



Mojito Spritz, Pina Colada, Sex on the Beach, Caïpirinha --- 9,5  
 Virgin Mojito, Sunset, Virgin Colada, Cario'Caraiños ----- 8,5

## Apéritifs

Ricard, Pastis 2cl-----5,9  
 Kir au vin blanc 12cl-----5,5  
 Kir italien 12cl-----7,2  
 Kir royal 12cl-----12  
 Martini rouge, blanc 6cl-----5,9  
 Porto rouge, blanc 6cl-----5,6  
 Americano 12cl-----8,5  
 Marsala amande, œuf 10cl-----6  
 Whisky J&B 4cl-----9  
 Jack Daniel's 4cl-----10  
 Chivas 12 ans 4cl-----12  
 Coupe de Champagne  
 sélection maison 12cl-----10  
 Coupe de prosecco 12cl-----7,5

## Bevande calde

Expresso-----2,5  
 Cappuccino-----4,5  
 Thé vert-menthe-----4,5  
 Irish coffee-----11

## Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola zero  
 33cl-----4,5  
 Perrier 33cl-----4,5  
 Orangina 25cl-----4,5  
 Schweppes tonic 25cl---4,5  
 Pampryl abricot, orange,  
 ananas, tomate 25cl --- 4,5



## Biere

### Pression

	25cl	50cl
Moretti	4,5	8
Gallia blonde	4,5	8

### Bouteille

Gallia IPA 33cl	9
Gallia blanche 33cl	7
Heineken 0.0 33cl	6



# Vins

## Rouges français

Saumur AOC **AB** Coq'licot, ----- 5,5 --- 17 --- 22  
Cave Robert & Marcel

Côtes du Rhône AOC **AB** ----- 6 --- 20 --- 29  
Grand Veneur Alain Jaume 2020

Saint-Émilion Grand Cru **AB** ----- - --- - --- 42  
Château Gaillard 2018

Santenay AOC ----- - --- - --- 54  
L de Louis Soufflot 2016

## Blancs français

Chardonnay IGP ----- 4,5 --- 13 --- 19  
d'Oc, Les Pierres Blanches

Côtes de Provence AOC ----- 6 --- 18 --- 25  
Château La Seigneurie HVE

Sancerre AOC Domaine de la Chezatte - - - - - 36

## Rosés français

IGP Var, Les Loups de la Seigneurie BIO- 4,5 --- 14 --- 20

Coteaux d'Aix en Provence AOC ----- 6 --- - --- 24  
Cuvée Léonie, La Cadenière 2022 HVE

Côtes de Provence AOC M de Minuty 2022- ----- - --- 34

## Rouges italiens

Montepulciano di Abruzzo ----- 5 --- 15 --- 21  
DOC Fantini Farnese

Chianti DOCG Tenute Rosseti ----- 6 --- - --- 24

Valpolicella DOC Villa Fura ----- - --- - --- 28

Puglila LIGT Giro Primitivo ----- - --- - --- 33

Amarone della Valpolicella DOCG ----- - --- - --- 55  
Monte Campo

Barolo ----- - --- - --- 79

## Blancs italiens

Pinot Grigio Delle Venezie IGT Naonis --- 5 - 14,5 --- 19

Sicilia IGT Luma Grillo ----- - --- - --- 27

## Bulles

Prosecco delle Venezie DOC ----- 7,5 --- 29  
Extra Dry, Naonis

Champagne AOC ----- 10 --- 49  
Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive

Champagne AOC ----- - --- 79  
Nicolas Feuillatte Collection Vintage Brut 2015

## Antipasti

Tomate mozzarella di bufala .....	9,9
Assiette de jambon de Parme .....	9,9
Planche de charcuterie italienne .....	18
jambon de Parme, spianata piccante, mortadella, bresaola	
Bruschetta .....	9,9
pain de campagne, mozzarella, tomate, huile d'olive	
Mozzarella di bufala, jambon de Parme .....	16
Antipasto di Gioia .....	20
assortiment de légumes grillés, burrata 125g, jambon de Parme	

## Salades

Salade italienne .....	15,5
salade, tomate, jambon de Parme, œuf, mozzarella, parmesan, olives	
Salade César .....	16
romaine, tomate, filet de poulet, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César	



## Carne



- Filet de bœuf sauce gorgonzola ---- 29
- Saltimboca alla Romana ---- 22  
escalope de veau, jambon de Parme,  
crème fraîche, mozzarella, parmesan
- Scaloppina milanese ---- 21  
escalope de veau panée, saisie à l'huile
- Scaloppina ai funghi ---- 22  
escalope de veau, crème fraîche,  
champignons
- Osso buco ---- 23

Menu  
bambino - 12€  
jusqu'à 10 ans

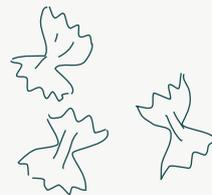
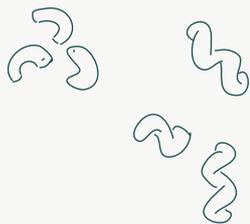
Pizzetta Margherita  
ou spaghetti pomodoro e  
parmigiano  
1 Boule de glace au choix

Retrouvez chaque jour  
les suggestions du chef «retour du marché»  
sur l'ardoise.



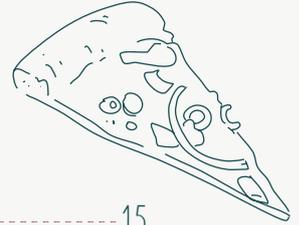
## Pasta

Spaghetti bolognaise -----	13,5
Spaghetti carbonara -----	14
Tagliatelle ai 2 salmoni -----	16
Penne all'arrabbiata et burrata -----	18
Linguine ai frutti di mare -----	22
poêlés à l'huile d'olive, ail, persil, tomate pelée, calamar, scampis, coques, moules, parfumés au vin blanc	
Mafaldine tartufata aux brisures de truffe -----	22
Lasagna Emiliana -----	12



# Pizze

Margherita-----	12	Calzone-----	15
tomate, mozzarella fior di latte, organ		tomate, mozzarella fior di latte, jambon, œuf, organ	
Napoletana-----	14	Quattro stagioni-----	15
tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives, persillade, organ		tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, artichaut, olives, organ, persillade	
Regina-----	14	Salmone-----	16
tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, organ		tomate, mozzarella fior di latte, saumon fumé, crème fraîche, organ	
Diavola-----	14	Frutti di mare-----	16
tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante, œuf		tomate, mozzarella fior di latte, cocktail de fruits de mer, persillade, organ	
Quattro formaggi-----	15	Tartufo-----	19,5
crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmesan		crème de truffe et champignons, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan, roquette	
Capra-----	15		
tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, organ (miel + 1€)			



Tout supplément de 2 à 7€

## Digestivi

Cognac Rémy Martin 4cl	-----10
Cognac Hennessy 4cl	-----13
Poire William 4cl	-----7
Grappa 4cl	-----8
Limoncello 4cl	-----7
Amaretto 4cl	-----6
Get 27 4cl	-----7
Get 31 4cl	-----7,5
Baileys 4cl	-----10
Vieille Prune de Souillac 4cl	-----10



## Eaux minérales

50cl 1L

Evian, San Pellegrino --4,5--7

## Desserts

Tarte citron	-----7,5	Crème brûlée	-----7,5
Tarte aux pommes	-----7,5	Île flottante	-----7,5
Tarte Tatin	-----8,5	Mousse au chocolat	-----7,5
Tiramisu	-----7,5	Mi-cuit au chocolat	-----7,5
Salade de fruits frais	-----10		

## Glaces

	vanille, fraise, chocolat, café, cassis, caramel beurre salé, pistache, menthe-chocolat, passion		
Coupe 2 boules	-----7,5	Dame blanche	-----10
Coupe 3 boules	-----9,5	Colonel	-----10
		Café ou chocolat liégeois	-----10
		Coupe saison	-----10
		Coupe caramel beurre salé	-----10

Liste des allergènes

lait - céréales - œuf - poisson - mollusque - crustacé - sésame - soja - arachide - lupin - fruit à coque - céleri - moutarde - anhydride sulfureux et sulfite

Prix nets en euros, service compris.