

## NOS COCKTAILS

# NOS COCKTAILS

AVEC ALCOOL 25CL

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| AMARETTO SOUR                               | 14 C |
| AMARETTO & CITRON                           |      |
| BELLINI                                     | 15 C |
| PÊCHE, NECTAR DE PÊCHE, CHAMPAGNE           |      |
| CUCUMBER                                    | 14 C |
| CINCOMBRE, JUS DE CITRON, VODKA & CRANBERRY |      |
| COSMOPOLITAN                                | 14 C |
| CRANBERRY, JUS DE CITRON & VODKA            |      |
| GLAMOUR                                     | 14 C |
| SIROP DE ROSE, GIN & CHAMPAGNE              |      |
| COEUR DE POMME                              | 14 C |
| POMME, VODKA & FRAISE                       |      |
| T-SUNRISE                                   | 14 C |
| TEQUILA, CITRON, GRENADINE & JUS D'ORANGE   |      |

|                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>MOJITO</b>                                                                | 14 € |
| CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, SIROP DE SUCRE DE CANNE, RHUM & PERRIER         |      |
| <b>MOJITO ROYAL</b>                                                          | 16 € |
| CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, SIROP DE SUCRE DE CANNE, RHUM & CHAMPAGNE       |      |
| <b>PINA COLADA</b>                                                           | 14 € |
| RHUM JAMAÏCAIN, CRÈME DE NOIX DE COCO, CRÈME & JUS D'ANANAS                  |      |
| <b>ZOMBY</b>                                                                 | 14 € |
| RHUM BLANC, RHUM BRUN, ABRICOT, ÉPICE, CITRON VERT & JUS D'ORANGE            |      |
| <b>SEX ON THE BEACH</b>                                                      | 14 € |
| VODKA, FRUIT DE LA PASSION, PAPAYE, PÊCHE BLANCHE, JUS D'ORANGE & ANANAS     |      |
| <b>MAI TAI</b>                                                               | 14 € |
| RHUM BLANC, RHUM BRUN, CERISE, AMANDE, CITRON VERT, GRENADINE & JUS D'ORANGE |      |
| <b>LONG ISLAND</b>                                                           | 14 € |
| RHUM, GIN, TEQUILA, VODKA, TRIPLE SEC, CITRON VERT, COCA                     |      |
| <b>CAIPIRINHA</b>                                                            | 14 € |
| CITRON VERT, CACHACA, SUCRE, GLACE PILÉE                                     |      |

COCKTAIL DU TOUR (AUX FRUITS DU JOUR) 15 €  
DEMANDER À VOTRE SERVEUR

ST RITA 16 €  
ST GERMAIN, TEQUILA PATRON, JUS DE CITRON VERT

NOS COCKTAILS AVEC  
ALCOOL 25CL  
*Signature*

EXPRESSO MARTINI 16 €  
VODKA, KAHLÚA, SIROP DE SUCRE, CAFÉ EXPRESSO

GIN BASILIC SMASH 16 €  
BOMBAY GIN, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE, FEUILLES DE BASILIC FRAIS &  
TRANCHE DE CITRON

**PALOMA**  
TEQUILA PATRON REPOSADO, SODA PAMPLEMOUSSE, JUS DE CITRON VERT

**MOSCOW MULE**  
GREY GOOSE VODKA, JUS DE CITRON VERT, GINGER BEER & TRANCHE DE CITRON VERT

**MARGARITA**  
TEQUILA, COINTREAU, JUS DE CITRON, SEL, TRANCHE DE CITRON VERT

**SIMPLE WHISKY SOUR**  
BOURBON WHISKY, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE, ANGOSTURA BITTER & TRANCHE DE CITRON

**PORNSTAR MARTINI**  
FRUIT DE LA PASSION, VODKA, MONIN SIROP VANILLE, JUS DE CITRON ET JUS D'ANANAS, 1 SHOT DE PROSECCO EN ACCOMPAGNEMENT

**PROFUMO DI SICILIA**  
TANQUERAY GIN, LYCHEE, JUS DE PAMPLEMOUSSE ROSE FRAIS, SODA & TRANCHE DE PAMPLEMOUSSE

## NOS ENTRÉES

|                                                                                                                                             |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| SOUPE MINESTRONE                                                                                                                            | 15 €                     |
| SOUPE A L'OIGNON                                                                                                                            | 14 €                     |
| ANTIPASTO                                                                                                                                   | 18 €                     |
| ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS & SA BURRATA À LA TRUFFE 125G                                                                                |                          |
| TOMATES MOZZA                                                                                                                               | 19 €                     |
| ASSORTIMENT DE VARIÉTÉS DE TOMATES & SA MOZZARELLA DI BUFALA 125G                                                                           | 18 €                     |
| CARPACCIO DE SAUMON                                                                                                                         | 22 €                     |
| CITRON, HUILE D'OLIVE, CRÈME FRAÎCHE & CIBOULETTE                                                                                           |                          |
| CARPACCIO DE POULPE                                                                                                                         | 19 €                     |
| & HUILE D'OLIVE                                                                                                                             |                          |
| TRIO DE CARPACCIO - BOEUF, SAUMON, POULPE & HUILE D'OLIVE, COPEAUX DE PARMESAN, OLIVES, FLEURS DE CÂPRES, CITRON, CRÈME FRAICHE, CIBOULETTE | 28 €                     |
| CAVIAR BAERI                                                                                                                                | 30 G. 75 c / 50 G. 120 c |
| BURRATA 300G                                                                                                                                | 28 €                     |
| FILET D'HUILE D'OLIVE & TOMATES CERISES                                                                                                     |                          |
| BURRATA 125G AU CAVIAR BAERI                                                                                                                | 47 €                     |
| BURRATA A LA POUTARGUE                                                                                                                      | 24 €                     |
| CITRON, ROQUETTE & FILET D'HUILE D'OLIVE                                                                                                    |                          |
| CARPACCIO DE BOEUF                                                                                                                          | 18 €                     |
| SERVI AVEC COPEAUX DE PARMESAN, OLIVES & FLEURS DE CÂPRES                                                                                   |                          |

SUGGESTION DU CHEF : NOUS VOUS CONSEILLONS  
UNE PIZZA BIANCA POUR ACCOMPAGNER VOTRE ENTRÉE OU SALADE

## NOS BRUSHETTAS

|                                                                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| LA VEGETARIENNE                                                                                                         | 17 € |
| PAIN DE CAMPAGNE, TOMATES FRAICHES, MOZZARELLA & AUBERGINES                                                             |      |
| AUX 2 SAUMONS                                                                                                           | 25 € |
| PAIN DE CAMPAGNE, CRÈME FRAICHE, MOZZARELLA, SAUMON FUMÉ & SAUMON FRAIS                                                 |      |
| TARTUFO                                                                                                                 | 25 € |
| PAIN DE CAMPAGNE, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, MOZZARELLA DI BUFALA, ROQUETTE & PARMESAN                                      |      |
| TRIO DE BRUSCHETTA À PARTAGER                                                                                           | 25 € |
| ASSORTIMENT DE 3 BRUSCHETTAS : AUX 2 SAUMONS, SPECK & BURRATA, TARTUFO                                                  |      |
| SPECK & BURRATA                                                                                                         | 19 € |
| PAIN DE CAMPAGNE, CRÈME DE RADICCHIO ROSSO, TOMATES 'RUCHES, SPECK (CHARCUTERIE À BASE DE PORC) ET BURRATA, NOIX & MIEL |      |

CHAQUE BRUSCHETTA EST SERVIE AVEC UN LIT DE ROQUETTE  
ET TOMATES FRAÎCHES

## NOS BROCHETTES

|                                                                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>BROCHETTE DE POULET AU CHEDDAR FONDU</b>                                                                    | 32 € |
| AVEC SES LÉGUMES GRILLÉS                                                                                       |      |
| <b>BROCHETTE DE BŒUF</b>                                                                                       | 36 € |
| AVEC SES LÉGUMES GRILLÉS                                                                                       |      |
| <b>BROCHETTE DE POULET</b>  | 34 € |
| AVEC SES LÉGUMES GRILLÉS                                                                                       |      |
| <b>BROCHETTES SONT GARNIES DE LÉGUMES GRILLÉS &amp; D'UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX</b>                           |      |
| : SALADE, RIZ POÊLÉE DE LÉGUMES, FRITES MAISON                                                                 |      |
| OU DE PACTES FRAÎCHES A LA SAUCE TOMATE                                                                        |      |

OU DE PACTES FRAÎCHES A LA SAUCE TOMATE

## NOS PÂTES FRAÎCHES

|                                                                                                                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>GNOCCHI AL POMODORO E PARMIGIANO</b><br>PÂTES FRAÎCHES À LA SAUCE TOMATE, AIL, HUILE DE BASILIC & SAUPOUDRÉ DE PARMESAN                                | 19 € |
| <b>FIOR DI MELANZANA ALLA ZINGARA</b><br>PÂTES FRAÎCHES FARCIES À L'AUBERGINE. SAUCE POMODORINA, CÂPRES, ANCHOIS, OLIVES NOIRES & VERTES                  | 17 € |
| <b>FUSILLI AL PESTO</b><br>PÂTES FRAÎCHES, SAUCE CRÈME FRAICHE, PIGNONS, COPEAUX DE PARMESAN & PESTO DE BASILIC                                           | 18 € |
| <b>LASAGNA EMILIANA</b><br>SAUCE TOMATE, BŒUF, GRATINÉ AU FOUR & SAUPOUDRÉ DE PARMESAN                                                                    | 19 € |
| <b>RADIATORI SAN DANIEL</b><br>PÂTES FRAÎCHES, SAUCE CRÈME FRAÎCHE, PIGNONS & JAMBON DE PARME (CHARCUTERIE À BASE DE PORC)                                | 19 € |
| <b>MEZZA LUNA CON PORCINI &amp; MASCARPONE</b><br>PÂTES FRAÎCHES FARCIES AUX CÈPES, MASCARPONE AU PERSIL & HUILE D'OLIVE                                  | 19 € |
| <b>GNOCCHI SPECK &amp; PISTACHES</b><br>SAUCE GORGONZOLA, SPECK (CHARCUTERIE À BASE DE PORC) & ÉCLATS DE PISTACHES                                        | 19 € |
| <b>TAGLIATELLE AL 2 SALMONI</b><br>PÂTES FRAÎCHES, SAUCE CRÈME FRAÎCHE, SAUMON FUMÉ & SAUMON FRAIS                                                        | 25 € |
| <b>FUSILLI ALLA RUCOLA CON CAMEMBERT DI BUFALA</b><br>PÂTES FRAÎCHES CRÈME DE CAMEMBERT DI BUFALA, ROQUETTE & PIGNONS                                     | 19 € |
| <b>RADIATORI SAINT-HONORE</b><br>PÂTES FRAÎCHES, SAUCE CRÈME FRAÎCHE, LARDONS, PETITS-POIS & TOMATES CERISES                                              | 19 € |
| <b>LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI PATES</b><br>FRAÎCHES, AIL, PERSIL, TOMATES CERISES & VONGOLE VERACI (SUPPLÉMENT POUTARGUE 5 €)                           | 28 € |
| <b>LINGUINE A LA POUTARGUE</b><br>PÂTES FRAÎCHES, ARTICHAUTS, HUILE D'OLIVE & ŒUFS DE POISSONS                                                            | 28 € |
| <b>LINGUINE AL BAERI CAVIAR</b><br>PÂTES FRAÎCHES, CRÈME FRAICHE, BEAUFORT & CAVIAR BAERI                                                                 | 65 € |
| <b>LINGUINE AL GAMBERI</b><br>PÂTES FRAÎCHES AUX GAMBAS, SAUCE GAMBERI, COURGETTE & BASILIC                                                               | 25 € |
| <b>LINGUINE AL TARTUFO</b><br>PÂTES FRAÎCHES, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ & COPEAUX DE PARMESAN                                                                 | 25 € |
| <b>CASARECCE CON CAMEMBERT DI BUFALA E</b><br><b>GORGONZOLA A LA CUILLÈRE</b><br>PÂTES FRAÎCHES AU CAMEMBERT DI BUFALA, CHÈVRE & GORGONZOLA A LA CUILLÈRE | 19 € |
| <b>LINGUINE ALL ARRABBIATA</b><br>PÂTES FRAÎCHES, SAUCE TOMATE PIMENTÉE                                                                                   | 17 € |

LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES / TOUT SUPPLÈMENT SERA FACTURÉ - PRIX SERVICE COMPRIS

## NOS BELLES SALADE

|                                                                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| LA MIXTE                                                                                                    | 11 € |
| SALADE, ROQUETTE, PARMIGIANO REGGIANO, TOMATES CERISES & AMANDES GRILLÉES                                   |      |
| LA CESAR                                                                                                    | 18 € |
| SALADE ROMAINE, TOMATES CERISES, POULET GRILLÉ ÉMINCÉ, COPEAUX DE PARMESAN & CROUTONS                       |      |
| LA POSITANO                                                                                                 | 19 € |
| SALADE ROMAINE, ÉMIETÉE DE THON, BROCHETTE DE SAUMON, ŒUF POCHÉ, MAÏS, TOMATE FRAICHE & CAMEMBERT DI BUFALA |      |
| LA DOLCE VITA                                                                                               | 19 € |
| SALADE ROMAINE, SPECK, ŒUF POCHÉ, COPEAUX DE PARMESAN, SCAMORZA & TOMATES CERISES                           |      |
| L'AVOCADO                                                                                                   | 19 € |
| SALADE ROMAINE, POULET GRILLÉ, AVOCAT & TOMATES CERISES                                                     |      |
| LA CESAR DE LUXE ☼ (PARMESAN À PART)                                                                        | 22 € |
| SALADE ROMAINE, POULET PANÉ, CROUTONS, TOMATES CERISES, VINAIGRETTE AU MIEL                                 |      |
| LA CESAR AU SAUMON                                                                                          | 22 € |
| SALADE ROMAINE, TOMATES CERISES, AVOCAT, SAUMON FUMÉ, COPEAUX DE PARMESAN ET CROUTONS                       |      |
| LA SALADE DE POULPE                                                                                         | 19 € |
| SALADE ROMAINE, POULPE, ROQUETTE, TOMATES CERISES & CITRON                                                  |      |

## NOS PLANCHES

|                                                                                                                                                                                   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE<br>(CHARCUTERIE À BASE DE PORC)<br>JAMBON DE PARME, BRESAOLA, MORTADELLE, SPANATA PICCANTE & SPECK                                               | 26 € |
| PLANCHE CAPRI À PARTAGER À 2 OU 3<br>ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ITALIENNE, DE LÉGUMES GRILLÉS & DE FROMAGES                                                                       | 45 € |
| PLANCHE "TROPPO GRANDE" PARTAGER À 2 OU 3<br>TRIO DE BRUSCHETTA, SCAMPI ET CALAMAR FRITS, BEIGNETS DE MOZZARELLA, MINI CALZONE AU THON, FRITES MAISON AU GORGONZOLA À LA CUILLÈRE | 49 € |
| PLANCHE DES POUILLES<br>SAUMON FUMÉ, CALAMARS FRITS, GAMBAS GRILLÉES, BROCHETTES DE SAUMON & POULPE                                                                               | 35 € |
| PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS<br>PECORINO, BURRATA FUMÉ, CAMEMBERT DI BUFALA & GORGONZOLA À LA CUILLÈRE                                                                            | 26 € |
| TRIO DE PIZZA<br>MINI PIZZA À LA TRUFFE, MINI CALZONE AU THON & MINI NAPOLITANE                                                                                                   | 39 € |

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF, CHOISISSEZ NOS PLANCHES À PARTAGER

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF, CHOISISSEZ NOS PLANCHES À PARTAGER

## NOS PIZZAS

|                                                                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ANANAS                                                                                                                      |       |
| BASE AIL, ORIGAN & HUILE D'OLIVE                                                                                            |       |
| MARINARA                                                                                                                    | 12 C  |
| BASE DOUBLE SAUCE TOMATE, AIL, ORIGAN & BASILIC                                                                             |       |
| MARGHERITA                                                                                                                  | 15 C  |
| BASE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE & BASILIC                                                                       |       |
| NEPTUNE                                                                                                                     | 18 C  |
| BASE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, THON, OIGNONS ROUGES & OLIVES                                                  |       |
| REGINA                                                                                                                      | 18 C  |
| BASE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS, JAMBON AUX HERBES & HUILE DE BURE FRAIS                           |       |
| FIORENTINA                                                                                                                  | 19 C  |
| BASE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON AUX HERBES, POUCES D'ÉPINARD, ARTICHAUT & COPEAUX DE PARMESAN           |       |
| MELANZANA E BURRATA                                                                                                         | 19 C  |
| BASE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PESTO DE BASILIC FRAIS, AUBERGINES, TOMATES CERISES & BURRATA 125G             |       |
| MORTADELLA E PISTACHE                                                                                                       | 19 C  |
| BASE CRÈME DE PISTACHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA (CHARCUTERIE À BASE DE PORC), BURRATA 125G & ÉCLAT DE PISTACHE |       |
| QUATTRO STAGIONI                                                                                                            | 18 C  |
| BASE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS, JAMBON AUX HERBES, ARTICHAUT, OLIVES & HUILE DE BASILIC FRAIS     |       |
| CALZONE                                                                                                                     | 18 C  |
| BASE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON AUX HERBES, ŒUF & HUILE DE BASILIC FRAIS                                |       |
| TARTUFO                                                                                                                     | 25 C  |
| BASE CRÈME DE TRUFFE, MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES FRAÎCHES, ROQUETTE & COPEAUX DE PARMESAN                                |       |
| CAVIAR BAERI                                                                                                                | 129 C |
| BASE CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BEAUFORT & CAVIAR BAERI                                                       |       |
| DIAVOLA                                                                                                                     | 18 C  |
| BASE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE & SPINATA PICANTE (SAUCISSON PIQUANT)                                           |       |
| QUATTRO FORMAGGI                                                                                                            | 18 C  |
| BASE CRÈME RICOTTA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHÈVRE, CAMEMBERT DI BUFALA & GORGONZOLA À LA CUILLÈRE                        |       |
| VONGOLE                                                                                                                     | 23 C  |
| BASE CRÈME DE COURGETTE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GAMBAS & VONGOLE VERACI                                                  |       |
| SAUMON                                                                                                                      | 21 C  |
| BASE CRÈME RICOTTA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE & SAUMON FRAIS                                                                 |       |
| PARMA E BURRATA                                                                                                             | 19 C  |
| BASE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATES CERISES, JAMBON DE PARME & BURRATA 125G                                |       |
| VEGGIE                                                                                                                      | 18 C  |
| BASE CRÈME RICOTTA, AUBERGINES, FLEURS DE COURGETTE, CHAMPIGNONS & PESTO                                                    |       |
| NAPOLETANA                                                                                                                  | 17 C  |
| BASE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ANCHOIS, CÂPRES & OLIVES                                                       |       |
| SACHE QUE LA PÂTE A PIZZA EST PÊTRIE À LA MAIN<br>CHAQUE JOUR PAR NOS PIZZAIOLOS !                                          |       |

SACHEZ QUE LA PÂTE A PIZZA EST PÉTRIE À LA MAIN  
CHAQUE JOUR PAR NOS PIZZAIOLOS !

## NOS RISOTTOS

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| RISOTTO AUX ASPERGES & JAMBON DE PARME | 24 € |
| RISOTTO A LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ     | 26 € |
| RISOTTO AUX GAMBAS & SA BURRATA        | 27 € |

## NOS COCKTAILS AVEC

## ALCOOL 25CL

*Signature*

## NOS PLATS

|                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| POLPETTE A L'ITALIENNE                                                                           | 19 |
| TOURBILLON DE PÂTES ALLA ROMANA, SAUCE TOMATE, BOULETTES DE BŒUF MIJOTÉES SAUPOUDRÉE DE PARMESAN | 29 |
| SALTIMBOCCA ALLA ROMANA                                                                          | 29 |
| CRÈME FRAÎCHE, JAMBON DE PARME & PARMIGIANO REGGIANO ET SAUCE                                    |    |
| LA MILANAISE                                                                                     | 29 |
| CÔTE DE VEAU PANÉE, (OREILLE D'ÉLÉPHANT)                                                         |    |
| FILET DE BŒUF 250G                                                                               | 39 |
| À LA CRÈME DE TRUFFE NOIRE                                                                       |    |
| GAMBAS GRILLÉES                                                                                  | 28 |
| AVEC SA BURRATA                                                                                  |    |
| TRIO BURGERS                                                                                     | 27 |
| ASSORTIMENT DE 3 MINI BURGERS, DEMANDER CONSEIL. À VOTRE SERVEUR                                 |    |
| ESCALOPE DE VEAU                                                                                 | 29 |
| À LA CRÈME DE TRUFFE NOIRE & CHAMPIGNONS DE PARIS                                                |    |
| SAUMON GRILLE                                                                                    | 29 |
| RITAL BURGER                                                                                     | 21 |
| STEACK HACHÉ BLACK ANGUS, SCAMORZA, BRESAOLA, TOMATES FRAÎCHES, ROQUETTE & SAUCE PESTO MAISON    |    |
| MELANZANA ALLA PARMIGIANA*                                                                       | 18 |
| AUBERGINES GRATINÉES AU FOUR, PARMESAN & BASILIC                                                 |    |
| * ACCOMPAGNEMENT NON COMPRIS POUR CE PLAT                                                        |    |
| NOS POISSONS ET NOS VIANDES SONT SERVIS AVEC 1 GARNITURE                                         |    |
| AU CHOIX : SALADE, RIZ, POÊLÉE DE LÉGUMES, FRITES MAISON                                         |    |
| OU DE PÂTES FRAÎCHES À LA SAUCE TOMATE                                                           |    |
| NOS PAINS BURGERS SONT FRAIS ET PROVIENNENT DE NOTRE BOULANGER                                   |    |

NOS POISSONS ET NOS VIANDES SONT SERVIS AVEC 1 GARNITURE  
AU CHOIX : SALADE, RIZ, POÊLÉE DE LÉGUMES, FRITES MAISON

OU DE PÂTES FRAÎCHES À LA SAUCE TOMATE

## NOS FRITURES

|                                                                      |      |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| Frites maison Gorgonzola à la cuillère                               | 14 € |
| Frites maison à la crème de truffe d'été<br>avec copeaux de parmesan | 16 € |
| Beignets de calamars frits & scampis                                 | 23 € |
| Bâtonnets de mozzarella<br>sur son lit de salade                     | 17 € |

## NOS DESSERTS

|                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| FONDANT CHOCOLAT & SA GLACE MASCARPONE                                | 12 € |
| CAFÉ GOURMAND                                                         | 12 € |
| THE MARIAGE FRÈRES GOURMAND                                           | 13 € |
| TRIO DESSERTS À PARTAGER, DEMANDER CONSEIL AU SERVEUR                 | 24 € |
| CALZONE NUTELLA BANANE                                                | 13 € |
| CALZONE AU NUTELLA ET ÉCLATS DE PISTACHE                              | 12 € |
| TARTE CITRON MERINGUÉE                                                | 14 € |
| PLANCHE DE FRUITS FRAIS DE SAISON                                     | 18 € |
| BRIOCHE PAIN PERDU AU NUTELLA ET SA BOULE DE GLACE STRACCIATELLA      | 14 € |
| TARTE TATIN AVEC SA BOULE DE GLACE VANILLE                            | 12 € |
| LA "FAMEUSE" MOUSSE AU CHOCOLAT À PARTAGER À 2 OU 3                   | 24 € |
| CHAMPAGNE GOURMAND                                                    | 15 € |
| ASSIETTE DE FRUITS ROUGES DE SAISON                                   | 14 € |
| NOUS VOUS CONSEILLONS UN PETIT DIGESTIF POUR AGRÉMENTER VOTRE DESSERT |      |

NOUS VOUS CONSEILLONS UN PETIT DIGESTIF POUR AGRÉMENTER VOTRE DESSERT

## LES TIRAMISU

|                                                                             |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| L'ITALIEN CELUI QUE TOUT LE MONDE CONNAÎT !                                 | 12 € |
| LE FRUITÉ FRAMBOISE & COULIS DE FRUITS ROUGES                               | 12 € |
| LE NUTELLA AVEC SA POIRE & NUTELLA                                          | 12 € |
| LE TRIO ASSORTIMENT DE 3 TIRAMISU (NUTELLA, FRAMBOISE, PISTACHE) À PARTAGER | 19 € |
| TIRAMISU PISTACCIO                                                          | 12 € |

# LES GLACES *Artisanales*

|                                                                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| COUPE ITALIENNE 1 BOULE TIMAMISU, 1 BOULE CAFÉ, 1 BOULE STRACCIATELLA, EXPRESSO FROID SUCRÉ ET RENVERSÉ & CRÈME FOUETTÉE | 12 € |
| COUPE NUTELLA 1 BOULE MASCARPONE, 1 BOULE STRACCIATELLA, 1 BOULE FAÇON NUTELLA, CRÈME FOUETTÉE & COULIS NUTELLA          | 12 € |
| COUPE TUTTI FRUTTI 1 BOULE FRAISE, 1 BOULE GOUSSE DE VANILLE, 1 BOULE MANGUE, FRUITS ROUGES FRAIS & CRÈME FOUETTÉE       | 12 € |
| COUPE LIMONCELLO 2 BOULES CITRON BAINÉES DANS LE LIMONCELLO                                                              | 12 € |

# LE BAC À GLACES

1 BOULE 6 € / 2 BOULES 10 € / 3 BOULES 14 €

CRÈME FOUETTÉE 1 €

GOUSSE DE VANILLE / TIRAMISU / CAFÉ / STRACCIATELLA / NUTELLA / CITRON / MASCARPONE /  
MANGUE / FRAISES DES BOIS

**BRUNCH 32€**  
**DIMANCHE ET JOUR FÉRIÉ**

L'APERITIF APEROL SPRITZ OU PROSECCO  
LA BOISSON CHAUDE CAFÉ OU THÉ (MARIAGE FRÈRES) OU CHOCOLAT AVEC MINI VIENNOISERIES,  
TARTINES ET BEURRES, CONFITURE ET NUTELLA  
LES VITAMINES ORANGE PRESSÉE  
POUR COMMENCER BURRATINA, TOMATES CERISES, DUO DE SAUMON  
POUR CONTINUER CHOISIR ENTRE :  
BEIGNETS DE MOZZARELLA OU RITAL BURGER BLACK ANGUS OU OMELETTE DE CHAMPIGNONS À LA  
TRUFFE D'ÉTÉ  
POUR FINIR TIRAMISU NUTELLA POIRE & SALADE DE FRUITS