

Plat du jour + Bol de salade 11€
(A midi du lundi au vendredi)

Formule Midi

15,90€

Salade au choix

OU

Pâtes ou pizza au choix

+

**Dessert ou glace 2 boules au choix
ou café**

(sup 2€ café gourmand ou glace coupe
création)

+

**Soda (au verre) OU verre de vin OU
1/2pression**

Menu Midi et Soir

22,90€

Salade au choix

OU

Entrée au choix

+

Pizza ou pâtes au choix
(sup 2,50€ viande ou poisson)

+

Dessert au choix ou glace 2 boules
(sup 2€ coupe de glace création)

Menu Bambino 8,50€ - 10 ans

Jus de fruit (au verre)

+

Nuggets de poulet maison et frites ou **Pizza bambino** (jambon, fromage)
ou **Linguine à la tomate**

+

Fromage blanc ou **boule de glace**
surprise

Assiette antipasti à partager 2pers. 12,00€
(légumes marinés, charcuterie, fromages)

Nos salades et entrées

(Supplément géante 2,50€)

Salade roquette (roquette, copeaux de parmesan, tomates cerise)	5,80€
Duo de Bruschetta (pain grillé aillé, tomates cerise, légumes grillés, jambon fumé)	13,00€
Burrata et ses Tomates à l'ancienne	13,50€
Salade de Pâtes (fusilli, tomate, mozzarella, pesto, basilic, copeaux de parmesan)	11,50€
Salade du village (salade verte, pommes de terre sautées, lardons, persillade)	13,50€
Salade César Tiède (salade, poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan sauce césar)	13,50€
Salade Italienne (roquette, concombre, tomates cerise, olives noire, mozzarella, spek, huile d'olive, balsamique)	13,50€
Poke bowl Veggie (quinoa, choux blanc, edamane, mangue)	13,00€
Tartare de Saumon Frais à la Mangue	14,50€
Pizza blanche Estiva (roquette, parmesan, huile d'olive, basilic, tomates confites)	10,50€

Nos viandes

Burger italien maison (steak haché, crème de parmesan, roquette, mozzarella, pesto, coppa)	13,90€
Burger italien poulet (poulet pané, crème de parmesan, roquette, mozzarella, pesto)	13,50€
Aubergine Parmigiana	13,00€
Tartare de bœuf (frites Maison)	14,80€
Tartare césar (frites Maison).	15,20€
Escalope de Veau Milanaise , Pate à la tomate	17,80€
Entrecôte grillée ou poivre , Frites Maison, tomate rôtie	18,40€

Nos poissons

Filet de Loup Rôti, croute de parmesan et pesto (tian de légumes, risotto)	15,90€
Gambas décortiquées , sautées à l'ail et persil	18,40€
Grenouilles sautées à la persillade (le soir uniquement)	16,90€

Nos pizzas

Margharita (tomate, mozzarella, basilic)	11.00€
Napolitaine (tomate, mozzarella, anchois, câpres, olive ,origan)	12,50€
Campagnarde (tomate, œuf, lardons, mozzarella)	13,00€
Romaine (tomate, mozzarella, jambon)	12.50€
Végétarienne (tomate, champignons, oignons, poivrons marinés, artichauts, olive, mozzarella)	13,00€
Régina (tomate, mozzarella, jambon, champignons, persillade)	13,50€
Orientale (tomate, mozzarella, merguez, œuf, oignons, olive)	13,00€
Royale (tomate,mozzarella,bœuf haché,merguez,oignons,poivrons,reblochon)	13,80€
Chorizo (tomate, mozzarella, chorizo, poivrons marinés, oignons, olive)	13,50€
Borghèse (tomate, mozzarella, bœuf haché, œuf, olive)	13,50€
Ballato (tomate, thon, oignons, poivrons marinés, mozzarella, olive)	13,00€
Alsacienne (fromage blanc, crème fraîche, oignons, lardons, mozzarella)	13,50€
Pizza 4 fromages (tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu, persillade)	13,50€
Maison (tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, olive)	13,50€
Pizza du chef (tomate,mozzarella,jambon cru,roquette,tomates cerises,copeaux de parmesan)	13,80€
Village (tomate, mozzarella, jambon cru, œuf)	13.80€
Savoyarde (tomate, pommes de terre, lardons, reblochon, mozzarella)	13,50€
Norvégienne (base crème, mozzarella, saumon frais, olive)	13.80€
Poulet (base crème, filet de poulet, oignons,mozzarella, champignons)	12.80€
Milano (tomate fraiche, roquette, mozzarella, copeaux de parmesan, basilic)	12,50€
Calzone (chausson) (tomate, mozzarella, jambon, champignons, olive.)	13.50€
Calzone 4 fromages (chausson) (tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu)	13.50€

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	13,80€
Lumaconi au poulet	12,50€
Linguine caprese (tomate cerise, mozzarella, basilic, copeaux parmesan)	11,00€
Lumaconi grande aux chorizo , piment d'Espelette doux	16,00€
Linguine à la tomate	9,50 €

Nos Risottos

Risotto au Poulet (émincé de poulet, champignons)	15,00€
Risotto aux crevettes, lait de coco	16,50€
Risotto aux légumes de saison	14,50€

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€
Tarte citron Meringué	5.50€
Salade de Fruits de saison	5.00€
Brioche perdu aux fruits rouges et Nutella	6,50€
Crème brûlée	5.00€
Tiramisu au café	6.00€
Fondant au chocolat coeur coulant ,boule de glace stracciatella	7,00€
Panna cotta à la mangue ou fruits rouges	5,00€
Profiteroles chocolat	6.50€
Café gourmand (sup 2€ dans menu)	7,00€

(Café, 1 boule de glace, mini crème brûlée, salade de fruit frais, 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	3.00€
Vals 70cL	3.00€

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€
Spritz	7.50€

Coupe de champagne	9.50€
--------------------	-------

Bières

Affligem pression	3.70€
Desperados 33cl	4.70€
Lefte 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

- Côtes du Rhône
- Côtes de Provence (rosé)
- Viognier Blanc

LE VERRE 13 cl

25cl	46cl
4.70€	9,50€
4.70€	9,50€
5.50€	11€
	3,50€

VINS ROUGE

- Cote du Rhône 2017
« E.Guigal »
- Croze Hermitage 2017
« Cave de Tain »
- Saint Joseph 2017
« Cave de Tain »
- Château Puech-Haut
Prestige 2019 Languedoc

50cl	75cl
-	24.80€
21.30€	28.80€
-	35.50€
-	33.80€

VINS ITALIEN

- Lumbrusco doux (rouge)
- Chianti (rouge)
- Bardolino chiareto (rosé)

37.5cl	75cl
10.50€	16.50€
9.50€	19.90€
	16.70€

VINS ROSÉ

- coteau d'Aix 2020
« Les Beatines »
- Rosé de Provence 2019/20
« Roseline Prestige »
- Château Puech-Haut
Prestige 2020 Languedoc

50cl	75cl
11,50€	14,50€
- 16,80€	23.80€
	29.00€

CHAMPAGNES

- Crémant de Loire
- Champagne

23.50€
55.00€

VINS BLANC

- Viognier (pays d'oc) 2018
« domaine Boudinoud »
- St Véran 2018
« domaine des valanges »

75cl
22.60€
31.20€

Les millésimes épuisés seront remplacés par ceux de l'année suivante