

## Formule Midi

18,50€

(du lundi au vendredi midi)

**Salade au choix**

OU

**Pâtes ou pizza au choix**

OU

**Plat du jour**

+

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

(sup 2,30 € café gourmand ou glace coupe  
création)

+

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

## Menu Midi et Soir

27,50 €

**Salade au choix**

OU

**Entrée au choix**

+

**Pizza ou pâtes au choix**

(sup 3,50€ viande ou poisson)

+

**Dessert au choix ou glace 2 boules**

(sup 2,30 € café gourmand ou glace  
coupe création)

\*Notre menu est valable pour 1 personne

## Menu Bambino 9,50 € - 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. 15,50€  
(légumes marinés, charcuterie, fromages)**

## Nos salades

(Supplément géante 3 €)  
(Supplément bol de salade 2,50€)

<b>Salade roquette</b> (roquette, copeaux de parmesan, tomates cerise)	5,90€
<b>Croustillant de chèvre pané aux flocons de céréales en salade</b>	15,60€
<b>La Burrata</b> (Tomates anciennes, Burrata, huile d'olive, pesto).	15,80€
<b>Salade du village</b> (mesclun, pommes de terre rissolées maison, lardons, persillade)	16,50€
<b>Salade César Tiède</b> (salade, poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan sauce césar)	16,80€
<b>Salade Italienne</b> (roquette, coppa, tomates cerise, olives noires, billes de mozzarella, huile, balsamique)	15,80€
<b>Salade Niçoise</b> (mesclun, tomates, poivrons, oeuf dur, thon, anchois, olives)	16,80€

## Nos entrées

<b>Bruschetta</b> (pain grillé aillé, tomates fraîches, mozzarella, basilic )	14,90€
<b>Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan , salade verte</b>	16,80€
<b>Tartare de Saumon Frais, salade roquette</b>	18,40€
<b>Pizza blanche Estiva</b> (roquette, parmesan, huile d'olive, basilic, tomates confites)	13,50€

## Nos viandes

<b>Burger italien maison</b> (steak haché, crème de parmesan, roquette, mozzarella, pesto, coppa)	17,50€
<b>Burger poulet</b> ( poulet pané, crème de parmesan, roquette, mozzarella, pesto)	16,80€
<b>Tartare de bœuf</b> (frites Maison)	16,90€
<b>Tartare césar</b> (frites Maison)	17,50€
<b>Brochette de Poulet marinée au citron ,ratatouille maison</b>	17,30€
<b>Escalope de Veau Milanaise, Pâtes à la tomate</b> (180gr )	22,80€
<b>Escalope Firenze</b> (escalope de veau panée, jambon cru, parmesan) (180gr )	23,90€
<b>Escalope de Veau à la Crème</b> (crème, champignons de paris)	23,50€
<b>Entrecôte grillée 250gr</b> sauce au choix (poivre, gorgonzola, moutarde) Frites Maison	23,80€

## Nos poissons

<b>Pavé de saumon, sauce vierge,</b> légumes de saison	23,80€
<b>Gambas Géantes décortiquées,</b> sautées à l'ail et persil (hors menus)	27,90€
<b>Grenouilles sautées à la persillade</b> (le soir uniquement, hors menus)	22,80€

## Nos pizzas

<b>Margharita</b> (tomate, mozzarella, basilic )	11,30€
<b>Chèvre miel</b> (tomate, mozzarella, chèvre ,miel)	14,80€
<b>Napolitaine</b> (tomate, mozzarella, anchois, câpres, olive ,origan)	15,10€
<b>Campagnarde</b> (tomate, œuf, lardons, mozzarella)	15,00€
<b>Romaine</b> (tomate, mozzarella, jambon)	14,60€
<b>Végétarienne</b> (tomate, champignons, oignons, poivrons marinés, artichauts, olive, mozzarella)	14,90€
<b>Régina</b> (tomate, mozzarella, jambon, champignons, persillade)	15,50€
<b>Orientale</b> (tomate, mozzarella, merguez, œuf, oignons, olive)	14,30€
<b>Royale</b> (tomate,mozzarella,bœuf haché,merguez,oignons,poivrons,reblochon)	15,90€
<b>Chorizo</b> (tomate, mozzarella, chorizo, poivrons marinés, oignons, olive)	15,50€
<b>Borghèse</b> (tomate, mozzarella, bœuf haché, œuf, olive)	15,50€
<b>Ballato</b> (tomate, thon, oignons, poivrons marinés, mozzarella, olive)	15,10€
<b>Alsacienne</b> (fromage blanc, crème fraîche, oignons, lardons, mozzarella)	15,20€
<b>Pizza 4 fromages</b> (tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu, persillade)	15,50€
<b>Maison</b> (tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, olive)	15,50€
<b>Pizza du chef</b> (tomate,mozzarella,jambon cru,roquette,tomates cerises,copeaux de parmesan)	15,90€
<b>Village</b> (tomate, mozzarella, jambon cru, œuf)	15,90€
<b>Savoyarde</b> (tomate, pommes de terre, lardons, reblochon, mozzarella)	15,50€
<b>Norvégienne</b> (base crème, mozzarella, saumon frais, olive)	15,90€
<b>Poulet</b> (base crème, filet de poulet, oignons,mozzarella, champignons)	15,20€
<b>Milano</b> (tomate fraîche, roquette, mozzarella, copeaux de parmesan )	14,50€
<b>Calzone (chausson)</b> (tomate, mozzarella, jambon, champignons, olive,.)	15,50€
<b>Calzone 4 fromages (chausson)</b> (tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu )	15,50€

Tout supplément sera facturé 1€/ingrédient, 3€ SUP Jambon cru

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées avec une base crème

## Nos Pâtes

<b>Lasagne maison au four</b>	16,40€
<b>Linguine à la tomate</b>	9,90 €
<b>Linguine au Pesto</b>	14,40€
<small>(sauce pesto, tomates cerises, pignon pin, bille de mozza)</small>	
<b>Linguine à l'Arrabiata</b>	14,20€
<b>Linguine aux fruits de Mer</b>	16,00€
<b>Conchiglioni grande aux chorizo , piment d'Espelette doux</b>	18,30€

## Nos Risottos

<b>Risotto au Poulet et Champignons</b>	17,80€
<b>Risotto aux Saint-Jacques</b>	21,40€
<b>Risotto au Chorizo, piment d'espelette</b>	19,10€
<b>Risotto aux fruits de Mer</b>	18,80€

## Nos desserts maison et fromages

<b>Fromage blanc à la crème</b>	4.70€
<b>Fromage blanc et coulis de fruit</b>	5,00€
<b>Demi saint Marcellin affiné</b>	5,00€
<b>Tarte citron Meringuée</b>	7,50€
<b>Salade de Fruits de saison</b>	6,50€
<b>Mousse au chocolat</b>	7,50€
<b>Crème brûlée</b>	6,50€
<b>Tiramisu au café</b>	7.50€
<b>Panna cotta à la mangue ou fruits rouges</b>	6,50€
<b>Brioche perdue Nutella, banane</b>	8,00€
<small>(sup 1,50€ formule midi )</small>	
<b>Pavlova aux fruits rouge (crème fouettée, meringue, fruits rouge ,coulis de fruit rouge )</b>	8,50€
<small>(sup 1,50€ formule midi )</small>	
<b>Profiteroles chocolat</b>	8,00€
<b>Café gourmand (sup 2,30 € dans menu)</b>	8,00€

(Café, 1 boule de glace pistache, salade de fruit, mini crème brûlée , tartelette chocolat )

## Nos glaces et sorbets

Chocolat, vanille, café, rhum-raisin, marron, menthe, poire, coco, fraise, framboise, citron  
vanille noix de pecan, nuty, caramel beurre salé

1 boule	2,50€
2 boules	5,00€
3 boules	6,00€

<b>Café/Chocolat/Caramel liégeois</b>	7.50€
<b>Dame blanche</b> 2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée	7.50€
<b>Anglaise</b>	7.50€
2 boules menthe pépites de chocolat, chocolat chaud, crème fouettée	
<b>Poire belle Hélène</b>	7.50€
poire fruit, 1 boule poire, 1 boule vanille, chocolat chaud, crème fouettée	
<b>Pêche melba</b> pêche , 2 boules vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée	7.50€
<b>Fraise melba – uniquement en saison</b>	
1 boule vanille, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, crème fouettée	7.50€
<b>Bounty</b> 2 boules noix de coco, chocolat chaud, crème fouettée	7.50€
<b>Ardéchoise</b> 1 boule marron, 1 boule vanille, crème de marron, crème fouettée	7.50€
<b>Coupe Brownie</b> 2 boules vanille, brownie, crème fouettée	7,50€
<b>Coupe Frenchie</b> 1 boule vanille, 1 boule vanille noix de pecan,	
1 boule caramel beurre salé, sauce chocolat, Maltesers , crème fouettée	7.50€
<b>Coupe Nuts</b> 1 boule Nuty, 1 boule vanille, sauce Nutella, noisettes, crème fouettée	7,50€
<b>Jamaïque</b> 1 boule rhum-raisin, Rhum alcool	8.50€
<b>Poire royal</b> 2 boules poire, alcool de poire	8.50€
<b>Coupe colonel</b> 2 boules citron, citron, vodka	8.50€
<b>Iceberg</b> 2 boules menthe, get 27 alcool	8.50€

## Boissons chaudes

Café, décaféiné	2.20€
Cappuccino	4,20€
Irish coffee	8.50€
Verveine, thé	2.50€

## Eaux

Thonon 70cL	3.50€
Vals 70cL	3.50€

## 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	8.50€

## Bières

Affligem pression	4.20€
Desperados 33cl	5.00€
Leffe 33cl	5.00€
Heineken 33cl	4.70€

## Whisky

JB 4cl	5.50€
Balantines 4cl	5.50€
Jack Daniels 4cl	7.00€
Chivas 4cl	7.00€

## Digestifs

Marc 4cl	6.00€
Cognac 4cl	6.00€
Armagnac 4cl	6.00€
Chartreuse 4cl	7.00€
Poire, calvados 4cl	6.00€
Limoncello 4cl	5.50€
Vodka, Gin 4cl	5.50€
Get 27 ou 31 4cl	5.50€

### POTS LYONNAIS

	25cl	50cl
• Côtes du Rhône	6,50€	13,00€
• Rosé IGP Méditerranée	6,50€	13,00€
• Viognier Blanc	6,50€	13,00€

### LE VERRE 13 cl

4,00€

### VINS ITALIEN

	37.5cl	75cl
• Lumbrusco doux (rouge)	11.50€	19.50€
• Nero d'Avola le verre 13cl	5,50€	21.90€
• LA CORTE 2023 (rosé) Veneto		20,90€

### CHAMPAGNES

• Champagne brut	65.00€
------------------	--------

### VINS BLANC

	75cl
• Viognier (pays d'oc) 2022 « domaine Boudinoud »	23.60€
• St Véran 2022 « domaine Pascal Renaud »	32,50€

### VINS ROUGE

	37.5cl	50cl	75cl
• Cote du Rhône 2020 « E.Guigal »	15,90€	-	26,90€
• Croze Hermitage 2022 « Cave de Tain »		22,50€	29.80€
• Saint Joseph 2020 « Cave de Tain »		-	39,80€
• Château Puech-Haut Prestige 2021 Languedoc	-	-	35,00€

### VINS ROSÉ

	50cl	75cl
• La balade de Colline 2023 « IGP Méditerranée »		17,00€
• Rosé de Provence 2023 « Domaine sainte-roseline »	-	27,50€
• Château Puech-Haut Argali 2023 Languedoc		37,00€

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