



Pensez à consulter nos suggestions!

Ouvert 7 jours / 7

de 11 h 45 à 14 heures

et de 18 h 45 à 22 heures

Et jusqu'à

23 heures le vendredi et samedi

Sur place ou à emporter

Tél. 03 29 50 89 37

La cuisine faite Maison prend du temps...

Tous nos plats ainsi que nos sauces sont préparés
«minute» afin de vous garantir les meilleures saveurs.

Notre équipe de cuisiniers et pizzaiolos fait en sorte de
vous servir dans les meilleurs délais mais si vous avez
un impératif horaire, n'hésitez pas à en informer
votre serveur.



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Les cocktails

Mojito Rhum blanc Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier	8,50 €
Apérol Spritz Apérol, Prosecco, San Pellegrino	8,20 €
Sarti Spritz Sarti, Prosecco, San Pellegrino	8,30 €
Mojito sans alcool	6,40 €
Chantaco orange, pamplemousse, citron pressés, sirop de grenadine	6,40 €
Americano Martini rouge et blanc, Campari, Gin	8,20 €



Les softs

Orange ou citron pressé	5,90 €
Jus de fruits orange, pomme, abricot, ananas, pêche, fraise 25 cl	4,30 €
Jus de tomate 25 cl	4,40 €
Perrier 33 cl	4,40 €
Coca Cola (normal, zero) 33 cl	4,40 €
Schweppes (tonic, agrum) 25 cl	4,20 €
Orangina 25 cl	4,20 €
Verre d'Ice Tea 25 cl	4,20 €
Verre de sirop 25 cl	3,20 €
Diabolo 25 cl	3,60 €



Les eaux

Evian 50 cl	4,50 €
Evian L	5,90 €
San Pellegrino 50 cl	4,50 €
San Pellegrino L	5,90 €

Les bières

Blonde pression 25 cl	4,20 €
Pression spéciale du moment 25 cl	4,90 €
Bière italienne bouteille 33 cl	5,20 €
Pelforth brune bouteille 33 cl	5,20 €
Hoogarden blanche bouteille 33 cl	5,40 €
Desperados bouteille 33 cl	5,60 €
Bière sans alcool 25 cl	4,20 €
Picon	5,20 €
Mort subite Lambic Kriek 33 cl	5,20 €
Monaco ou Panaché	4,30 €



Les apéritifs

Moscato d'Asti vin blanc italien perlé et moelleux	5,80 €
Prosecco vin blanc sec pétillant	5,90 €
Kir	4,50 €
Martini (blanc ou rouge ou rosé) 5 cl	4,90 €
Porto (blanc ou rouge) 7 cl	4,90 €
Pastis ou Ricard 2 cl	4,40 €
Whisky J & B 4 cl	6,90 €
Whisky Jack Daniel's ou Ballantine's 4 cl	7,50 €
Rhum Havana Club 4 cl	6,90 €

Les digestifs

Irish coffee (whisky)	8,70 €
French coffee (cognac)	8,70 €
Italian coffee (amaretto)	8,70 €
Eau-de-vie (mirabelle, poire, framboise) 4 cl	5,50 €
Cognac Léopold Gourmel Bio 4 cl	6,00 €
Grappa 4 cl	5,50 €
Limoncello 4 cl	5,50 €
Bas Armagnac Uby 4 cl	6,20 €
Amaretto Disaronno ou Bailey's 4 cl	5,50 €



PRIX NETS en euros, TOUTES TAXES COMPRISES

La Véritable Pizza Napolitaine



Nous utilisons une farine STG (spécialité traditionnelle garantie) entrant dans la fabrication de la pizza napolitaine traditionnelle.

Nos pizzas sont composées de produits typiques italiens, tel que la mozzarella Di Bufala compagna DOP, la mozzarella Fior Di Latte, l'huile d'olives extra vierge ainsi que le meilleur de la charcuterie italienne.

Les typiques

Diavola tomate, mozzarella, ventricina piquante, olives noires 13,20 €

Boscaiola tomate, mozzarella, lardons, oignons, champignons
à la sortie du four : mesclun 14,40 €

Contadina crème, gorgonzola, chèvre, lardons
à la sortie du four : miel, mesclun, tomates cerise 14,20 €

Rustique mozzarella, tomates cerise confites, saucisse italienne, oignons, olives noires 13,30 €

Capri tomate, mozzarella, saucisse italienne, olives noires
à la sortie du four : scamorza fumée 14,50 €

Marguerite Royale tomate, mozzarella, mozzarella Di Bufala, basilic frais 14,20 €

Parmiggiana tomate, mozzarella, aubergines grillées, copeaux de parmesan 13,30 €

Goustosa tomate, mozzarella
à la sortie du four : jambon de Parme, mesclun, copeaux de parmesan, tomates cerise 14,50 €

Bresaola tomate, mozzarella
à la sortie du four : bresaola, mesclun, copeaux de parmesan, crème balsamique 14,50 €

Tyrolèse crème, mozzarella
à la sortie du four : scamorza fumée, speck 14,20 €

La Rosace roulée et coupée en tronçons
mozzarella, dés de tomates, basilic, servie sur mesclun, noix, oignons rouges, jambon de Parme 14,80 €

Calzone Royale (pliée en chausson)
tomate, mozzarella, gorgonzola, champignons
à la sortie du four : jambon de Parme, mesclun, tomates cerise 15,40 €

Tartufo crème, mozzarella, girolles
à la sortie du four : mesclun, tomates cerise, copeaux de pecorino, huile de truffe 15,10 €

Calabraise tomate, mozzarella, ventricina piquante, champignons, anchois, olives noires, mesclun 14,20 €



PRIX NETS en euros, TOUTES TAXES COMPRISES

Les classiques

Napolitaine tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives 12,80 €

Marguerite tomate, mozzarella, basilic frais, tomates cerise 12,40 €

Régina tomate, mozzarella, champignons
à la sortie du four : jambon blanc italien 13,90 €

Vosgienne tomate, mozzarella, lardons, oignons, crème 13,90 €

Tartiflette crème, mozzarella, reblochon, oignons, pommes de terre
à la sortie du four : bresaola, speck, mortadelle, coppa, mesclun 15,20 €

Quatre fromages crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre
à la sortie du four : scamorza fumée 14,50 €

Végétarienne tomate, mozzarella, légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons, artichauts) 13,70 €

Quatre saisons tomate, mozzarella, artichauts, thon, champignons
à la sortie du four : jambon blanc italien, olives noires 14,50 €

Calzone (pliée en chausson)
tomate, mozzarella, jambon blanc italien, champignons, œuf, mesclun 14,70 €

La Bolognaise crème, mozzarella, sauce tomate bolognaise
à la sortie du four : mesclun 13,30 €



Les pizzas de la mer

Saint-Jacques tomate, crème, mozzarella, Saint-Jacques, persillade 15,50 €

Saumon crème, mozzarella
à la sortie du four : saumon fumé, mesclun 15,20 €

La Gambas crème, tomate, mozzarella, gambas, Saint-Jacques fraîches
à la sortie du four : persillade 15,70 €

La Rosace de la mer roulée et coupée en tronçons
Crème fraîche, aneth, saumon fumé, servie sur mesclun, oignons rouges, 15,60 €

Les focaccias (pizza blanche)

Bufala huile d'olives
à la sortie du four : mozzarella Di Bufala, tomates cerise, basilic 13,70 €

Parme huile d'olives
à la sortie du four : jambon de Parme, mesclun, provolone 13,10 €

Les flam's

Traditionnelle crème, fromage blanc, oignons, lardons 11,20 €

Gratinée crème, fromage blanc, oignons, lardons, gruyère 11,80 €

Munster crème, fromage blanc, oignons, lardons, munster 13,20 €

Speck crème, fromage blanc, oignons, gruyère, speck 13,50 €

PRIX NETS en euros, TOUTES TAXES COMPRISES

Les assiettes

Assiette de foie gras et ses toasts

Mesclun, toasts au foie gras

Pinot noir des deux Cerfs Alsace Maison Dopff

17,90 €

Assiette périgourdine

Mesclun, toasts au foie gras, gésiers confits, magret fumé, tomates confites, Pignons de pin, cèpes et pommes de terres sautés

Montepulciano d’Abruzzo DOC, Maison Cantina Zaccagnini (rouge)

19,80 €

Assiette du berger

Mesclun, toasts chèvre et miel, cœurs d’artichaut, tomate fraîche, maïs, copeaux de provolone, olives noires, noix

Chardonnay Les grains IGP Marrenon

14,50 €

Assiette italienne

Mesclun, toasts au pesto et mozzarella, jambon de Parme, légumes grillés

Côtes de Provence Haedus Ferry Lacombe

15,20 €

Salade César

Mesclun, poulet pané, avocat, croûtons, œuf poché, copeaux de parmesan, tomates cerise

Pinot noir des deux Cerfs Alsace Maison Dopff

17,50 €

Salade vosgienne

Salade, lardons, croûtons, crème fraîche, œuf poché

Pinot noir des deux Cerfs Alsace Maison Dopff

14,70 €

Brochettes océanes

Brochettes de Saint-Jacques, saumon frais et gambas, mesclun, petites crevettes roses

Il bianco di ciccio, Maison Cantina Zaccagnini (blanc)

18,30 €

Assiette végétarienne

Salade, légumes grillés: poivrons, courgettes, aubergines, artichauts, oignons

Montepulciano d’Abruzzo DOC, Maison Cantina Zaccagnini (rouge)

13,70 €

Les tartares

Tartare aller retour aux herbes

légèrement poêlé, marinade provençale, sur lit de salade, garniture au choix

B from Bordeaux des Vignobles Raguenot (rouge)

20,40 €

Tartare de boeuf

Salade verte et une garniture au choix

B from Bordeaux des Vignobles Raguenot (rouge)

19,30 €

Menu enfant (-de 10 ans)

10,40 €

Sirop à l'eau

Diabolo

Ice Tea

Spaghettis à la bolognaise

Pizza à la bolognaise

Pizza Lapin (tomate, mozzarella, jambon)

Nuggets Garniture au choix

Mousse au chocolat maison

Compote

Coupe 1 boule de glace

PRIX NETS en euros, TOUTES TAXES COMPRISES

Les viandes

Escalope italienne

Noix de veau poêlée, jambon de Parme, tomate fraîche, mozzarella, gratinée au four, sauce basilic

Montepulciano d’Abruzzo DOC, Maison Cantina Zaccagnini (rouge)

20,90 €

Escalope milanaise

Noix de veau panée, spaghetti à la sauce tomate

Rouge de Saint Hyppolyte Vieilles Vignes

19,90 €

Escalope de veau à la crème

Coupée dans la noix, crème et champignons frais, garniture au choix

B from Bordeaux des Vignobles Raguenot

19,90 €

Escalope de veau aux morilles entières

Coupée dans la noix, crème et morilles, garniture au choix

B from Bordeaux des Vignobles Raguenot

24,90 €

Filet de poulet émincé à l'indienne

Crème, curry, raisins secs, champignons frais, garniture au choix

Il bianco di ciccio, maison Cantina Zaccagnini (blanc)

16,90 €

Véritable bouchée à la reine

Cœur de ris de veau, veau, quenelles, morilles entières, champignons de Paris, sauce suprême, riz

Montepulciano d’Abruzzo DOC, maison Cantina Zaccagnini (rouge)

19,60 €

Faux-filet de bœuf maturé

Sauce chimichurri, pièce de 200g, garniture au choix

B from Bordeaux des Vignobles Raguenot

25,50 €

Les burgers

Burger du Chef

Pain bretzel, viande hachée Angus persillée, cheddar, speck, sauce burger maison, frites

Chianti Rocca delle Macie, Vernaiolo (rouge)

17,30 €

Burger montagnard

Pain Bretzel, viande hachée Angus persillée, speck, oignons rouges confits, fromage à raclette

Montepulciano d’Abruzzo DOC, maison Cantina Zaccagnini (rouge)

17,80 €

Burger Rossini

Pain maison, viande hachée Angus persillée, sauce jus de cuisson, chutney d’échalotes au vinaigre de framboises, magret fumé et foie gras fondant

B from Bordeaux des Vignobles Raguenot (rouge)

18,80 €

Garnitures: frites, tagliatelles, poêlée de légumes frais, casarecce, riz

Supplément 2ème garniture: 3,00 €

La liste des allergènes présents dans nos plats est à votre disposition, sur simple demande auprès de votre serveur.

Pensez à consulter notre tableau des suggestions

PRIX NETS en euros, TOUTES TAXES COMPRISES

Zoom sur les produits Italiens...

Mozzarella Fior Di Latte Cantile : Mozzarella « Fleur de lait ». Produit laitier à pâte fraîche filée.

Mozzarella Di Bufala Compana DOP (dénomination d'origine protégée) : Produit laitier à pâte fraîche filée, fabriquée à partir de lait de buffle, de forme ronde.

Scamorza fumée : Typique du sud de l’Italie, c’est un fromage cru à pâte filée, affinée d’une semaine à un mois. Il est fumé au bois, ce qui lui donne un goût caractéristique et subtil.

Parmesan DOP : Fromage traditionnel de lait de vache Reggiana, à pâte pressée cuite, produit dans une zone limitée en Emilie-Romagne.

Ventricina piquante : Salami pimenté typique de la région des Abruzzes.

Saucisse fraîche : Charcuterie traditionnelle élaborée à partir de chair de porc, parfumée au fenouil et légèrement pimentée.

Mortadelle : Gros saucisson fabriqué à base de porc. Charcuterie typique de la Lombardie et de l’Emilie-Romagne.

Speck : Jambon cru fumé, provenant de la cuisse de porc légèrement salé et aromatisé.

Pancetta : Charcuterie italienne à base de poitrine de porc salée, poivrée et séchée.

Coppa : Salaison d'origine italienne, élaborée à partir d'échine de porc désossée, salée, séchée et affinée. Elle se consomme crue.

Bresaola : Originaire du nord de l’Italie, elle est faite de viande de bœuf dégraissée que l'on laisse sécher plusieurs mois.

Jambon blanc aux herbes : Jambon cuit dans un bouillon aux herbes et enrobé d'herbes lui donnant ce goût si particulier.

Jambon de Parme : Jambon d’Appellation d’Origine Protégée provenant de la région de Parme. Sa maturation peut aller jusqu’à 18 mois.

Limoncello : Liqueur de citron produit à base de zeste de citron, d’alcool, d’eau et de sucre. Il est doux et citronné, d’une couleur jaune brillante. Boisson très digestive.

Amaretto : Liqueur d’amandes. Agréable avec le café.

PRIX NETS en euros, TOUTES TAXES COMPRISES

Les pâtes

Tagliatelles aux Saint-Jacques 18,90 €
Crème, brunoise de légumes frais, Saint-Jacques poêlées
🍷 **Il bianco di ciccio, maison Cantina Zaccagnini (blanc)**

Casarecce à la carbonara 14,90 €
Crème, lardons, œuf, oignons, parmesan
🍷 **Chianti Rocca delle Macie, Vernaiolo (rouge)**

Spaghetti à la bolognaise 13,90 €
Sauce tomate, viande de bœuf, oignons, carottes
🍷 **Montepulciano d’Abruzzo DOC, maison Cantina Zaccagnini (rouge)**

Tagliatelles aux 2 saumons 17,90 €
Sauce crème tomatée, saumon frais et fumé, échalotes, zestes de citron
🍷 **Il bianco di ciccio, maison Cantina Zaccagnini (blanc)**

Linguines aux gambas et au pesto rouge 19,20 €
Gambas grillées, sauce au pesto rouge
🍷 **Chardonnay Les grains IGP Marrenon**

Les pâtes fraîches

Ravioles à la truffe sauce crème et champignons 17,60 €
Cèpes, girolles, champignons de Paris, huile de truffes
🍷 **Rouge de Saint Hyppolyte Vieilles Vignes**

Ravioles au potimarron et à la crème de marron 16,90 €
(selon arrivage)
🍷 **Pinot noir des deux Cerfs Alsace Maison Dopff**

Ravioles ricotta épinards 15,70 €
Sauce crémeuse au citron
🍷 **Pinot noir des deux Cerfs Alsace Maison Dopff**

Lasagnes à la bolognaise 15,30 €
Viande de bœuf 100% muscle, pure race française, salade verte
🍷 **Montepulciano d’Abruzzo DOC, maison Cantina Zaccagnini (rouge)**

Les risottos

Risotto au safran et Saint-Jacques poêlées 19,70 €
Crème, safran, Saint-Jacques, chips de Ventricina
🍷 **Chardonnay Les grains IGP Marrenon**

Risotto au gorgonzola et à la poire 17,20 €
Crème, gorgonzola, poire, chips de speck, noix et miel
🍷 **Montepulciano d’Abruzzo DOC, Maison Cantina Zaccagnini (rouge)**

Les poissons frais

Le Bømlo est un saumon norvégien de qualité supérieure, élevé dans des conditions de vie identiques à celles du saumon sauvage.

Pavé de saumon sauce au citron 21,40 €
Garniture au choix
🍷 **Chardonnay Les grains IGP Marrenon**



Saint-Jacques aux girolles 21,20 €
Garniture au choix
🍷 **Il bianco di ciccio, maison Cantina Zaccagnini (blanc)**

PRIX NETS en euros, TOUTES TAXES COMPRISES

Pour l’apéritif

	Verre	1/4	1/2	3/4
Prosecco Frizzante DOC Alberto Torresi	5,90 €	10,10 €	19,20 €	25,30 €
 				

Robe or vert pâle. Nez floral souligné de petits fruits blancs. Bouche goûteuse et aérienne aux fines bulles pétaradantes ! En bouche, joli effervescent net, sec et tendu.

Moscato d’Asti Bosc del Rei DOCG	5,90 €	10,10 €	19,20 €	25,30 €
 				

Bouquet délicat et typique du Muscat. Frais et élégant avec un final fruité. En apéritif ou en fin de repas sur des desserts et pâtisseries.



Les vins italiens

Maison Cantina Zaccagnini : Il bianco di ciccio, Colline Pescaresi IGT	Verre	1/4	1/2	3/4
	5,50 €	9,80 €	18,60 €	26,90 €
 				

Cépages Chardonnay et Trebbiano. Bouquet délicat, parfumé et aromatique. Frais et équilibré.

Cerasuolo d’Abruzzo DOC	-	-	-	26,90 €
 				

Cépage: Montepulciano d’Abruzzo. Bouquet intense et bien équilibré. Fin et élégant au palais.

Lambrusco Rosato Quercioli DOC	-	-	-	19,90 €
 				

Bouquet fruité et persistant. Doux, sucré, avec des notes de violettes.

Bardolino (rosé)	4,50 €	7,50 €	14,40 €	20,10 €
Vin frais, fruité. Idéal avec une pizza.				

Lambrusco Rosso Quercioli DOC Medici	4,50 €	7,50 €	14,40 €	20,10 €
 				



Bouquet fruité et persistant. Doux, sucré, notes de violettes, mûres et myrtilles.

Montepulciano d’Abruzzo DOC	5,50 €	9,80 €	18,60 €	26,90 €
 				

Parfum de réglisse et de fruits des bois. Corps robuste avec un parfait équilibre entre le tanin et le boisé.

Montepulciano Borgo DOC	-	-	-	23,90 €
 				

Bouquet plaisant et aromatique. Sec, harmonieux, senteurs de fruits rouges mûrs.

Chianti Rocca delle Macie Vernaiolo (rouge)	5,30 €	9,50 €	17,40 €	25,80 €
 				

Vin puissant. Idéal avec une pizza.

PRIX NETS en euros, TOUTES TAXES COMPRISES

Les vins français

	Verre	1/4	1/2	3/4
Pinot blanc Muller Koeberle	4,50 €	7,50 €	14,40 €	20,10 €


Bouquet final fruité. Goût sec et frais.

Chardonnay Les grains IGP Marrenon	4,70 €	8,90 €	16,30 €	22,10 €
Avec une jolie robe jaune pâle et brillante, ce Chardonnay offre un nez très aromatique de fruits exotiques (ananas) et d’agrumes (tarte aux citrons).				


 France
--

Côtes de Gascogne Uby	4,80 €	9,00 €	16,60 €	23,60 €
 France				

Vin blanc moelleux. Idéal à l’apéritif.

Côtes de Provence Haedus Ferry Lacombe	4,80 €	9,50 €	16,60 €	23,60 €
 France				


Bouquet final fruité. Goût sec et frais.

B from Bordeaux des Vignobles Raguenot	5,30 €	9,50 €	17,60 €	25,80 €
 France				

Notes de fruits rouges conjuguées à une robe pourpre, souple et suave. Il s’apprécie sur sa fraîcheur aromatique, il est donc conseillé de le consommer dans sa jeunesse.

Pinot noir des deux Cerfs Alsace Maison Dopff	5,40 €	10,20 €	19,40 €	26,30 €
 France				

Nez expressif sur des notes de fruits rouges, de cuir et d’épices. Vin harmonieux et charpenté, l’attaque est soyeuse, les tannins sont enrobés, l’acidité est fine et longue.

Beaujolais Fleurie Origines Domaine Hoppenot	-	-	-	35,30 €
 France				

Débordant d’arômes de framboises, de pétales et d’épices douces, le Fleurie Origines est moyennement corsé, satiné et charnu, avec des acides vifs et une finale saline.

PRIX NETS en euros, TOUTES TAXES COMPRISES