

SALADES

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE	Petit	Grand
	13.00	19.00
composez vous-même votre assiette selon l'inspiration du moment		
SALADE VERTE en accompagnement	5.50	
SALADE MELÉE en accompagnement	9.50	
SALADE NIÇOISE pommes de terre, haricots verts, tomate, thon, anchois, olives noires, oeuf sardine	19.50	
SALADE TRICOLORE avocat, tomate, mozzarella	18.00	
SALADE GRECQUE salade verte, tomate, féta, olives, concombre	19.50	
SALADE ITALIENNE salade croquante, tomate, olives, œuf, jambon, mozzarella	19.10	
FOIES DE VOLAILLE salade croquante, tomate, endives, cerneaux de noix, ciboulette, foies de volaille	19.50	
SALADE PAYSANNE salade, œuf, tomate, radis, lardons, croûtons poêlés	18.50	
SALADE FLORIDE salade croquante, poulet, ananas, œuf, orange, tomate	20.50	
SALADE DU CHEF salade verte, gruyère, jambon, poulet	21.00	
AVOCAT & CREVETTES salade, éventail d'avocat, crevettes, œuf, olives noires, tomate	21.00	
SALADE DE L'OCÉAN salade, endives, tomate, crevettes géantes décortiquées, vinaigre de framboise	22.50	
SALADE TAHITI salade verte, papaye, mangue, kiwi, lychees, avocat, poulet parfumé au curry	22.50	
SALADE NORDIQUE salade de saison, champignons de Paris frais, saumon fumé, aneth	22.00	
SALADE DU BERGER salade de saison, chèvre chaud, jambon cru	22.00	

TVA INCLUSE

ENTREES FROIDES

Rucola	8.50
Tomate Mozzarella	14.00
Rucola al Parmigiano	12.50
Carpaccio	17.00
Jambon cru	17.50
Cocktail de crevettes	16.50

ENTREES CHAUDES

Pain à l'ail	6.50
Bruschetta	6.50
Minestrone della Casa	10.50
Escargots de Bourgogne	6 pièces 10.50 12 pièces 19.50

RISOTTO (min. 2 pers.)

Risotto aux fruits de mer	par personne	25.50
Risotto aux bolets jaunes	par personne	24.50
Risotto au safran	par personne	25.00
Risotto noir à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et basilic	par personne	31.00

POUR LES ENFANTS

Assiette Pokémon	10.50
Chicken Nuggets, pommes frites	
Assiette Grodoudou	10.50
Sticks de poisson, pommes frites	

APERITIFS ET ALCOOLS

Martini, Campari Porto, Suze, Cynar (15°-23°)	4 cl	5.50
Ricard, Pastis (45°)	4 cl	6.00
Kir	10 cl	5.50
Williamine, Abricotine, (43°)	2,5 cl	8.00
Rhum, Vodka, Gin (37,5°-40°)	4 cl	11.50
Baileys (17°), Malibu (21°)	4 cl	8.00
Whiskies de marque (40°)	4 cl	11.50
Whiskies de luxe (40°)	4 cl	16.00
Marie Brizard, Cointreau, Grand-Marnier (25°~40°)	2,5 cl	8.00
Cognac, Armagnac, Calvados (40°)	2,5 cl	8.00
Gin tonic, Whisky coca	4 cl + 10 cl	14.00
Campari orange	4 cl + 10 cl	8.00

PIZZA AU FEU DE BOIS

FOCACCIA	9.50
pâte à pizza, tomates, anchois, origan	
MARGHERITA	15.50
tomates, mozzarella, origan	
CIPOLLE	16.50
tomates, mozzarella, oignons	
RUCOLA	17.50
tomates, mozzarella, rucola	
AGLIO E OLIO	16.50
tomates, mozzarella, ail, huile d'olive, origan	
NAPOLETANA	17.90
tomates, mozzarella, anchois, olives, câpres, origan	
SAN REMO	18.00
tomates, mozzarella, jambon, origan	
TORINO	18.50
tomates, mozzarella, jambon, champignons, origan	
AMERICANA	18.50
tomates, mozzarella, jambon, ananas, origan	
SICILIANA	19.50
tomates, mozzarella, olives, champignons, thon, origan	
QUATTRO STAGIONI	19.50
tomates, mozzarella, jambon, anchois, câpres, champignons, origan	
CAPRICCIOSA	19.50
tomates, mozzarella, champignons, jambon, oeuf, origan	
PRIMAVERA	19.50
tomates, mozzarella, endives, asperges, poivrons, artichauts, origan	
NORDICA	23.00
tomates, mozzarella, saumon fumé, oignons, aneth	

FOCACCIA BASILICO	11.00
pâte à pizza, tomates, anchois, basilic	
MARGHERITA BASILICO	16.50
tomates, mozzarella, basilic	
FUNGHI	17.50
tomates, mozzarella, champignons	
VESUVIO	19.70
tomates, mozzarella, merguez, piments	
DIABOLA	19.70
tomates, mozzarella, anchois, piment, salami piquant, origan	
CALZONE	19.50
tomates, mozzarella, jambon, champignons, oeuf origan	
FANTASIA	20.20
tomates, mozzarella, jambon, jambon cru, artichauts, origan	
ROMANTICA	21.50
tomates fraîches, mozzarella, bolets jaunes, aubergines, champignons, basilic, origan	
CALABRESE	21.50
tomates, mozzarella, jambon, oignons, salami piquant, origan	
QUATTRO FORMAGGI	21.50
tomates, mozzarella, gorgonzola, ricotta, gruyère, origan	
ROMANA	22.00
tomates, mozzarella, jambon cru, origan	
MARINARA	21.50
tomates, mozzarella, vongoles, crevettes, moules, calamars, origan, ail et piment	
COSA NOSTRA	23.00
tomates, mozzarella, jambon cru, coppa, salami, poivrons, origan	
PADRONE	23.00
tomates, mozzarella, gruyère, piments, jambon cru	
DEL CAPO	24.00
tomates, mozzarella, jambon cru, rucola, copeaux de parmesan	

LES PÂTES FRAÎCHES

Tortellini alla panna	19.90
Lasagne du Maraîcher	20.00
Lasagne al forno	20.50
Lasagne au saumon	23.00
Cannelloni alla carne	20.50
Crespelli della nonna	21.00
Agnolotti tomate, basilic	19.50
Gratin de penne alla siciliana	21.50
Gnocchi tomate, basilic	18.50
Gnocchi gorgonzola	21.20
Trio de pâtes (Tortellini alla panna, Penne à la tomate, Tagliatelle porcini) minimum 2 personnes - Prix par pers.	25.00

SPECIALITES DE PÂTES

SPAGHETTI	TAGLIATELLE	PENNE	
Tomate	15.50	Pesto	20.20
Arrabiata	17.20	Melanzana	18.50
Bolognese	21.00	Gorgonzola	22.00
Amatriciana	20.00	Salmone	22.50
Carbonara	20.60	Porcini	21.50
Spaghetтата, spaghetti à gogo			24.00
+ 3 sauces de votre choix (min. 2 pers. prix par pers.)			

LA FÊTE DU SAFRAN ET DES MORILLES

Pappardelle au safran	24.50
Agnolotti au safran	26.00
Pappardelle au safran, saumon fumé et basilic	29.00
Pappardelle aux morilles, julienne de légumes	29.00

POISSONS

Calamari fritti	26.50
Gamberoni al aglio e olio e pepperoncino	35.00
Scampi aux saveurs de curry	35.00

NOS VIANDES

Tartare de bœuf (200 gr) (préparé par vous même)	30.50
Coeur de rumsteack (200 gr)	33.50
Sauce au choix	
Beurre maison	5.50
Bolets jaunes	6.50
Morilles	8.00
Suprême de volaille au curry vert et lait de coco	32.00
Escalope de veau grillée	33.00
Escalope de veau viennoise	36.00
Piccata alla milanese	36.00
Involtini di vitello fiorentina (Paupiette de veau, jambon cru, épinards, gorgonzola)	37.50