
Ananas, pomme, orange	
Redbull	5.00

Les eaux

Perrier fines bulles, Vittel 50cl	5.00
Perrier fines bulles, Vittel 1l	6.00

Boissons chaudes

Café, Noisette,	2.00	Café crème	3.00
Décaféiné		Cappucino	3.50
Café double	3.50	Chocolat chaud	3.50
Thé	3.50	Café / chocolat	4.50
Infusion	3.50	viennois	

Cocktails

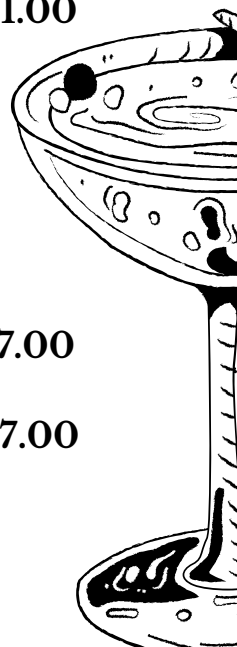
Gin Tonic Gin, tonic, baie de genièvre, citron	9.00	Americano Martini rouge, Campari, Perrier	9.00
Mojito (Fraise, passion) Rhum, sucre de canne, menthe, Perrier, citron vert	9.00	Caïpirhina Cachaça, sucre, citron	9.00
Piña Colada Rhum, ananas, crème de coco	9.00	Margarita Tequila, Cointreau, citron	9.00
Sex on the beach Vodka, orange, cranberry, crème de pêche	9.00	Caïpiroska Vodka, sucre de canne, citron vert	9.00

Les Spritz

Apérol Apérol, Prosecco, Perrier	9.00	Limoncello Limoncello, Prosecco, Perrier	9.00
Manzana Manzana, Prosecco, Perrier	9.00	St Germain Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, Perrier	11.00

Mocktails

Virgin Colada Ananas, crème de coco, sucre de canne	7.00	Sunlime Ananas, orange, cranberry, Pulco, purée de passion	7.00
Virgin Mojito Limonade, sucre de canne, menthe, Perrier, citron vert	7.00	Afterglow Orange, ananas, sirop de grenadine	7.00



Bières

Pression Carlsberg	25cl - 3.50	50cl - 6.00
Pression Grimbergen	25cl - 4.00	50cl - 7.00
Panaché, Monaco	25cl - 3.80	50cl - 6.50
Galopin		25cl - 2.50
Eguzki Blanche, Blonde, Ambrée		33cl - 5.00
Desperados		33cl - 5.00
Heineken 0.0°		33cl - 5.00
+ Supplément sirop		0.30

Apéritifs

Kir Cassis, mûre, pêche, griotte, framboise	4.50	Kir Royal Cassis, mûre, pêche, griotte, framboise	9.50
Punch maison	4.00	Sangria	4.00
Ricard	4.00	Suze	4.00
Porto blanc	5.00	Porto rouge	5.00
Martini blanc	5.00	Martini rouge	5.00
Coupe de champagne	9.00		



Digestifs & Spiritueux

Bailey's	7.00	Get 27	7.00
Izarra vert/jaune	7.00	Patxaran	7.00
Manzana	7.00	Calvados	7.00
Limoncello	7.00	Tequila Olmeca	8.00
Malibu	7.00	Cognac Hennessy	9.00

Les Whiskies

Ballantine's	7.00	Jack Daniel's	8.00
Jameson	8.00	Four Roses	8.00
Nikka	10.00	Angel's Envy	11.00

Les Rhums

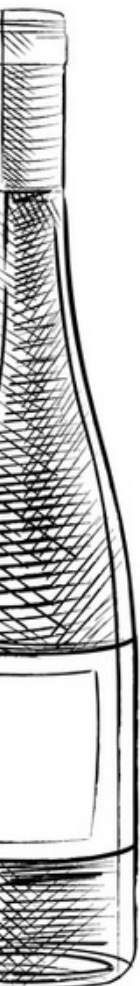
Havana blanc	7.00	Havana ambré	7.00
Santa Teresa	9.00	Zacapa	9.00

Les Vodkas

Absolut	8.00	Absolut Elyx	10.00
---------	------	--------------	-------

Supplément Soft : 1,50 €
Supplément RedBull : 2,50 €

Vins Rouges



Añares Crianza	Rioja	18.00
Big	Côtes de Gascogne	18.00
Château de la Bouyère	Bordeaux	20.00
Mignaberry	Irouléguy	24.00
Viña Alberdi Reserva	Rioja	28.00
Le Bec en Sabot	Pessac Leognan	28.00
La Chapelle aux Moines	Saint Emilion Grand Cru	32.00
Frank Phélan	Saint Estèphe	46.00
Minuty Rouge & Or	Côtes de Provence	55.00
Pommard Tavannes Pillo	Bourgogne	72.00
Nuits St Georges	Bourgogne	78.00

Vins au verre

Añares Crianza	Rioja	4.00
Château de la Bouyère	Bordeaux	6.00

Vins Rosés

Rosé d'enfer	Saint Mont	18.00
Pastel	Costières de Nîmes	19.00
Château Cavalier	Côtes de Provence	28.00
Domaine Roy	Bandol	42.00
Minuty Rosé & Or	Côtes de Provence	50.00

Vins au verre

Rosé d'enfer	Saint Mont	4.00
L'esprit	Béarn	4.00

Vins Blancs

Domaine Lasserre	Jurançon sec	20.00
Charmes de Colombelle	Côtes de Gascogne	21.00
Domaine Lasserre	Jurançon doux	24.00
Château de Sancerre	Sancerre	42.00
Château du Levant	Sauternes	42.00
Minuty Blanc & Or	Côtes de Provence	50.00

Vins au verre

Domaine Lasserre	Jurançon sec	4.00
Charmes de Colombelle	Côtes de Gascogne doux	4.00
Domaine Lasserre	Jurançon doux	5.00

Champagnes

Lanson

75cl 75.00

Moët & Chandon

150cl 190.00
300cl 500.00

Armand de Brignac

75cl 380.00

Dom Perignon

75cl 320.00
150cl 900.00