

Formule Midi

17,40€

Salade au choix

OU

Pâtes ou pizza au choix

OU

Plat du jour

(du lundi au vendredi)

+

**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

24,50 €

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)**

*Notre menu est valable pour 1 personne

Menu Bambino 9 € - 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. 14,00€
(légumes marinés, charcuteries, fromages)**

Nos salades

(Supplément géante 2,50€)
(Supplément bol de salade 2,50€)

Salade roquette (roquette, copeaux de parmesan, tomates cerise)	5,80€
Croustillant de chèvre pané aux flocons de céréale en salade	14,10€
Involtini de saumon en salade (saumon gavelax ,courgette ,fromage blanc)	14,80€
Salade du village (mesclun, pommes de terre rissolées maison, lardons, persillade)	14,90€
Salade César Tiède (salade, poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan sauce césar)	14,90€
Salade Italienne (roquette, coppa, tomates cerise, olives noires, bille de mozzarella, huile, balsamique)	14,90€
Salade Lyonnaise (salade verte, croûtons, lardons, œuf poché)	14,80€

Nos entrées

Bruschetta (pain grillé aillé, tomates fraîches, mozzarella, basilic)	13,80€
Petite raviole Gratinée au Parmesan	14,50€
Tartare de Saumon frais à l'aneth	15,50€
Pizza blanche Estiva (roquette, parmesan, huile d'olive, basilic, tomates confites)	11,00€

Nos viandes

Burger italien maison (steak haché, crème de parmesan, roquette, mozzarella, pesto, coppa)	14,90€
Burger poulet (poulet pané, crème de parmesan, roquette, mozzarella, pesto)	14,80€
Tartare de bœuf (frites Maison)	15,70€
Tartare césar (frites Maison)	15,90€
Andouillette au four, sauce moutarde	15,30€
Escalope de Veau Milanaise, Pates à la tomate (180gr)	21,00€
Escalope Firenze (escalope de veau panée, jambon cru, parmesan) (180gr)	22,00€
Escalope de Veau à la Crème (crème, champignons de paris)	21,50€
Entrecôte grillée ou poivre ou Gorgonzola (250gr) Frites Maison	22,00€

Nos poissons

Pavé de Saumon à la la plancha crème de poivrons, wok de légumes	20,40€
Gambas Géante décortiquées , sautées à l'ail et persil	23,00€
Grenouilles sautées à la persillade (le soir uniquement)	19,50€

Nos pizzas

Margharita (tomate, mozzarella, basilic)	11,50€
Napolitaine (tomate, mozzarella, anchois, câpres, olive ,origan)	14,00€
Campagnarde (tomate, œuf, lardons, mozzarella)	14,10€
Romaine (tomate, mozzarella, jambon)	13,80€
Végétarienne (tomate, champignons, oignons, poivrons marinés, artichauts, olive, mozzarella)	14,10€
Régina (tomate, mozzarella, jambon, champignons, persillade)	14,60€
Orientale (tomate, mozzarella, merguez, œuf, oignons, olive)	14,20€
Royale (tomate,mozzarella,bœuf haché,merguez,oignons,poivrons,reblochon)	15,00€
Chorizo (tomate, mozzarella, chorizo, poivrons marinés, oignons, olive)	14,60€
Borghèse (tomate, mozzarella, bœuf haché, œuf, olive)	14,60€
Ballato (tomate, thon, oignons, poivrons marinés, mozzarella, olive)	14,20€
Alsacienne (fromage blanc, crème fraîche, oignons, lardons, mozzarella)	14,60€
Pizza 4 fromages (tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu, persillade)	14,60€
Maison (tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, olive)	14,60€
Pizza du chef (tomate,mozzarella,jambon cru,roquette,tomates cerises,copeaux de parmesan)	15,00€
Village (tomate, mozzarella, jambon cru, œuf)	15,20€
Savoyarde (tomate, pommes de terre, lardons, reblochon, mozzarella)	14,60€
Norvégienne (base crème, mozzarella, saumon frais, olive)	15,30€
Poulet (base crème, filet de poulet, oignons,mozzarella, champignons)	14,00€
Milano (tomate fraiche, roquette, mozzarella, copeaux de parmesan)	13,60€
Calzone (chausson) (tomate, mozzarella, jambon, champignons, olive,.)	14,60€
Calzone 4 fromages (chausson) (tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu)	14,60€

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	15,20€
Linguine à la tomate	9,80 €
Linguine à l'Arrabiata	13,50€
Linguine à la Carbonara	14,30€
Lumaconi grande aux chorizo , piment d'Espelette doux	16,50€

Nos Risottos

Risotto au Poulet et Champignons	16,10€
Risotto aux Gambas, lait de coco	17,20€
Risotto au Chorizo, piment d'espelette	16,70€

Nos desserts maison et fromages

Fromage blanc à la crème	4.70€
Fromage blanc et coulis de fruits	5,00€
Demi saint Marcellin affiné	5,00€
Tarte citron Meringuée	6,00€
Ananas frais	6,00€
Crumble aux pomme	6,50€
Mousse au chocolat	6,00€
Crème brûlée	6,00€
Tiramisu au café	6.50€
Panna cotta à la mangue ou fruits rouges	6,00€
Brioche perdue aux caramel beurre salé, glace caramel	7,30€
(sup 1,50€ dans menu)	
Profiteroles chocolat	7,30€
Café gourmand (sup 2€ dans menu)	7,50€

(Café, 1 boule de glace, mini crème brûlée, mini mousse au 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	2,30€
2 boules	4.60€
3 boules	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	3.80€
Irish coffee	7.00€
Verveine, thé	2.50€

Eaux

Thonon 70cL	3.30€
Vals 70cL	3.30€

Sodas

Perrier,	4.00€
coca, ice tea	4.00€
Orangina	4.00€
Jus de fruits	4.00€

Limonade	2.50€
Sirop à l'eau	2.20€

Apéritifs

Kir	4.00€
Kir maison	4.50€
Pastis, Ricard	4.00€
Martini rouge/blanc	4.00€
Marsala	4.00€
Suze, porto	4.50€
Américano	5.30€
Spritz	7.80€

Coupe de champagne Gosset	9.80€
---------------------------	-------

Bières

Affligem pression	4.00€
Desperados 33cl	5.00€
Lefte 33cl	5.00€
Heineken 33cl	4.70€

Whisky

JB 4cl	5.50€
Balantines 4cl	5.50€
Jack Daniels 4cl	6.50€
Chivas 4cl	6.50€

Digestifs

Marc 4cl	5.50€
Cognac 4cl	5.50€
Armagnac 4cl	5.50€
Chartreuse 4cl	5.50€
Poire, calvados 4cl	5.50€
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

VINS ITALIEN

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

CHAMPAGNES

- Blanc de Blanc
- Champagne Gosset brut

VINS BLANC

- Viognier (pays d'oc) 2021
« domaine Boudinoud »
- St Véran 2018
« domaine Champ de perdrix »

25cl

50cl

VINS ROUGE

- Cote du Rhône 2017/18
« E.Guigal »
- Croze Hermitage 2020
« Cave de Tain »
- Saint Joseph 2018/19
« Cave de Tain »
- Château Puech-Haut
Prestige 2018 Languedoc

VINS ROSÉ

- La balade de Colline 2021
« IGP Méditerranée »
- Rosé de Provence 2020
« Roseline Prestige »
- Château Puech-Haut
Argali 2020 Languedoc

37.5cl

50cl

75cl

15,90€ - 26,40€

22,50€ 29,80€

- 39,80€

- - 35,00€

50cl

75cl

14,50€

- 18,90€ 29,00€

35,00€

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