

Pizzas

Les bases tomate :

Mozzarella	Mozzarella, olives	11,00€
Lapin (Bambino)	Mozzarella, jambon blanc, olives	12,00€
Jambon	Mozzarella, jambon, olives	12,50€
Reine	Mozzarella, jambon blanc, champignons, olives	13,50€
Burger	Mozzarella, viande hachée 100% pur bœuf, oignons, cheddar, Sauce burger, olives	15,00€
Napolitaine	Mozzarella, anchois, câpres, caprons, tomates, olives	15,00€
4 fromages	Mozzarella, reblochon, raclette, bûche de chèvre, olives	15,00€
5 fromages	Mozzarella, reblochon, raclette, bûche de chèvre, gorgonzolla, olives	16,00€
Saison	Mozzarella, poivrons, aubergines et courgettes grillées, champignons, Oignons, cœur d'artichaut, olives	16,50€
Tourangelle	Mozzarella, pomme de terre, sainte-Maure de Touraine (chèvre), Rillons, miel, tomates, olives	17,00€
Vénéto	Mozzarella Di Buffala, roquette, tomates cerise, billes de mozzarella, Copeaux de parmesan, jambon de pays, olives	17,00€
Vésuve	Mozzarella, merguez, poivrons grillés, olives, origan	15,00€
Tonno	Mozzarella, thon, oignons, citron, olives	14,00€
Aoste	Mozzarella, reblochon, jambon de pays, olives	15,00€
Bolognaise	Mozzarella, viande hachée 100% pur bœuf, oignons, olives	14,00€
Chorizo	Mozzarella, chorizo fort, poivrons grillés, olives	15,00€
Nounoutte	Mozzarella, gorgonzola, roquette, tomates cerise, billes de Mozzarella, copeaux de parmesan, olives	16,00€
Napoli	Mozzarella Di Bufala, tomates cerise, huile d'olive, basilic, olives	13,50€
Bella Burrata	Mozzarella, aubergines, Burrata, jambon de pays, tomates séchées, Basilic frais, huile de truffe, crème de balsamique, olives	19,00€

Tout ingrédient ne faisant pas partie de la pizza, sera facturé 1,50€ par ingrédient.

Sauf, la burrata, supplément de 5,00€.

Pizzas

Les Calzones :

Calzone	Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf	17,00€
Corona	Base crème, pesto, mozzarella, émincés de poulet marinés, tomates marinées	17,00€

Les bases crème :

Carbonara	Mozzarella, lardons, oignons, œuf, olives	14,50€
Maison	Mozzarella, chèvre, miel, jambon de pays, olives	15,50€
Norvégienne	Mozzarella, saumon fumé, citron, olives	15,00€
Taj Mahal	Mozzarella, émincés de poulet marinés, merguez, sauce BBQ, olives	16,00€
Tartiflette	Mozzarella, pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, olives	16,00€
Truffina	Burrata Di Bufala à la truffe, huile de truffe, jambon blanc, Parmesan, roquette	20,50€
Illico Pesto	Pesto, curry, gorgonzola, olives	14,50€
Belle Mer	Mozzarella, vin blanc, cocktail de fruits de mer, persillade, tomates Cerise, olives	18,00€

Tout ingrédient ne faisant pas partie de la pizza, sera facturé 1,50€ par ingrédient.
Sauf, la burrata, supplément de 5,00€.

Pasta

Lasagne	Pur bœuf et sa salade verte.	17,00€
Carbonara	Carbonara maison, oignons, crème, œufs, vin blanc.	14,50€
Bolognaise	Bolognaise maison, pur bœuf, oignons, sauce tomate maison.	14,50€
3 fromages	Gorgonzola, reblochon et Ricotta, sauce fromagère.	16,50€
Saumon	Saumon fumé, sauce aneth, oseille, crème à l'échalote Et courgettes.	16,50€
Pasta di Tartufo	Pappardelle à la truffe, sauce aux cèpes, jambon de pays, Tomates séchées, parmesan.	19,50€
Elle ne s'appelle pas, Elle se mange	Tagliatelle, burrata truffe, pesto maison, Pignon de pin, tomates séchées	18,50€
Petite salade	Salade verte, oignons rouges	3,00€

Salades

César	Mélange de salade, tomates, émincés de poulet marinés, œuf, Rillons, oignons rouges, sauce vinaigrette maison	15,00€
Melon	Mélange de salade, tomates cerise, melon, jambon de pays, Feta (selon la saison), oignons rouges, sauce vinaigrette	15,00€
Burrata	Mélange de salade, Burrata, tomates, tomates marinées, Basilic, Oignons rouges, sauce balsamique	16,00€
Mozza	Tomates fraîches, mozzarella, huile d'olive, basilic frais sur son Lit de roquette	13,50€
Bombas	Aumonière saumon/pesto maison, sur son lit de salade Ou jambon de pays/aubergines marinées, sur son lit de salade Vinaigre de mangue ou de framboise, huile d'olive	19,00€
La Végé	Salade, champignons, oignons rouges, courgettes, aubergines Cœur d'artichaut, tomates fraîches, poivrons	15,00€
Petite salade	Salade verte	3,00€
Supplément burrata		5,00€

Viandes

&

Poissons

Escalope de veau à la milanaise gratinée avec son jambon de pays, accompagnée
De tagliatelle et de sa sauce tomate maison.

23,00€

Escalope de veau gratinée sauce Marsala avec son jambon de pays, accompagnée
De tagliatelle à l'huile d'olive, basilic frais.

25,00€

Carpaccio de bœuf XXL, sur son lit de roquette, câpres, tomates cerise, pesto
Maison, parmesan, toasts et caddie de frites.

22,00€

Tartare de saumon, préparation maison, sur son lit de roquette, tomates cerise,
toast, beurre et noisette de citron confit au gingembre et caddie de frites.

22,00€

Planchette Apéro à partager (2pers) : Croustillants surprises mélange de 16 pièces.

17,00€

Vins

Vins rouges Italiens :

	Bouteille (75cl)	50cl	25cl	15cl
Talo'Nero di Troia IGP 2020 Italie, Puglia	24,50€	-	-	5,50€
Couleur rouge rubis intense et vive. Un élégant bouquet de violettes, cerises et mûres. Notes épicées de coriandre, poivre noir et réglisse.				
Talo'Primitivo di Manduria DOP 2022 Italie, Puglia	28,00€	-	-	6,20€
Robe rouge rubis enrichie de reflets violets. Bouquet généreux qui rappelle les cerises, les mûres et les prunes avec d'agréables notes de cacao et de vanille.				
Chianti Riserva Masi Renzo	26,00€	21,00€	10,00€	6,00€
Lacryma Christi DOC vesuvius, Italie	24,00€	19,00€	9,00€	5,50€
F.Negroamaro Salento IGP 2021 Italie, Puglia	37,00€	-	-	-
Rouge pourpre très profond. Nez large et complexe, avec des notes d'épices de fruits et de confiture de cerises. Un vin corsé, doux et équilibré, riche en tanin fin, avec une finale agréable et persistante.				
Anniversaire 62 Primativo di Manduria DOP Riserva 2018 Italie, Puglia	40,00€	-	-	-
Couleur rouge rubis intense. Nez vaste et complexe. Note fruitée avec des arômes de pruneaux et de confiture de cerises. Un vin corsé, souple et riche en tanin fin, avec des notes de cacao, de café, et de vanille en finale.				

Vin doux Italien :

11Filari Primativo di Manduria DOCG 2019 Italie, Puglia	32,00€	-	-	7,00€
Rouge rubis intense aux reflets de grenats, persistant et complexe au nez avec des notes de fruits mûrs qui rappellent la confiture de cerises et de figues, légèrement épicée. Une sensation mielleuse, soutenue par une bonne structure acide.				

Vin rouge pétillant Italien :

Lambrusco secco FI Amma, Italie	16,00€	12,20€	6,00€	3,50€
---------------------------------	--------	--------	-------	-------

Vin rouge du terroir :

Chinon rouge, Croix des Bois, Gourdon	18,00€	14,50€	7,00€	4,00€
---------------------------------------	--------	--------	-------	-------

Vins rosés Italiens :

	Bouteille (75cl)	50cl	25cl	15cl
Tramari rosé Di Primativo IGP Salento, Italia, Puglia	23,50€	-	-	5,10€
Rosé léger, arômes intenses et persistants de maquis Méditerranéen, avec des notes de cerises et de framboises. Un vin frais et élégant en bouche.				

Bardolino classic, Sofia, Italie

21,00€ 16,50€ 8,00€ 4,70€

Vin rosé du terroir :

Chinon rosé, Croix des Bois ; Gourdon

18,00€ 14,50€ 7,00€ 4,00€

Vin rosé Français :

L'étoile d'été

14,00€ 10,00€ 5,50€ 3,00€

Vins blancs Italiens:

Luma, IT DOC Grillo, Sicilia, Italie

26,00€ 21,50€ 10,00€ 6,00€

Talo'Verdeca IGP Puglia 2022, Italie, Puglia

22,00€ - - 6,00€

Robe jaune paille aux reflets dorés, intense. Arômes de fleurs blanches et de vanille.

La bouche est fraîche et minérale avec une finition agréable.

Vin du terroir :

Sauvignon, Touraine, La petite Perrière

17,00€ 12,50€ 6,20€ 3,70€

Les bulles Italiennes :

Prosecco DOC Brut Millesimato Campe d'he, Italie, Veneto

27,00€ - - 5,50€

Au nez, nous trouvons une saveur raffinée de pomme verte, accompagnée de notes exotiques d'agrumes et de glycine blanche. Palais frais et équilibré avec une belle harmonie d'acidité et de minéralité. Cette version de brut est très moderne et sophistiquée.

Prosecco DOC Rosé millesimato Brut Campe d'he, Italie, Veneto

24,50€ - - 5,50€

Nez frais et plaisant. Arômes de citron, pêche et pomme rouge qui laisse place à la complexité du pinot noir. Renommé et incontesté pour un mousseux vraiment excellent. Le palais révèle une harmonie raffinée avec l'acidité et les sucres résiduels.

Les bulles Françaises :

La Veuve Lalande Brut

21,00€

La coupette : 4,00€

Champagne Mailly, Réserve Brut

65,00€

- - -

Baissions

Softs

Soda : Coca 33, Coca zéro,	3,50€
Schweppes agrumes,	
Schweppes tonic, Orangina,	
Canette soft	3,00€
Jus de fruit Rauch : Orange, fraise,	3,50€
Ananas, Abricot, ACE, Tomate, Pomme,	
Pamplemousse	
Autres :	
Diabolo	3,00€
Limonade	2,70€
Perrier 33CL	3,50€
Vittel 50CL	3,00€
Vittel 1L	4,50€
San Pellegrino 50CL	3,50€
San Pellegrino 1L	5,00€
Sirop à l'eau	2,50€
Volvic fraise ou citron 50CL	3,50€

Bières

Pression :

Grimbergen en 25CL	3,90€
Grimbergen en 50CL	7,50€
1664 en 25CL	3,50€
1664 en 50CL	6,00€
La Bête en 25CL.....	4,20€
La Bête en 50CL	8,00€

Autres :

Desperados	5,00€
Chameau	5,00€
Loirette blanche, blonde, ambrée	5,00€
Salamandre	5,00€
S'toute noire	5,00€
Panaché	3,00€
Monaco	3,50€
Chouffe	5,50€
Menabrea Bionda :ambrata.....	5,50€

Alcools

Kir plat	4,50€
Kir pétillant Veuve Lalande	5,00€
Kir pétillant Prosecco.....	6,00€
Whisky Ballantine's (4CL)	4,50€
Ricard (2CL)	3,00€
Martini Blanc/Rouge (6CL)	4,00€
Rhum Bacardi (4CL)	5,00€
Suze	3,00€
Porto Blanc/Rouge (6CL)	3,00€
Vodka Eristoff (4CL)	5,00€
Americano	6,50€
Gin Gordon (4CL)	5,00€
Jäger Bomb (4CL)	7,00€
Bacardi (4CL)	5,00€
Whisky 10 ans (4CL).....	8,00€

Chaud

Café Illy	2,20€
Café allongé	2,30€
Noisette	2,50€
Cappuccino	3,50€
Thé/Tisane Damman	2,30€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat chaud et chantilly	4,50€

Digestifs

Get 27/31	5,00€
Amaretto	5,00€
Limoncello	4,00€
Grappa Podère	5,00€
Irish Coffee	8,00€
Baileys (4CL)	5,00€

Suppléments

Sirop ...	0,50€	Soft ...	1,00€
Lait ...	0,50€	Rondelle de citron ..	0,30€