

Plat du jour + Bol de salade **10.80€**
(À midi du lundi au vendredi)

Formule Midi

14,90€

Salade au choix

OU

pâtes ou pizza au choix

+

Dessert au choix ou café

(sup 2€ café gourmand ou glace
coupe création)

+

Soda ou verre de vin ou 1/2 pression

Menu Midi et Soir

21,90€

Salade au choix

OU

entrée au choix

+

Pizza ou pâtes au choix

(sup 2,50€ viande ou poisson)

+

Dessert au choix

(sup 2€ coupe de glace)

Menu Bambino 8,50€

Boisson

+

Nuggets de poulet maison et frites ou **Pizza bambino** (jambon, fromage)
ou **linguines bolognaise**

+

Fromage blanc ou **boule de glace**

surprise

Nos salades et entrées

(Supplément géante 2,50€)

Salade roquette (roquette ,copeaux de parmesan, tomates cerise)	5,80€
Antipasti (aubergine, courgettes grillées, poivrons farcis, artichaut, poivrons grillés)	10.30€
Bruschetta di parma (pain grillé aillé, tomates fraîches, mozzarella, jambon parme)	11,50€
Tomate Mozzarella au Basilic	10,90€
Melon au Jambon de Parme	12.20€
Salade Grecque (salade verte,féta,tomates,concombre,oignons,olives noires)	12,00€
Salade Italienne (salade verte tomates cerise , mozzarella ,jambon cru, parmesan)	12.10€
Salade du village (salade verte, pommes de terre sautées, lardons, persillade)	11,80€
Salade Niçoise (S verte, thon, anchois, olives noires oeuf dur, tomates, poivrons, oignons).	12,10€
Salade César Tiède (salade verte, poulet, croûtons, copeau de parmesan, sauce césar)	11,50€
Tartare de Saumon Frais à la Mangue	12,70€
Pizza blanche Estiva (roquette, parmesan, huile d'olive, basilic, tomates confites)	10,70€

Nos viandes

Burger italien maison (steak haché, cheddar, bacon, crème de parmesan, roquette)	13,90€
Wok de poulet et ses légumes (carottes,poivrons,oignons)	13,70€
Tartare de bœuf	14.90€
Tartare césar	15.40€
Escalope de Veau Milanaise	17,50€
Escalope de Veau au Marsala (crème, champignons de paris, marsala)	17,90€
Escalope Firenze (escalope de veau panée, jambon cru, parmesan)	18,90€
Entrecôte grillée ou roquefort	18.60€

Nos poissons

Pave de Saumon,sauce vierge tiède (pomme vapeur, haricot vert, tomate rôtie)	15.30€
Gambas décortiquées , sautées à l'ail	17.60€
Grenouilles sautées à la persillade (le soir uniquement)	16.90€

Nos pizzas

Margharita (tomate, mozzarella, basilic)	9.00€
Napolitaine (tomate, mozzarella, anchois, câpres, olive ,origan)	10,70€
Campagnarde (tomate, œuf, lardons, mozzarella)	11,50€
Romaine (tomate, mozzarella, jambon)	10.70€
Végétarienne (tomate, champignons, oignons, poivrons marinés, artichauts, olive, mozzarella)	11,50€
Régina (tomate, mozzarella, jambon, champignons, persillade)	11,50€
Orientale (tomate, mozzarella, merguez, œuf, oignons, olive)	11,50€
Royale (tomate,mozzarella,bœuf haché,merguez,oignons,poivrons,reblochon)	12,00€
Chorizo (tomate, mozzarella, chorizo, poivrons marinés, oignons, olive)	11,50€
Borghèse (tomate, mozzarella, bœuf haché, œuf, olive)	11,50€
Ballato (tomate, thon, oignons, poivrons marinés, mozzarella, olive)	11,50€
Alsacienne (fromage blanc, crème fraîche, oignons, lardons, mozzarella)	11,50€
Pizza 4 fromages (tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu, persillade)	11,80€
Maison (tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, olive)	11,50€
Pizza du chef (tomate,mozzarella,jambon cru,roquette,tomates cerises,copeaux de parmesan)	12,40€
Village (tomate, mozzarella, jambon cru, œuf)	11.80€
Savoyarde (tomate, pommes de terre, lardons, reblochon, mozzarella)	11,70€
Norvégienne (base crème, mozzarella, saumon frais, olive)	12.00€
Poulet (base crème, filet de poulet, oignons,mozzarella, champignons)	11.00€
Milano (tomate fraiche, roquette, mozzarella, copeaux de parmesan, basilic)	11,50€
Calzone (chausson) (tomate, mozzarella, jambon, champignons, olive.)	11.50€
Calzone 4 fromages (chausson) (tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu)	11.80€

Tout supplément sera facturé 1€/ingrédient,3€ SUP J.CRU

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées avec une base crème

Nos Pâtes

Lasagne maison au four	11,90€
Linguine ou penne à la Carbonara	10,80€
Linguine ou penne aux 4 fromages	9,90€
Linguine ou penne bolognaise	9,60€
Lasagne chèvre/épinard	11,50€

Nos Risottos

Risotto au Poulet	15,40€
(émincé de poulet, champignons)	
Risotto au Chorizo	15,40€
Risotto aux asperges	15,70€

Nos desserts et fromages

Fromage blanc à la crème	4.50€
Fromage blanc et coulis de fruits	4.90€
Demi saint Marcellin affiné	4.90€
Dessert du jour	4.70€
Salade de Fruits de saison	5.00€
Moelleux au chocolat, boule de glace vanille	5,70€
Crème brûlée	5.00€
Tiramisu au café	5.50€
Sablé Breton, Parfait glacé citron	5.70€
Panna cotta fruits rouges	5,00€
Profiteroles chocolat	6.50€
Café gourmand (sup 2€ dans menu)	6.10€

(Café, 1 boule de glace, mini crème brûlée, mini mousse chocolat, mini tiramisu café)

Nos glaces et sorbets

Chocolat, vanille, café, rhum-raisin, marron, menthe, smarties, poire, coco, fraise, framboise, citron, vanille macadamia, nuty, caramel beurre salé

1 boule crème fouettée	2,30€
2 boules crème fouettée	4.60€
3 boules crème fouettée	5.90€

Café/Chocolat/Caramel liégeois	6.50€
Dame blanche 2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée	6.50€
Anglaise	6.50€
2 boules menthe pépites de chocolat, chocolat chaud, crème fouettée	
Poire belle Hélène	6.50€
poire fruit, 1 boule poire, 1 boule vanille, chocolat chaud, crème fouettée	
Pêche melba pêche , 2 boules vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée	6.50€
Fraise melba – uniquement en saison	
1 boule vanille, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, crème fouettée	6.50€
Bounty 2 boules noix de coco, chocolat chaud, crème fouettée	6.50€
Ardéchoise 1 boule marron, 1 boule vanille, crème de marron, crème fouettée	6.50€
Coupe Brownie 2 boules vanille, brownie, crème fouettée	6,50€
Coupe Frenchie 1 boule vanille, 1 boule vanille macadamia,	
1 boule caramel beurre salé, sauce chocolat, Maltesers , crème fouettée	6.50€
Coupe Nuts 1 boule Nuty, 1 boule vanille, sauce Nutella, noisettes, crème fouettée	6,50€
Jamaïque 1 boule rhum-raisin, Rhum alcool	7.50€
Poire royal 2 boules poire, alcool de poire	7.50€
Coupe colonel 2 boules citron, citron, vodka	7.50€
Iceberg 2 boules menthe, get 27 alcool	7.50€

Boissons chaudes

Café, décaféiné	2.10€
Cappuccino	3.60€
Irish coffee	5.80€
Verveine, thé	2.50€

Eaux

Thonon 70cL	2.90€
Vals 70cL	2.90€

Sodas

Perrier,	3.60€
coca, ice tea	3.60€
Orangina	3.60€
Jus de fruits	3.60€

Limonade	2.00€
Sirop à l'eau	2.00€

Apéritifs

Kir	3.50€
Kir maison	3.70€
Pastis, Ricard	3.50€
Martini rouge/blanc	3.50€
Marsala	3.50€
Suze, porto	4.00€
Américano	4.50€
Coupe de champagne	7.50€

Bières

Affligem pression	3.70€
Desperados 33cl	4.70€
Leffe 33cl	4.70€
Heineken 33cl	4.70€

Whisky

JB 4cl	5.00€
Balantines 4cl	5.00€
Jack Daniels 4cl	6.00€
Chivas 4cl	6.00€

Digestifs

Marc 4cl	5.00€
Cognac 4cl	5.00€
Armagnac 4cl	5.00€
Chartreuse 4cl	5.00€
Poire, calvados 4cl	5.00€
Limoncello 4cl	5.00€
Vodka, Gin 4cl	5.00€
Get 27 ou 31 4cl	5.00€

POTS LYONNAIS

	25cl	46cl
• Côtes du Rhône	4.70€	9,50€
• Côtes de Provence (rosé)	4.70€	9,50€
• Viognier Blanc	5.50€	11€

VINS ITALIEN

	37.5cl	75cl
• Lumbrusco doux (rouge)	10.50€	16.50€
• Chianti (San Lorenzo rouge)	9.50€	17.90€
• Bardolino chiareto (rosé)	11.00€	15.70€

CHAMPAGNES

• Crémant de Loire	23.50€
• Champagne	55.00€

VINS BLANC

	37cl	75cl
• Viognier (pays d'oc) 2018 « domaine Boudinoud »	22.60€	
• St Véran 2018 « domaine des valanges »	23.10€	31.20€

VERRE DE VIN 19cl

3.70€

VINS ROUGE

	37.5cl	50cl	75cl
• Cote du Rhône 2017 « E.Guigal »	14.80€	-	24.80€
• Croze Hermitage 2017 « Cave de Tain »	18.30€	21.30€	28.80€
• Saint Joseph 2017 « Cave de Tain »	21.30€	-	35.50€
• Château Puech-Haut Prestige 2019 Languedoc	-	-	33.80€

VINS ROSÉ

	37.5cl	50cl	75cl
• coteau d'Aix 2019 « Les Beatines »		11,50€	14,00€
• Rosé de Provence 2019 « Perle de Roseline »	-	18,80€	23.80€
• Château Puech-Haut Prestige 2019 Languedoc	-		29.00€

Les millésimes épuisés seront remplacés par ceux de l'année