



# PIZZA

*Toutes nos pizzas sont cuisinées avec de l'huile d'olive extra vierge en provenance de Toscane.*

**FOCACCIA 8,50€**

*Huile d'olive, ail, gros sel*

**NAPOLETANA 12,50€**

*Sauce tomate, anchois, câpre*

**MARGHERITA 13€**

*Sauce tomate, mozzarella*

**ROMANA 16,30€**

*Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignon de Paris*

**CALABRESE 16,90€**

*Sauce tomate, mozzarella, saucisse calabraise piquante, basilic*

**VEGETARIENNE 16,90€**

*Sauce tomate, aubergine, courgette, poivron, ail, persil*

**QUATTRO FORMAGGI 17,90€**

*Mozzarella, gorgonzola, chèvre, scamorza affumicata*

**TONNO E CIPOLLA 17,90€**

*Sauce tomate, mozzarella, thon, oignon*

**CALZONE 18,10€**

*Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignon de Paris, œuf*

**CAPRICCIOSA 18,50€**

*Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, champignon de Paris, artichaut, œuf dur*

**PARMA 18,90€**

*Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, copeaux de Grana Padano*

**AL TARTUFO 25,90€**

*Mozzarella, crème fraîche, truffe d'été (tuber aestivum)*

*Prix nets exprimés en euro. L'établissement n'accepte pas les chèques.*





# ANTIPASTI

**SARDINES PANÉES 14,90€**

**ARTICHAUTS DE SA MARIGOSA (SARDAIGNE) 15,90€**

*Artichaut mariné, olive Taggiasche, copeaux de Grana Padano*

**SALADE ITALIENNE 15,90€**

*Salade mixte, tomate cerise, concombre, radis, oignon, olive Taggiasche, copeaux de Grana Padano*

**AUBERGINE PARMESANE 16,90€**

*Sauce tomate, aubergine cuisinée, mozzarella, parmesan Reggiano, basilic*

**BURRATA PUGLIESE 17,80€**

*Mesclun, tomate cerise, burrata (Pouilles), huile d'olive, basilic*

**CARPACCIO DE POULPE (SELON ARRIVAGE) 17,90€**

*Roquette, huile d'olive citronnée, poivre de Timut*

**CARPACCIO DE BŒUF 18,40€**

*Roquette, copeaux de Grana Padano, huile d'olive, citron, basilic*

**CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME ET MELON 18,90€**

**FRICASSÉE DE MOULES ET DE PALOURDES 18,90€**

**VITELLO TONNATO 18,90€**

*Carpaccio de veau, crème de thon (câpre, anchois, mayonnaise)*

**SALADE AUX PARFUMS DE LA MER 19,20€**

*Salade mixte, tomate cerise, sèche, gambas, poulpe, fenouil, vinaigrette à l'orange*

**ANTIPASTI DELLA CASA 19,90€**

*Tomate confite, aubergine, poivron, artichaut, courgette, olive Taggiasche, charcuterie sarde*

*Prix nets exprimés en euro. L'établissement n'accepte pas les chèques.*



# PASTA E SPECIALITÀ

**SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA 13,60€**

*Tomate cerise, huile d'olive, basilic*

**PENNE ALL'ARRABIATA 15,70€**

*Tomate cerise, huile d'olive, ail, persil, piment*

**LINGUINE A MODA NOSTRA 17,90€**

*Tomate cerise, courgette, aubergine, huile d'olive, menthe fraîche, ail, piment*

**MEZZE MANICHE RIGATE ALLA NORMA 18,50€**

*Sauce tomate, aubergine, ricotta salée, huile d'olive, basilic*

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA 18,90€**

*Guanciale, pecorino sarde, œuf*

**TAGLIATELLE AL RAGÙ DI VITELLO 19,20**

*Sauce tomate, ragoût de veau, carotte, oignon, céleri, huile d'olive*

**SPAGHETTI QUADRATI CON CUORE DI BURRATA 19,20€**

*Tomate cerise, cœur de burrata, huile d'olive, basilic*

**CULURGIONES (SARDAIGNE) 19,40€**

*Sauce tomate, pâte fraîche farcie au fromage de brebis et pomme de terre, huile d'olive, pesto*

**RAVIOLI DI MELANZANE E SCAMORZA (SARDAIGNE) 19,70€**

*Ravioli frais farci d'aubergine et de mozzarella scamorza, tomate datterino, huile d'olive, basilic*

**GNOCCHI DI PATATE AI QUATTRO FORMAGGI 20,20€**

*Gorgonzola, taleggio, parmesan Reggiano, poireau, huile d'olive, poivre blanc*

**LINGUINE ALLE VONGOLE 23,50€**

*Palourde, huile d'olive, ail, persil*

**LINGUINE AI GAMBERONI 23,80€**

*Tomate cerise, gambas, courgette, ail, persil*

**PACCHERI AL RAGÙ DI POLPO 23,80€**

*Tomate cerise, ragoût de poulpe, huile d'olive, câpre, ail, persil, piment, romarin*

**FETTUCINE RAÏS 24,50€**

*Tomate cerise, gambas, palourde, œuf de mullet séché, huile d'olive, ail, persil*

**GNOCCHI AL TARTUFO NERO 27,90€**

*Truffe d'été (tuber aestivum), crème fraîche, huile d'olive*

**TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO 28,90€**

*Tomate cerise, gambas, palourde, langoustine, calamar, moule, huile d'olive, ail, persil*

*Prix nets exprimés en euro. L'établissement n'accepte pas les chèques.*



# PESCE

**GAMBAS POÊLÉES AIL ET PERSIL 24,90€**

**TENTACULES DE POULPE GRILLÉS 25,90€**

**FILET DE LOUP À LA PLANCHA 26,90€**

**PAVÉ D'ESPADON SNACKÉ SAUCE VIERGE 26,90€**

**CALAMARS POÊLÉS EN PERSILLADE 27,90€**

**FRITTO MISTO DI MARE 28,20€**

*Calamar, gambas, petite pêche*

# CARNE

*Toutes nos viandes bovines et de volailles sont  
issues d'une agriculture française.*

**TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL 23,50€**

**SCALOPPINA ALLA MILANESE, LINGUINE AL POMODORO 24,90€**

*Escalope de volaille*

**SUPRÊME DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS 26,80€**

**NOIX D'ENTRECÔTE 29,70€**

**TAGLIATA DE BŒUF 31,90€**

*Roquette et copeaux de Grana Padano*

*Prix nets exprimés en euro. L'établissement n'accepte pas les chèques.*





# LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2,90€
CAFÉ LONG	2,90€
CAFÉ SERRÉ	2,90€
CAFÉ NOISETTE	3,10€
DÉCAFÉINÉ	2,90€
DÉCAFÉINÉ LONG	2,90€
DÉCAFÉINÉ SERRÉ	2,90€
DÉCAFÉINÉ NOISETTE	3,10€
THÉ	3,90€
THÉ VERT	3,90€
THÉ CITRON	3,90€
THÉ AU LAIT	3,90€
TILLEUL	3,90€
TILLEUL MENTHE	3,90€
VERVEINE	3,90€
VERVEINE MENTHE	3,90€
DOUBLE CAFÉ	5,10€
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	5,10€
DOUBLE CAFÉ CRÈME	5,30€
DOUBLE DÉCAFÉINÉ CRÈME	5,30€
CAPPUCINO	5,30€
DÉCAFÉINÉ CAPPUCINO	5,30€



# LES BOISSONS FRAÎCHES

## SOFT

SIROP À L'EAU 25cl	3,50€
COCA-COLA 33cl	4,90€
COCA-COLA ZÉRO 33cl	4,90€
ICE TEA 33cl	4,90€
ORANGINA 33cl	4,90€
SPRITE 33cl	4,90€
DIABOLO 33cl	4,90€
PERRIER 33cl	4,90€
PERRIER CITRON 33cl	4,90€
PERRIER MENTHE 33cl	4,90€
SCHWEPPE TONIC 33cl	4,90€

## JUS DE FRUIT

PAGO ABRICOT 20cl	5,50€
PAGO ACE 20cl	5,50€
PAGO ANANAS 20cl	5,50€
PAGO POMME 20cl	5,50€
PAGO ORANGE 20cl	5,50€
PAGO TOMATE 20cl	5,50€
PAGO FRAISE 20cl	5,50€
CITRON PRÉSSÉ	7,50€
ORANGE PRÉSSÉE	7,50€
PRÉSSÉ MIXTE	7,50€

## LES EAUX

ZILIA PLATE 75cl	7,50€
ZILIA GAZEUSE 75cl	7,50€

*Prix nets exprimés en euro. L'établissement n'accepte pas les chèques.*



## APÉRITIFS

RICARD 3cl	4,70€
PASTIS 12/12 3cl	4,70€
MAURESQUE 3cl	4,90€
PERROQUET 3cl	4,90€
TOMATE 3cl	4,90€
BITTER 10cl	5,50€
SUZE 6cl	6,50€
MARTINI BLANC OU ROUGE 6cl	6,90€
FAÇON KIR CASSIS, MÛRE OU PÊCHE 12cl	6,90€
PORTO ROUGE 6cl	6,90€
ICE TROPEZ SANS ALCOOL 27,5cl	7,50€
CAMPARI 6cl	7,90€
CAMPARI ORANGE OU TONIC 12cl	7,90€
AMERICANO MAISON 12cl	8,90€
APÉROL SPRITZ 20cl	10,90€
SAINT-GERMAIN SPRITZ 20cl	10,90€

## DIGESTIFS, LIQUEURS ET EAUX DE VIE

GRAPPA 4cl	7,50€
LIMONCELLO 4cl	7,50€
MYRTE 4cl	8,50€
SAMBUCA 4cl	8,50€
AMARETTO 4cl	9,50€
ARMAGNAC 4cl	9,50€
CALVADOS 4cl	9,50€
FERNET BRANCA 4cl	9,50€
MARIE BRIZARD 4cl	10€
GET 27 4cl	10€
POIRE WILLIAMS 4cl	10€
VIEUX MARC DE PROVENCE 4cl	10€
COGNAC MEUKOW XO 4cl	12€
COGNAC HENNESSY XO 4cl	12€
COGNAC CAMUS XO 4cl	18€

## BIÈRES BOUTEILLES

PORETTI 33cl	7,10€
CORONA 33cl	8,50€

## BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
KRONENBOURG	4,70€	9,40€
GOMMÉ	4,90€	9,80€
MONACO	4,90€	9,80€
PANACHÉ	4,90€	9,80€
PÊCHE	4,90€	9,80€
TANGO	4,90€	9,80€

## SPIRITUEUX

### Tequila

PATRÓN SILVER 6cl	12€
PATRÓN CAFÉ XO 6cl	12€
PATRÓN REPOSADO 6cl	14€

### Vodka

ERISTOFF 6cl	10€
ABSOLUT 6cl	10€
GREY GOOSE 6cl	12€
BELVEDERE 6cl	14€

### Whisky

J&B 6cl	10€
JACK DANIEL'S 6cl	10€
PITTERSON 6cl	10€
CARDHU 12 ANS 6cl	12€
CHIVAS REGAL 18 ANS 6cl	18€

### Gin

BOMBAY 6cl	10€
BOMBAY-SAPPHIRE 6cl	12€
HENDRICK'S 6cl	12€
TANQUERAY 6cl	14€

### Rhum

BACCARDI 6cl	10€
BACCARDI BRUN 6cl	10€
DON PAPA 6cl	12€
DIPLOMÁTICO 6cl	12€
ZACAPA 23 ANS 6cl	14€

Prix nets exprimés en euro. L'établissement n'accepte pas les chèques.



# LES VINS ET CHAMPAGNES

## AU VERRE

<b>ROUGE, ROSÉ OU BLANC 12cl</b>	<b>4€</b>
<b>PETIT CHABLIS BROCARD 12cl</b>	<b>7€</b>
<b>ROUGE, ROSÉ OU BLANC SUPÉRIEUR 12cl</b>	<b>8€</b>
<b>COUPE DE PROSECCO 12cl</b>	<b>8,20€</b>
<b>COUPE DE CHAMPAGNE TAITTINGER 12cl</b>	<b>10€</b>
<b>PISCINE DE ROUGE, ROSÉ OU BLANC 20cl</b>	<b>6,70€</b>
<b>PISCINE DE PROSECCO 20cl</b>	<b>10€</b>
<b>PISCINE DE CHAMPAGNE 20cl</b>	<b>12€</b>

## PICHET DE VIN

<b>CÔTE DE PROVENCE AOP ROUGE 50cl</b>	<b>14,50€</b>
<b>CÔTE DE PROVENCE AOP ROSÉ 50cl</b>	<b>14,50€</b>

## LES CHAMPAGNES

	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
<b>PROSECCO</b>	<b>40€</b>	
<b>TAITTINGER</b>	<b>90€</b>	<b>180€</b>
<b>R DE RUINART</b>	<b>130€</b>	<b>260€</b>
<b>RUINART « BLANC DE BLANCS »</b>	<b>200€</b>	<b>420€</b>
<b>DOM PÉRIGNON</b>	<b>550€</b>	

*Prix nets exprimés en euro. L'établissement n'accepte pas les chèques.*



# LES VINS

## ROSÉS

<i>Côte de Provence AOP</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
<b>Domaine Cap Saint-Pierre</b>		<b>25€</b>	
<b>Domaine Masson «Masson»</b>		<b>28€</b>	
<b>Domaine Tropez «Tropez Rosé»</b>		<b>30€</b>	
<b>Domaine des Campaux «Canissons»</b>	<b>24€</b>	<b>36€</b>	<b>78€</b>
<b>Château Minuty «Prestige»</b>	<b>26€</b>	<b>38€</b>	<b>80€</b>
<b>Château Saint-Maur «Saint-M»</b>		<b>38€</b>	
<b>Domaine des Campaux «OséRose»</b>	<b>50€</b>	<b>110€</b>	
<b>Château Minuty «Rosé et or»</b>	<b>54€</b>	<b>120€</b>	

## BLANCS

<i>Côte de Provence AOP</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<b>Domaine Cap Saint-Pierre</b>		<b>25€</b>
<b>Domaine Tropez «Tropez Blanc»</b>		<b>32€</b>
<b>Château Saint-Maur «Saint-M»</b>	<b>25€</b>	<b>38€</b>
<b>Château Minuty «Prestige»</b>	<b>25€</b>	<b>40€</b>
<b>Domaine du Bourrian «Préférence»</b>		<b>42€</b>
 <i>Bourgogne AOC</i>		<i>75cl</i>
<b>Chablis J.M. Brocard</b>		<b>42€</b>
<b>Montagny 1er Cru «Les Bassets» L.C.</b>		<b>75€</b>
 <i>Vallée de la Loire AOC</i>		<i>75cl</i>
<b>Château de Sancerre</b>		<b>50€</b>
 <i>Sélection de vins italiens</i>		<i>75cl</i>
<b>Tenute Evaristiano-Capo Mannu Vermentino di Sardegna</b>	<b>32€</b>	

## ROUGES

<i>Côte de Provence AOP</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
<b>Domaine Tropez «Tropez Rouge»</b>		<b>30€</b>	
<b>Château Minuty «Prestige»</b>	<b>26€</b>	<b>38€</b>	<b>80€</b>
<b>Domaine des Campaux «Ecuyer»</b>		<b>40€</b>	
<b>Domaine du Bourrian «Baron Rouge»</b>		<b>42€</b>	
 <i>Bordeaux AOC</i>		<i>75cl</i>	
<b>Château Bonnange Côte de Blaye</b>		<b>42€</b>	
<b>Moulin de la Lagune Haut Médoc</b>		<b>64€</b>	
<b>Grand vin de Reignac Bordeaux supérieur</b>		<b>68€</b>	
<b>Tempo de l'Angelus</b>		<b>72€</b>	

<i>Bourgogne AOC</i>	<i>75cl</i>
<b>Hautes-Côtes de Beaune Pinot Noir D.D</b>	<b>58€</b>
<b>Chorey-Lès-Beaune Domaine Arnoux</b>	<b>80€</b>
<b>Auxey-Duresses «Très Vieilles Vignes» A.G.</b>	<b>118€</b>
 <i>Vallée du Rhône AOP</i>	<i>75cl</i>
<b>Côte du Rhône Mont-Redon</b>	<b>39€</b>
<b>Crozes-Hermitage «Les Jalets» P.J.</b>	<b>48€</b>
<b>Saint-Joseph «Ro-Rée» L.C.</b>	<b>55€</b>
<b>Château Neuf du Pape Clos Saint-Michel</b>	<b>85€</b>
 <i>Vallée de la Loire AOC</i>	<i>75cl</i>
<b>Château de Sancerre</b>	<b>50€</b>
 <i>Sélection de vins italiens</i>	<i>75cl</i>
<b>Chianti Classico «Piegaia» Fattoria di Calcinaia</b>	<b>38€</b>
<b>Tenute Evaristiano-Capo Mannu Bovale</b>	<b>32€</b>

*Prix nets exprimés en euro. L'établissement n'accepte pas les chèques.*