



## Les Entrées

<u>Involtini au Speck</u> -----	8€
Salade, tomates, Speck, ricotta, ciboulette	
<u>Salade Norvegienne</u> -----	10€
Salade, tomates, saumon fumé, crème, ciboulette, citron	
<u>Salade de chèvre chaud</u> -----	9€
Salade, tomates, noix, chèvre chaud pané, miel, huile d'olive	
<u>Planche de charcuterie Italienne</u> -----	10€
Bresoala, Speck, Spianata, Jambon de Parme, Pécorino al pimente, saucisson italien	
<u>Suggestion ( voir l'ardoise )</u>	

## Les Pâtes fraîches

<u>Linguine à la Bolognaise</u> -----	11€
<u>Linguine à la Carbonara</u> -----	11€
<u>Linguine au Saumon</u> -----	12€
<u>Linguine à la Pescara ( sauce tomate, crème, beurre aillé, crevettes, gambas)</u> -----	13€
<u>Linguine du Chef ( émincé de volaille, crème, poivrons, curry)</u> -----	12€
<u>Linguine au Gorgonzola</u> -----	11€

## Les Plats\*

<u>Escalope de Dinde Marsala ( viande de dinde française )</u> -----	14€
<u>Entrecôte ( environ 300gr viande de Boeuf française )</u> -----	20€
<u>Côte de Boeuf 1kg pour 2 personnes ( viande de Boeuf française )</u> -----	50€
<u>Dos de Cabillaud en croute d'herbe ( pêché en Atlantique Nord-Ouest )</u> -----	14€
<u>Suggestion ( voir ardoise)</u>	

\* Garniture au choix, Linguine ou frites fraîches\*



## Les Pizzas

<b><u>La Bari</u></b> -----	7,50€
Sauce tomate, mozzarella, olives	
<b><u>La Roma</u></b> -----	9,20€
Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella	
<b><u>La Verone</u></b> -----	10,20€
Sauce tomate, Speck, basilic, tomates cerise, ricotta	
<b><u>La Salerne</u></b> -----	11,50€
Sauce tomate, lardons, emmental, reblochon, crème fraiche, Speck	
<b><u>La Florence</u></b> -----	11,30€
Sauce tomate, jambon, anchois, champignons, crème fraiche, beurre aillé, mozzarella	
<b><u>La Venise</u></b> -----	10,50€
Sauce tomate, oignons, Spianata ( <i>chorizo</i> ), Pécourino al pimente ( <i>AOP brebis</i> ), mozzarella	
<b><u>La Bologne</u></b> -----	14,40€
Sauce tomate, viande hachée, crème, oignons, gorgonzola, mozzarella, oeuf	
<b><u>La Rivoli</u></b> -----	12€
Sauce tomate, champignons, oignons, artichauts, poivrons, olives, crème, mozzarella	
<b><u>La Sicilienne</u></b> -----	11,20€
Sauce tomate, thon, anchois, poivrons, olives, mozzarella	
<b><u>La San Miniato</u></b> -----	10,50€
Sauce tomate, oignons, thon, artichauts, œuf, câpres	
<b><u>La Fermo</u></b> -----	12€
4 fromages : Sauce tomate, gorgonzola, reblochon, Pécourino al pimente ( <i>AOP Brebis</i> ), mozzarella	
<b><u>La Calzone</u></b> -----	10,20€
Chausson : Sauce tomate, jambon, œuf, champignons, mozzarella	
<b><u>L'Imperia</u></b> -----	14€
Sauce tomate, gambas, crevettes, beurre aillé, mozzarella	
<b><u>L'Aquila</u></b> -----	15,50€
Crème fraiche, Noix de Saint-Jacques, saumon fumé, mozzarella	
<b><u>La Marsala</u></b> -----	12€
Sauce tomate, poivrons, Spianata ( <i>chorizo</i> ), merguez, crème, œuf, mozzarella	
<b><u>La Mandragone</u></b> -----	13€
Crème fraiche, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, mozzarella	
<b><u>La Naples</u></b> -----	14,80€
Crème fraiche, Noix de Saint-Jacques, lardons, mozzarella	

## Les Desserts maison



Suggestion de dessert ( voir l'ardoise )

<u>Crème Brulée</u> -----	5€
<u>Mousse au chocolat</u> -----	5€
<u>Tiramisu</u> -----	6€
<u>Baba Rhum</u> -----	9€
<u>Assiette de Fromages ( 3 fromages )</u> -----	7€
<u>Assiette de Fromages ( 5 fromages )</u> -----	11€
<u>Café gourmand</u> -----	8€
<u>Thé gourmand</u> -----	9€

## Boissons chaudes

	<u>Petit</u>	<u>Grand</u>
<u>Café, Décaféiné</u> -----	1,40€	2,60€
<u>Café Crème</u> -----	1,80€	2,90€
<u>Cappuccino,</u> -----		3,70€
<u>Café viennois, chocolat viennois</u> -----		4,60€
<u>Latte macchiato caramel ou vanille</u> -----		5,60€
<u>Chocolat chaud</u> -----		3,40€
<u>Kusmi Tea, Infusion</u> -----		3,50€
<u>Thé citron, thé au lait, thé aromatisé</u> -----		3,60€
<u>Irish</u> -----		5,90€
<u>Café du Patron</u> -----		6,10€

## Digestifs

<u>Bailey, Get 27, Get 31</u> -----	5€
<u>Armagnac, Cognac, Calvados</u> -----	6€
<u>Rhum Botana ( Rhum du Paraguay)</u> -----	6€

## Les Vins

### Les vins Rouge : 75cl

Doc Carlo Damiani, Bardolino ( vin italien de la région de Vénétie) 19€

*Vin Ample, rond et structuré décuple des notes de baies noires, cerise et mûre*

DOC Abruzzo, Montepulciano ( vin italien de la région de Toscane ) 21€

*Beaucoup de fruits, fin riche et élégant aux tanins arrondis*

San Pancrazio, Chianti ( vin italien de la région de Toscane ) 26€

*Vin gourmand, intense et souple aux arômes de fruits rouges et violette*

AOP Bras d'Argent, Maison Belloc ( Bordeaux supérieur ) 26€

*Tannique, typé, légèrement souple aux arômes de baies noires accompagnés de notes boisées*

AOP Les Griottes, Domaine Jourdain ( Valencay, vin de Loire ) 28€

*Vin riche aux arômes de fruits rouges et d'épices avec une structure harmonieuse*

Faugères, Clos de Murettes, Domaine Ollier Taillefer ( vin du Languedoc ) 34€

*Vin rond qui dégage des arômes de fruits mûrs et de réglisse aux notes de cuir*

Clos de l'Oratoire des Papes, Chateauneuf-du-pape, ( vin de la Vallée du Rhône ) 54€

*Vin puissant aux arômes complexe de fruits rouges et d'épices évoluant vers le cuir et la truffe*



### Les vins Rosé : 75cl

Carlo Damiani, Bardolino ( vin italien de la région de Vénétie ) 17€

*Vin léger, fin et subtil aux arômes de fruits rouges et violette*

AOP Côtes de Provence, Cabaret, Maison Elie Sumeire ( vin de la région Côtes de Provence) 19€

*Vin vif, rond et caressant dominé par des notes de fruits acidulés groseille et framboise*

IGP Île de Beauté, Rione Rosa ( Vin de Corse ) 16€

*Vin frais simple et fruité avec une touche florale*

### Les vins Blanc : 75cl

DOC Pinot Grigio Garda, Santa Sofia ( vin italien de la région de Vénétie ) 19€

*Vin fruité et délicat aux arômes de sous-bois légèrement floraux. Vin demi-sec*

IGP Colombard Sauvignon, Côtes de Gascogne ( vin du Sud-Ouest ) 18€

*Vin fruité légèrement acidulé, aux notes de fruits à chair blanche, abricot ou poire. Vin sec*

Chardonnay, Les Plos, Maison Ventenac ( vin du Languedoc ) 18€

*Vin très fin aux arômes de fleurs blanches , noisettes, brioche, fruits blanc ( poires, pêche,). Vin demi-sec*

### Les Vins pétillants :

DOGG Asti spumante ( vin du Piemont Italien ) 28€

*Vin délicatement doux avec une mousse légère et aux fines bulles, caractéristique de muscat*

**Crémant de Loire, Duc de BelleRive ( vin de Loire )** Vin brut

**24€**

