

Nos Entrées Froides

| | |
|---|------|
| Salade verte..... | 3,9 |
| Œuf mayonnaise..... | 8,5 |
| Œuf thon mayonnaise..... | 11,0 |
| Salade Carciofi..... | 13,5 |
| <i>Artichaut mariné, tomate, concombre, olives, parmesan</i> | |
| Avocat crevettes..... | 13,5 |
| <i>Salade, tomate, avocat, concombre, olives, crevettes, sauce cocktail</i> | |
| Assiette de saumon norvégien sur toast..... | 19,5 |

Nos Entrées Chaudes

| | | |
|---|--------------|----------------|
| Gratin d'avocat Gorgonzola..... | 11,5 | |
| Arancini al tartufo..... | 12,5 | |
| <i>Risotto pané au fromage à la crème de truffe</i> | | |
| Salade de chèvre chaud..... | 12,5 | |
| <i>Salade, tomate, chèvre chaud sur toast</i> | | |
| Beignets de mozzarella..... | 15,5 | |
| <i>Tomate cerise, mozzarella panée avec toast</i> | | |
| Escargots farcis..... | 6 pièces 8,0 | 12 pièces 14,5 |

Antipasti

| | |
|--|------|
| Antipasti végétarien..... | 16,5 |
| <i>Artichauts au basilic, tomates confites, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés, roquette, parmesan</i> | |
| Prosciutto de Parme..... | 17,5 |
| <i>Jambon de Parme 20 mois d'affinage</i> | |
| Charcuterie italienne..... | 18,5 |
| Planche Monte Cristo pour 2 personnes..... | 24,5 |
| <i>Charcuterie, antipasti de légumes, burratina</i> | |

Nos Salades Gourmandes

| | |
|--|------|
| Caprese all'italiana <i>Salade, tomates, câpres, anchois, mozzarella di bufala, basilic frais</i> | 14,5 |
| Carpaccio de bœuf <i>Câpres, parmesan, champignons, basilic frais, accompagnement (frites ou salade)</i> | 16,5 |
| Bruschetta de capri <i>Pain bruschetta avec mozzarella, tomates fraîches gratinées au four, accompagné de beignets de chèvre</i> | 17,5 |
| Bruschetta Monte Cristo..... | 17,9 |
| <i>Pain bruschetta, ail, basilic frais, avocats, aubergines, courgettes, tomates fraîches, olives, poivrons, mozzarella gratinée au four, roquette</i> | |
| Bruschetta Saint-Georges sur toast..... | 18,5 |
| <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> | 14,9 |
| Salade César <i>Salade, blanc de poulet pané, tomates cerises, croûtons de pain, lamelle de parmesan, sauce César</i> | 16,9 |
| Salade Gourmande <i>Mesclun, tomates cerises, concombre, avocat, crevettes, surimi, saumon fumé, sauce cocktail</i> | 17,9 |
| Salade ricotta et saumon <i>Salade, tomates cerises, concombre, roulés de saumon fumé et ricotta, burrata</i> | 18,5 |
| Salade ricotta di Parma <i>Salade, tomates cerises, concombre, roulés de jambon de Parme et ricotta, burrata</i> | 18,5 |
| Salade Adriatico <i>Mesclun, cromesquis de fromage de chèvre (beignets), tomates, jambon de Parme, miel, noix</i> | 18,5 |
| Carpaccio de bresaola..... | 19,5 |
| <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..... | 17,5 |
| Risotto à la crème de truffes <i>Crème de truffes, parmesan</i> | 19,5 |
| Risotto aux cèpes et jambon de Parme..... | 19,9 |
| Risotto aux palourdes et courgettes..... | 22,0 |
| Risotto aux fruits de mer <i>Palourdes, gambas royales, calamars, moules, tomates cerises</i> | 23,0 |
| Risotto aux Saint-Jacques..... | 23,5 |

Nos Pâtes (Linguini ou tagliatelles ou penne)

| | |
|--|------|
| Pomodoro <i>Sauce tomate, tomates cerises, stracciatella di burrata, basilic frais</i> | 14,9 |
| Bolognaise | 15,5 |
| Végétarienne <i>Poivrons, aubergines, courgettes, tomates concassées</i> | 15,9 |
| Arrabiata <i>Sauce tomate, piments, ail</i> | 15,9 |
| Lasagne bolognaise gratinée..... | 15,9 |
| 4 fromages..... | 15,9 |
| Carbonara | 15,9 |
| Vitello <i>Préparées avec émincé de veau, tomates cerises, champignons, crème, sauce tomate maison</i> | 16,5 |
| Al pesto genovese <i>Pâtes au pesto et stracciatella di burrata, tomates cerises</i> | 16,5 |
| À la crème de truffe <i>lamelle de parmesan, roquette</i> | 18,5 |
| Tagliatelles au saumon <i>Crème fraîche, saumon, ail</i> | 18,9 |
| Cocktail de pâtes <i>Spaghettis napolitaine, tagliatelles carbonara, penne au pesto</i> | 19,5 |
| Linguine Vongole veraci <i>Palourdes, tomates cerises</i> | 22,5 |
| Fruits de mer <i>Palourdes, calamars, gambas royales et moules</i> | 23,5 |
| Saint-Jacques <i>Sauce tomate, Saint-Jacques, basilic frais</i> | 23,5 |
| Gambas royales et tomates cerises | 23,5 |

Nos pâtes fraîches

| | |
|--|------|
| Gnocchis pomodoro <i>Sauce tomate, basilic frais, mozzarella gratinée</i> | 17,5 |
| Raviolone Giulietta <i>Raviolis farcis de burrata et ricotta, sauce à la crème de truffe</i> | 18,5 |
| Ravioli Épinards <i>Raviolis farcis aux épinards, sauce crème-épinards</i> | 18,5 |

Escalopes de Veau

| | |
|---|------|
| Escalope Milanaise | 18,5 |
| Escalope Bolognaise <i>Escalope de veau panée, jambon de pays, mozzarella gratinée au four</i> | 20,5 |
| Escalope saltimbocca romana <i>Escalope de veau, jambon de Parme, sauge, crème fraîche, vin blanc</i> | 20,5 |
| Escalope au citron <i>Crème fraîche, citron</i> | 19,9 |
| Escalope Marsala <i>Crème fraîche, Marsala, champignons</i> | 19,9 |
| Escalope Monte Cristo <i>Jambon de Parme, mozzarella gratinée au four, sauce rosé champignons</i> | 20,9 |

Grillades

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

Poissons

| | | | |
|--|------|---|------|
| Calamar fritti | 16,5 | Gambas grillées..... | 23,5 |
| Scampi fritti..... | 16,9 | Filet de daurade <i>Sauce citron ou curry</i> | 20,9 |
| Super fritto misto <i>Cocktail de scampi, calamar fritti, frites</i> | 18,9 | <i>Accompagnement des plats, au choix :</i> | |
| Pavé de saumon frais grillé, <i>sauce citron ou curry</i> | 20,9 | <i>pâtes, salade, riz, haricots verts, frites</i> | |
| Saint-Jacques à la provençale | 24,0 | | |

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

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 Pizzas

| | |
|--|------|
| Margherita Sauce tomate, mozzarella, basilic frais | 11,0 |
| Napolitana Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives | 14,5 |
| Chorizo Sauce tomate, mozzarella, chorizo, œuf | 14,9 |
| Calzone Sauce tomate, mozzarella, jambon épaule, jaune d'œuf | 14,9 |
| Regina Sauce tomate, mozzarella, jambon épaule, champignons | 14,9 |
| Paysanne Sauce tomate, mozzarella, lardons, oignons, œuf, crème fraîche | 14,9 |
| Thono Sauce tomate, mozzarella, thon, olives, oignons | 14,9 |
| Molecon Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, merguez | 14,9 |
| Poulet Sauce tomate, mozzarella, poulet, champignons, pommes de terre | 14,9 |
| Orientale Sauce tomate, mozzarella, poivrons, merguez, champignons, œuf | 14,9 |
| Campione Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, champignons, œuf | 14,9 |
| Parmigiana Sauce tomate, mozzarella, jambon épaule, champignons, poivrons, aubergines | 15,5 |
| Capricciosa Sauce tomate, mozzarella, jambon épaule, champignons, Gorgonzola, œuf | 15,5 |
| Quatre Saisons Sauce tomate, mozzarella, jambon épaule, champignons, poivrons, artichauts, olives | 15,9 |
| Quatre Fromages Sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola, chèvre, Camembert | 15,9 |
| Pizza Miel Base crème fraîche, chèvre, miel, noix, mozzarella | 15,9 |
| Végétarienne Sauce tomate, mozzarella, courgettes, champignons, artichauts, poivrons, olives, oignons, aubergines, tomates fraîches | 15,9 |
| Blanche Neige Crème fraîche, mozzarella, Gorgonzola, roquette, jambon épaule, œuf | 15,9 |
| Saint-Georges Sauce tomate, mozzarella, courgettes, champignons, poivrons, aubergines, tomates fraîches, Gorgonzola, olives, oignons | 16,5 |
| La Roquette Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, olives, roquette, mozzarella burrata | 16,9 |
| Monte Cristo Sauce tomate, mozzarella, jambon épaule, champignons, oignons, poivrons, lardons, olives, œuf | 16,9 |
| Parme Sauce tomate, mozzarella, œuf, jambon de Parme | 17,9 |
| Pescatora Sauce tomate, mozzarella, cocktail de fruits de mer, ail, persil | 17,9 |
| Saumon Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche | 18,5 |
| Bresaola Sauce tomate, mozzarella, bresaola, roquette, parmesan, Grana Padano | 18,5 |
| Pizza aux truffes Crème de truffes, mozzarella di bufala, champignons, roquette, tomates cerises, olives | 18,9 |
| Burratina Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, burrata, tomates cerises, roquette | 19,5 |

Ingrédients Supplémentaires 1,0 € / Saumon fumé ou jambon de Parme 4,0 € / Mozzarella burrata 4,0 € / Chorizo 3,0 €

Menu Midi 18,9 €

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, Roquette, Monte Cristo, Saumon, Bresaola, Burratina, Truffe
HORS SAMEDI ET DIMANCHE

Formule Midi 18,9 €

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT

Assiette mortadelle *ou* Assiette salami *ou* Salade œuf mayonnaise

Escalope de dinde Milanaise *ou* Penne Gorgonzola

Crème caramel *ou* Mousse au chocolat *ou* Tarte aux pommes

HORS SAMEDI ET DIMANCHE

Menu Enfant 12,5 €

Jus de fruits *ou* Coca-Cola 25 cl

+ Pizza Bambino *ou* Nuggets frites *ou* Spaghettis Napolitaine

+ 2 boules de glace *ou* Glace enfant

Nos Boissons Fraîches

| | | | |
|---|-----|----------------------------|---------------------|
| Coca-Cola, Zero 33 cl..... | 4,9 | Bière Pression..... | 25 cl 4,5 50 cl 8,5 |
| Jus de fruits 25 cl orange, abricot, ananas, tomate, pomme..... | 4,5 | Bière italienne 33 cl..... | 6,5 |
| Orangina, Perrier, Ice Tea 25 cl..... | 4,5 | Evian, San Pellegrino..... | 50 cl 4,0 1 l 6,0 |
| Heineken 33 cl..... | 6,5 | | |

Apéritifs

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

Cocktails

| | | | |
|--|-----|---|------|
| Ti Punch Rhum blanc, sucre de canne, citron..... | 8,9 | Spritz Prosecco, Aperol, eau gazeuse, tranche d'orange..... | 9,5 |
| Gin Tonic, Martini-Gin, Gin Fizz..... | 8,9 | Cocktail Maison Jus de mangue, vodka, Grand Marnier, grenadine..... | 9,5 |
| Piña Colada Rhum, jus d'ananas, noix de coco..... | 9,5 | Cuba Libre Rhum, Coca-Cola, citron..... | 9,5 |
| T.G.V. Téquila, gin, vodka..... | 8,9 | Mont Blanc Sorbet citron, vodka, Champagne..... | 10,5 |
| Tequila Sunrise Orange, tequila, Grand Marnier, grenadine..... | 9,5 | Virgin Mojito Limonade, citron vert, menthe..... | 7,9 |
| Americano maison 6 cl..... | 8,9 | | |
| 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..... | 7,5 | Grand Marnier, Bailey's..... | 8,5 |
| Get 27, Get 31, Armagnac, Calvados..... | 8,5 | Cognac XO..... | 10,5 |

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> | 6,0 | 10,5 | 19,5 | 29,0 |
| Brouilly AOC Château de Corcelles <i>Gourmand et fruité, au nez de baies rouges</i> | - | - | - | 38,0 |




ROUGES STRUCTURÉS

| | | | | |
|---|-----|------|------|------|
| Bordeaux AOC Réserve James Deschartrons <i>Souple et fondu, au nez de fruits frais et de vanille</i> | 6,0 | 10,5 | 19,5 | 29,0 |
| Haut-Médoc AOC Victoria II <i>Bien structuré, aux tannins soyeux, aux notes boisées de cèdre</i> | - | - | - | 36,0 |
| Graves AOC Château Maderot <i>Plein et charnu, au nez de fruits mûrs et de café grillé</i> | - | - | - | 36,0 |

ROUGES VELOUTÉS

| | | | | |
|---|-----|------|------|------|
|  Montepulciano d'Abruzzo DOC Umani Ronchi <i>Rond et plein, au nez de fruits noirs, de garrigue et de réglisse</i> | 6,0 | 11,0 | 21,0 | 32,0 |
|  Coribante Syrah-Malvasia Nera Salento IGT Castello Monaci <i>Notes de cerise, framboise, fleur de sureau. Goût frais, légèrement minéral.</i> | - | - | - | 34,0 |
|  Piemonte Barbera DOC Briccotondo <i>Des rondeurs veloutées et un nez de mûre, de poivre et de cannelle</i> | 6,0 | 12,0 | 22,0 | 34,0 |
|  Liliun Governo Toscana IGT Melini <i>Parfum intense et complexe, avec des notes distinctes de fruits mûrs, et des notes florales</i> | 6,0 | 12,0 | 22,0 | 34,0 |
|  Bardolino DOC Delibori <i>Croquant et fruité, d'une belle fraîcheur et désaltérant, au nez de cerises fraîches</i> | - | - | - | 31,0 |
|  Chianti DOCG Fior di Vigna <i>Du relief et un nez de réglisse et de fruits confits</i> | - | - | - | 33,0 |

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> | - | - | - | 28,0 |
|  Moscato d'Asti DOCG Ca' dei Mandorli, blanc <i>Une gourmandise intensément fruitée, à la bulle caressante et douce</i> | - | - | - | 32,0 |
|  Prosecco Spumante DOCG Rocca Dei Forti | 6,0 | 12,0 | 22,0 | 34,0 |

| BLANCS | 15 cl | 25 cl | 50 cl | 75 cl |
|--|-------|-------|-------|-------|
| IGP Pays d'Oc Chardonnay, Le Sudiste <i>Frais et aromatique, au nez intense de poire et de fleurs blanches</i> | 6,0 | 10,5 | 19,5 | 29,0 |
|  Orvieto Classico DOC Azienda Uggiano <i>Un vin blanc sec, léger, au nez de pomme</i> | - | - | - | 32,0 |
|  Pinot Grigio delle Venezie IGT Bolla <i>Nez chaleureux et complexe aux notes aromatiques de poire. Frais, équilibré, arrière-goût long et rond</i> | - | - | - | 33,0 |
| Sancerre AOC Les Broux <i>Droit, frais et désaltérant, au nez de zestes d'agrumes et de fruits exotiques</i> | - | - | - | 36,0 |
| ROSÉS | | | | |
|  Bardolino Chiaretto DOC Delibori <i>Un rosé soutenu, plein et frais, au nez de cerises macérées</i> | - | - | - | 31,0 |
| Côtes-de-Provence AOC Celliers de Ramatuelle <i>Un rosé pâle, fruité, charnu et frais</i> | 6,0 | 10,5 | 19,5 | 29,0 |
|  Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT Vaja <i>Un rosé délicat au bouquet de fruits. Moelleux en bouche, frais et agréablement fruité.</i> | - | - | - | 33,0 |
| Bandol AOC Domaine de l'Hermitage <i>Très pâle, croquant, plein et frais, au nez très fruité, finale de Zan et d'anis</i> | - | - | - | 39,0 |
| VINS DE TABLE | | | | |
| | | 15 cl | 25 cl | 50 cl |
| Vin de table italien rouge, rosé, blanc | | 5,0 | 8,9 | 13,5 |
| <i>Vins Champagne</i> | | | | |
| | | | 15 cl | 75 cl |
| Gonet Brut Grande Réserve, Le Mesnil-sur-Oger <i>À dominante de Pinot, un Champagne de corps, plein et onctueux</i> | | | - | 70,0 |
| Amadeo | | | 9,9 | 55,0 |