



PIZZA



*Uniquement le soir en semaine.
Week-end et jours fériés midi et soir.*

FOCACCIA 8,50€

Huile d'olive, ail, gros sel

NAPOLETANA 12,50€

Sauce tomate, anchois, câpre

MARGHERITA 13,50€

Sauce tomate, mozzarella

ROMANA 17€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignon de Paris

CALABRESE 17,50€

Sauce tomate, mozzarella, saucisse calabraise piquante, basilic

VEGETARIENNE 17,50€

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

CAPRESE 17,80€

Tomate cerise, basilic, mozzarella de bufala

QUATTRO FORMAGGI 18,30€

Mozzarella, gorgonzola, chèvre, scamorza affumicata

CALZONE 19€

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

PARMA 19,50€

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

AL TARTUFO 26,60€

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

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





ANTIPASTI

FRITURE D'ANCHOIS 15,30€

ARTICHAUTS CROQUANTS DE ROSALBA 16,40€

SALADE ITALIENNE 16,40€

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

AUBERGINE PARMESANE 17,40€

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

MOULES FAÇON MARINIÈRE 17,80€

CEVICHE DE LOUP 17,90€

Citron vert, échalote, jalapenos, huile d'olive maturée

BURRATA PUGLIESE 18,30€

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

CARPACCIO DE POULPE (SELON ARRIVAGE) 18,40€

Roquette, huile d'olive citronnée, poivre de Timut

CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME ET MELON 18,90€

VITELLO TONNATO 19,50€

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

ANTIPASTI DELLA CASA 20,90€

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 14,50€

Tomate cerise, huile d'olive, basilic

PENNE ALL'ARRABIATA 16,50€

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

LINGUINE A MODA NOSTRA 18,50€

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

MEZZE MANICHE RIGATE ALLA NORMA 19,40€

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 19,50€

Guanciale, pecorino sarde, œuf

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI VITELLO 19,80

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

SPAGHETTI QUADRATI CON CUORE DI BURRATA 19,80€

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

CULURGIONES (SARDAIGNE) 20€

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

RAVIOLI DI MELANZANE E SCAMORZA (SARDAIGNE) 20,80€

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

GNOCCHI DI PATATE AI QUATTRO FORMAGGI 21,20€

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

LINGUINE ALLE VONGOLE 24,40€

Palourde, huile d'olive, ail, persil

LINGUINE AI GAMBERONI 25,20€

Tomate cerise, gambas, courgette, ail, persil

PACCHERI AL RAGÙ DI POLPO 25,50€

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

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO 28,70€

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

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO 29,70€

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 25,80€

TENTACULES DE POULPE GRILLÉES 26,60€

LOUP EN PORTEFEUILLE AU FOUR SAUCE VIERGE 28,60€

CALAMARS POÊLÉS EN PERSILLADE 28,90€

FRITTO MISTO DI MARE 29,40€

Calamar, gambas, petite pêche

POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE

Minimum 2 personnes - prix à la demande

CARNE

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

TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL 25,20€

SCALOPPINA ALLA MILANESE, LINGUINE AL POMODORO 25,60€

Escalope de volaille

OSSO BUCCO CON GREMOLATA 29,70€

PIÈCE DE BŒUF SELON MARCHÉ 29,70€

TAGLIATA DE BŒUF 32,90€

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	5€
PASTIS 12/12 3cl	5€
MAURESQUE 3cl	5,20€
PERROQUET 3cl	5,20€
TOMATE 3cl	5,20€
BITTER 10cl	5,50€
SUZE 6cl	6,50€
MARTINI BLANC OU ROUGE 6cl	7€
FAÇON KIR CASSIS, MÛRE OU PÊCHE 12cl	7€
PORTO ROUGE 6cl	7€
ICE TROPEZ SANS ALCOOL 27,5cl	7,50€
CAMPARI 6cl	8€
CAMPARI ORANGE OU TONIC 12cl	8€
AMERICANO MAISON 12cl	9€
APÉROL SPRITZ 20cl	12€
SAINT-GERMAIN SPRITZ 20cl	12€

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
MORETTI	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

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

PICHET DE VIN

Uniquement le midi

CÔTE DE PROVENCE AOP ROUGE 50cl	14,50€
CÔTE DE PROVENCE AOP ROSÉ 50cl	14,50€

LES CHAMPAGNES

	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
PROSECCO	36€	
TAITTINGER	90€	180€
R DE RUINART	130€	260€
RUINART « BLANC DE BLANCS »	200€	420€
DOM PÉRIGNON	550€	

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>
Terres du midi (IGP)	18€	22€	
Domaine Cap Saint-Pierre		25€	
Domaine Masson «Masson»		28€	
Domaine Tropez «Tropez Rosé»		30€	
Domaine des Campaux «Canissons»	26€	36€	78€
Château Minuty «Prestige»	26€	38€	80€
Château Saint-Maur «Saint-M»		38€	
Domaine des Campaux «OséRose»		50€	110€
Château Minuty «Rosé et or»		54€	120€

BLANCS

<i>Côte de Provence AOP</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
Domaine Cap Saint-Pierre		25€
Domaine Tropez «Tropez Blanc»		32€
Domaine des Campaux «Canissons»		36€
Château Saint-Maur «Saint-M»	25€	38€
Château Minuty «Prestige»	25€	40€
<i>Bourgogne AOC</i>		<i>75cl</i>
Chablis J.M. Brocard		42€
Montagny 1er Cru «Les Bassets» L.C.		75€
<i>Vallée du Rhône AOC</i>		<i>75cl</i>
Crozes-Hermitage «Perles Ivoires» J. E.		54€
<i>Vallée de la Loire AOC</i>		<i>75cl</i>
Sancerre Domaine Reverdy-Ducroux		54€
<i>Sélection de vins italiens</i>		<i>75cl</i>
Tenute Evaristiano-Capo Mannu Vermentino di Sardegna		32€

ROUGES

<i>Côte de Provence AOP</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
Domaine Tropez «Tropez Rouge»		30€	
Château Minuty «Prestige»	26€	38€	80€
Domaine des Campaux «Ecuyer»		40€	
Domaine du Bourrian «Baron Rouge»		42€	
<i>Bordeaux AOC</i>		<i>75cl</i>	
Château Bonnange Côte de Blaye		42€	
Moulin de la Lagune Haut Médoc		64€	
Château Montlabert Grand Cru Classé		94€	
Château Chasse-Spleen Moulis		120€	
<i>Bourgogne AOC</i>		<i>75cl</i>	
Hautes-Côtes de Beaune Pinot Noir D.D		58€	
Chorey-Lès-Beaune Domaine Arnoux		94€	
Volnay vieilles vignes Didier Delagange		125€	
<i>Vallée du Rhône AOP</i>		<i>75cl</i>	
Côte du Rhône Malijay		30€	
Côte du Rhône Mont-Redon		39€	
Côte du Rhône Domaine Alary		40€	
Château Neuf du Pape Clos Saint-Michel		85€	
<i>Vallée de la Loire AOC</i>		<i>75cl</i>	
Sancerre Domaine Reverdy-Ducroux		54€	
<i>Sélection de vins italiens</i>		<i>75cl</i>	
Chianti Classico «Piegaia» Fattoria di Calcinaia		38€	
Tenute Evaristiano-Capo Mannu Bovale		32€	

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