

Nos Entrées Froides

Salade verte.....	3,5
Œuf mayonnaise.....	7,5
Œuf thon mayonnaise.....	9,9
Salade Carciofi.....	12,5
<i>Artichaut mariné, tomate, concombre, olives, parmesan</i>	
Avocat crevettes.....	12,5
<i>Salade, tomate, avocat, concombre, olives, crevettes, sauce cocktail</i>	
Assiette de saumon norvégien sur toast.....	18,5

Nos Entrées Chaudes

Gratin d'avocat Gorgonzola.....	10,5
Arancini al tartufo.....	11,5
<i>Risotto pané au fromage à la crème de truffe</i>	
Salade de chèvre chaud.....	11,5
<i>Salade, tomate, chèvre chaud sur toast</i>	
Beignets de mozzarella.....	14,0
<i>Tomate cerise, mozzarella panée avec toast</i>	
Escargots farcis.....	6 pièces 8,0..... 12 pièces 14,5

Antipasti

Antipasti végétarien.....	15,5
<i>Artichauts au basilic, tomates confites, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés, roquette, parmesan</i>	
Prosciutto de Parme.....	16,5
<i>Jambon de Parme 20 mois d'affinage</i>	
Charcuterie italienne.....	17,5
Planche Monte Cristo.....	23,0
<i>Charcuterie, antipasti de légumes, burratina</i>	

Nos Salades Gourmandes

Caprese all'italiana <i>Salade, tomates, câpres, anchois, mozzarella di bufala, basilic frais</i>	13,5
Carpaccio de bœuf <i>Câpres, parmesan, champignons, basilic frais, accompagnement (frites ou salade)</i>	15,5
Bruschetta de capri <i>Pain bruschetta avec mozzarella, tomates fraîches gratinées au four, accompagné de beignets de chèvre</i>	16,5
Bruschetta Monte Cristo.....	16,5
<i>Pain bruschetta, ail, basilic frais, avocats, aubergines, courgettes, tomates fraîches, olives, poivrons, mozzarella gratinée au four, roquette</i>	
Bruschetta di Parma <i>Pain bruschetta avec mozzarella, tomates, jambon de Parme</i>	17,5
Bruschetta Saint-Georges sur toast.....	17,5
<i>Pain bruschetta, ail, basilic frais, tomates confites, tomates fraîches, courgettes, Gorgonzola, jambon de Parme, mozzarella gratinée au four, roquette</i>	
Salade Burrata <i>Salade, burrata, tomates cerises, câpres, basilic frais, crème balsamique</i>	14,5
Salade César <i>Salade, blanc de poulet pané, tomates cerises, croûtons de pain, lamelle de parmesan, sauce César</i>	15,9
Salade Gourmande <i>Mesclun, tomates cerises, concombre, avocat, crevettes, surimi, saumon fumé, sauce cocktail</i>	16,5
Salade Exotique <i>Mesclun, tomates, avocat, mozzarella di bufala, betteraves, cœurs de palmier, ananas, saumon fumé</i>	16,5
Salade Pavarotti <i>Mesclun, quinoa, blanc de poulet pané, tomates, avocat</i>	16,5
Salade Roméo <i>Salade, tomates, pommes de terre, champignons, jambon de Parme, fromage de chèvre, cœur de palmier, betterave</i>	16,5
Salade ricotta et saumon <i>Salade, tomates cerises, concombre, roulés de saumon fumé et ricotta, burrata</i>	17,5
Salade ricotta di Parma <i>Salade, tomates cerises, concombre, roulés de jambon de Parme et ricotta, burrata</i>	17,5
Salade Adriatico <i>Mesclun, cromesquis de fromage de chèvre (beignets), tomates, jambon de Parme, miel, noix</i>	17,5
Salade Monte Cristo <i>Salade, mesclun, jambon de Parme, beignet de chèvre, noix, avocat, tomates cerises, parmesan</i>	18,5
Carpaccio de bresaola.....	18,5
<i>Fines tranches de bœuf séché, artichauts au basilic, tomates confites, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés, roquette, parmesan</i>	

Nos Risottos

Risotto aux cèpes et Taleggio.....	16,5
Risotto Carbonara <i>Crème, lardons, jaune d'œuf</i>	16,5
Risotto à la crème de truffes <i>Crème de truffes, parmesan</i>	18,5
Risotto aux cèpes et jambon de Parme.....	19,5
Risotto aux palourdes et courgettes.....	19,5
Risotto aux fruits de mer <i>Palourdes, gambas royales, calamars, moules, tomates cerises</i>	22,0
Risotto aux Saint-Jacques.....	23,0
Risotto aux gambas royales et lamelle de parmesan.....	23,0

Nos Pâtes (Linguini ou tagliatelles ou penne)

Pomodoro Sauce tomate, tomates cerises, stracciatella di burrata, basilic frais	13,5
Bolognaise	14,5
Végétarienne Poivrons, aubergines, courgettes, tomates concassées	14,5
Arrabiata Sauce tomate, piments, ail	14,5
Lasagne bolognaise gratinée	14,5
Al pesto genovese Pâtes au pesto et stracciatella di burrata, tomates cerises	15,5
4 fromages	15,5
Carbonara	15,5
Vitello Préparées avec émincé de veau, tomates cerises, champignons, crème, sauce tomate maison	15,5
À la crème de truffe lamelle de parmesan, roquette	17,5
Tagliatelles au saumon Crème fraîche, saumon, ail	18,5
Cocktail de pâtes Spaghettis napolitaine, tagliatelles carbonara, penne au pesto	18,5
Linguine Vongole veraci Palourdes, tomates cerises	19,5
Fruits de mer Palourdes, calamars, gambas royales et moules	22,0
Saint-Jacques Sauce tomate, Saint-Jacques, basilic frais	23,0
Gambas royales et tomates cerises	23,0

Nos pâtes fraîches

Gnocchis pomodoro Sauce tomate, basilic frais, mozzarella gratinée	16,5
Raviolone Giulietta Raviolis farcis de burrata et ricotta, sauce à la crème de truffe	17,5
Ravioli Épinards Raviolis farcis aux épinards, sauce crème-épinards	17,5

Escalopes de Veau

Escalope Milanaise	17,5
Escalope Bolognaise Escalope de veau panée, jambon de pays, mozzarella gratinée au four	19,5
Escalope Florentina Crème fraîche, épinards, tomates fraîches, jambon de Parme gratiné au four	19,5
Escalope saltimbocca romana Escalope de veau, jambon de Parme, sauge, crème fraîche, vin blanc	19,5
Escalope au citron Crème fraîche, citron	19,5
Escalope Marsala Crème fraîche, Marsala, champignons	19,5
Escalope Gorgonzola Crème fraîche, Gorgonzola	19,5
Escalope Monte Cristo Jambon de Parme, mozzarella gratinée au four, sauce rosé champignons	19,5

Grillades

Entrecôte grillée, ou Gorgonzola, ou sauce poivre vert	23,5
--	------

Poissons

Calamar fritti	15,5	Gambas grillées	23,0
Scampi fritti	16,0	Gambas à la provençale	23,0
Super fritto misto Cocktail de scampi, calamar fritti, frites	18,5	Filet de daurade Sauce citron ou curry	19,5
Pavé de saumon frais grillé, sauce citron ou curry	19,5	Accompagnement des plats, au choix :	
Saint-Jacques à la provençale	24,0	pâtes, salade, riz, haricots verts, frites	

Sauce tomate, Saint-Jacques, oignons, poivrons, basilic frais

Nos Pizzas

Margherita Sauce tomate, mozzarella, basilic frais	10,5
Napolitana Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives	13,9
Chorizo Sauce tomate, mozzarella, chorizo, œuf	13,9
Calzone Sauce tomate, mozzarella, jambon épaule, jaune d'œuf	13,9
Regina Sauce tomate, mozzarella, jambon épaule, champignons	13,9
Paysanne Sauce tomate, mozzarella, lardons, oignons, œuf, crème fraîche	13,9
Thono Sauce tomate, mozzarella, thon, olives, oignons	13,9
Molecon Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, merguez	13,9
Poulet Sauce tomate, mozzarella, poulet, champignons, pommes de terre	13,9
Savoyarde Crème fraîche, mozzarella, lardons, œuf, pommes de terre	13,9
Hawaii Sauce tomate, mozzarella, jambon épaule, ananas	13,9
Orientale Sauce tomate, mozzarella, poivrons, merguez, champignons, œuf	13,9
Campione Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, champignons, œuf	13,9
Parmigiana Sauce tomate, mozzarella, jambon épaule, champignons, poivrons, aubergines	14,9
Capricciosa Sauce tomate, mozzarella, jambon épaule, champignons, Gorgonzola, œuf	14,9
Trois Jambons Sauce tomate, mozzarella, jambon épaule, salami, mortadelle	14,9
Quatre Saisons Sauce tomate, mozzarella, jambon épaule, champignons, poivrons, artichauts, olives	14,9
Quatre Fromages Sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola, chèvre, Camembert	14,9
Pizza Miel Base crème fraîche, chèvre, miel, roquette, mozzarella	14,9
Végétarienne Sauce tomate, mozzarella, courgettes, champignons, artichauts, poivrons, olives, oignons, aubergines, tomates fraîches	14,9
Blanche Neige Crème fraîche, mozzarella, Gorgonzola, roquette, jambon épaule, œuf	15,5
Saint-Georges Sauce tomate, mozzarella, courgettes, champignons, poivrons, aubergines, tomates fraîches, Gorgonzola, olives, oignons	15,5
La Roquette Sauce tomate, mozzarella, tomates cerise, olives, roquette, mozzarella burrata	15,9
Monte Cristo Sauce tomate, mozzarella, jambon épaule, champignons, oignons, poivrons, lardons, olives, œuf	15,9
Parme Sauce tomate, mozzarella, œuf, jambon de Parme	16,9
Pescatora Sauce tomate, mozzarella, cocktail de fruits de mer, ail, persil	16,9
Saumon Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche	17,5
Bresaola Sauce tomate, mozzarella, bresaola, roquette, parmesan, Grana Padano	17,5
Pizza aux truffes Crème de truffes, mozzarella di bufala, champignons, roquette, tomates cerises, olives	17,5
Saint-Jacques Sauce tomate, mozzarella, champignons, ail, coquilles St-Jacques, persil, olives, crème fraîche	17,5
Burratina Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, burrata, tomates cerises, roquette	17,5

Ingrédients Supplémentaires 1,0 € / Saumon fumé ou jambon de Parme 4,0 € / Mozzarella burrata 4,0 €

Menu Midi 17,9 €

Pizza au choix *

+ Boisson AU VERRE au choix (Coca-Cola 25 cl, bière pression 25 cl, 1 verre de vin 15 cl ou café)

* sauf Pescatore, Parma, Saint-Jacques, Monte Cristo, Saumon, Burratina, Truffe

HORS SAMEDI ET DIMANCHE

Formule Midi 17,9 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Gratin d'avocat Gorgonzola ou Salade œuf mayonnaise

Escalope de dinde Milanaise ou Penne Gorgonzola

Crème caramel ou Mousse au chocolat ou 2 Boules de glace au choix

HORS SAMEDI ET DIMANCHE

Menu Enfant 12,0 €

Jus de fruits ou Coca-Cola 25 cl

+ Pizza Bambino ou Nuggets frites ou Spaghettis Napolitaine

+ 2 boules de glace ou Glace Astérix

Nos Boissons Fraîches

Coca-Cola, Zero 33 cl.....	4,5	Bière Pression.....	25 cl 4,5 50 cl 8,5
Jus de fruits 25 cl orange, abricot, ananas, tomate, pomme.....	4,2	Bière italienne 33 cl.....	6,0
Orangina, Perrier, Ice Tea 25 cl.....	4,2	Evian, San Pellegrino.....	50 cl 4,0 1 l 6,0
Heineken, 1664 25 cl.....	4,5		

Apéritifs

Kir 12 cl.....	4,5	Jack Daniel's, Chivas 4 cl.....	8,9
Ricard, Pastis 2 cl.....	6,0	Vodka-orange 6 cl.....	8,9
Martini, Porto (rouge ou blanc) 4 cl.....	6,0	Malibu-ananas 6 cl.....	8,9
Marsala œuf ou amande 4 cl.....	6,0	Whisky-Coca 4 cl.....	8,9
J&B 4 cl.....	7,5	Coupe de Champagne 12 cl.....	9,9
Vodka, Gin 4 cl.....	7,5	Kir Royal au Champagne 12 cl.....	10,5
Campari 6 cl.....	7,5		

Cocktails

Ti Punch Rhum blanc, sucre de canne, citron.....	8,5	Spritz Prosecco, Apérol, eau gazeuse, tranche d'orange.....	9,5
Gin Tonic, Martini-Gin, Gin Fizz.....	8,5	Cocktail Maison Jus de mangue, vodka, Grand Marnier, grenadine.....	9,5
Piña Colada Rhum, jus d'ananas, noix de coco.....	8,9	Cuba Libre Rhum, Coca-Cola, citron.....	9,5
T.G.V. Téquila, gin, vodka.....	8,9	Mont Blanc Sorbet citron, vodka, Champagne.....	9,5
Tequila Sunrise Orange, Téquila, Grand Marnier, grenadine.....	8,9	Virgin Mojito Limonade, citron vert, menthe.....	7,9
Americano maison 6 cl.....	8,5		
Mojito Rhum, Angostura, citron, menthe, sucre, limonade.....	9,5		

Nos Boissons Chaudes

Café expresso, décaféiné.....	2,5	Café Gourmand.....	9,0
Café crème, Cappuccino, Thés.....	4,5	Irish Coffee.....	10,5

Nos Digestifs 4 cl

Amaretto, Grappa, Limoncello.....	6,5	Grand Marnier, Bailey's.....	7,9
Get 27, Get 31, Armagnac, Calvados.....	7,5	Cognac XO.....	10,5

Prix nets en euros et en TTC comprennent la TVA à 5,5 % - Taxes et service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
La maison n'accepte pas les chèques. CB à partir de 11 €.

Nos Vins








ROUGES FRAIS

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Saumur-Champigny AOC Les Chanteraines <i>Souple et léger, au nez de framboises et de mûres</i>	5,5	9,0	18,0	27,0
Brouilly AOC Château de Corcelles <i>Gourmand et fruité, au nez de baies rouges</i>	-	-	-	32,0




ROUGES STRUCTURÉS







Bordeaux AOC Réserve James Deschartrons <i>Souple et fondu, au nez de fruits frais et de vanille</i>	5,5	9,0	18,0	27,0
Haut-Médoc AOC Victoria II <i>Bien structuré, aux tannins soyeux, aux notes boisées de cèdre</i>	-	-	-	32,0
Graves AOC Château Maderot <i>Plein et charnu, au nez de fruits mûrs et de café grillé</i>	-	-	-	32,0

ROUGES VELOUTÉS

 Montepulciano d'Abruzzo DOC Umani Ronchi <i>Rond et plein, au nez de fruits noirs, de garrigue et de réglisse</i>	5,5	10,5	19,5	29,0
 Coribante Syrah-Malvasia Nera Salento IGT Castello Monaci <i>Notes de cerise, framboise, fleur de sureau. Goût frais, légèrement minéral.</i>	5,5	11,0	21,0	31,0
 Piemonte Barbera DOC Briccotondo <i>Des rondeurs veloutées et un nez de mûre, de poivre et de cannelle</i>	5,5	11,0	21,0	31,0
 Liliun Governo Toscana IGT Melini <i>Parfum intense et complexe, avec des notes distinctes de fruits mûrs, et des notes florales</i>	5,5	11,0	21,0	31,0
 Bardolino DOC Delibori <i>Croquant et fruité, d'une belle fraîcheur et désaltérant, au nez de cerises fraîches</i>	-	-	-	28,0
 Valpolicella DOC Bertani <i>Léger et frais, au nez de cerise</i>	-	-	-	28,0
 Chianti DOCG Fior di Vigna <i>Du relief et un nez de réglisse et de fruits confits</i>	-	-	-	29,0
 Barolo DOCG Cà Bianca <i>Parfum élégant et léger de vanille et de clou de girofle, saveur pleine avec un fond de réglisse et de bois de rouvre persistant</i>	-	-	-	90,0

VINS GOURMANDS

 Lambrusco dolce DOC Medici Ermete, rouge ou rosé <i>Une mousse crémeuse et douce, un nez de fruits noirs, une finale fraîche et fruitée</i>	-	-	-	27,0
 Moscato d'Asti DOCG Ca' dei Mandorli, blanc <i>Une gourmandise intensément fruitée, à la bulle caressante et douce</i>	-	-	-	29,0
 Prosecco Spumante DOCG Rocca Dei Forti	5,5	10,5	19,5	29,0

BLANCS	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl	
IGP Pays d'Oc Chardonnay, Le Sudiste	5,5	9,0	18,0	27,0	
<i>Frais et aromatique, au nez intense de poire et de fleurs blanches</i>					
 Orvieto Classico DOC Azienda Uggiano	-	-	-	29,0	
<i>Un vin blanc sec, léger, au nez de pomme</i>					
 Pinot Grigio delle Venezie IGT Bolla	-	-	-	31,0	
<i>Nez chaleureux et complexe aux notes aromatiques de poire. Frais, équilibré, arrière-goût long et rond</i>					
Sancerre AOC Les Broux	-	-	-	33,0	
<i>Droit, frais et désaltérant, au nez de zestes d'agrumes et de fruits exotiques</i>					
ROSÉS					
 Bardolino Chiaretto DOC Delibori	-	-	-	28,0	
<i>Un rosé soutenu, plein et frais, au nez de cerises macérées</i>					
Côtes-de-Provence AOC Celliers de Ramatuelle	5,5	9,0	18,0	27,0	
<i>Un rosé pâle, fruité, charnu et frais</i>					
 Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT Vaja	-	-	-	31,0	
<i>Un rosé délicat au bouquet de fruits. Moelleux en bouche, frais et agréablement fruité.</i>					
Bandol AOC Domaine de l'Hermitage	-	-	-	36,0	
<i>Très pâle, croquant, plein et frais, au nez très fruité, finale de Zan et d'anis</i>					
VINS BIO				75 cl	
 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP BIO "Cantina Tollo" Abruzzo				31,0	
<i>Cépage(s): 100% Montepulciano d'Abruzzo issu de l'agriculture biologique</i>					
<i>Couleur rubis intense. Au nez, on ressent des parfums de petits fruits rouges, violette et réglisse.</i>					
<i>En bouche il est plein, avec une bonne structure et des tannins souples et bien intégré</i>					
 TREBBIANO D'ABRUZZO DOP Bio "Cantina Tollo" Abruzzo				31,0	
<i>Cépage(s): 100% Trebbiano d'Abruzzo issu de l'agriculture biologique</i>					
<i>Couleur jaune paille. N'étant pas filtré, il peut être légèrement trouble.</i>					
<i>Au nez, il est fruité avec des notes florales et minérales. La saveur est délicate, sapide avec un arrière-goût d'amande.</i>					
VINS DE TABLE			15 cl	25 cl	50 cl
Vin de table italien rouge, rosé, blanc			4,5	8,5	13,0

Vins Champagne

	15 cl	75 cl
Gonet Brut Grande Réserve, Le Mesnil-sur-Oger	-	70,0
<i>À dominante de Pinot, un Champagne de corps, plein et onctueux</i>		
Amadeo	9,9	55,0