



PIZZA

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

FOCACCIA 8,00€

Huile d'olive, ail, gros sel

MARGHERITA 12,90€

Sauce tomate, mozzarella

NAPOLETANA 13,50€

Sauce tomate, anchois, câpre

ROMANA 15,80€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignon de Paris

CALABRESE 16,60€

Sauce tomate, mozzarella, saucisse calabraise piquante, basilic

SICILIENNE 16,80€

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

QUATTRO FORMAGGI 17,20€

Mozzarella, gorgonzola, chèvre, scamorza affumicata

CAPRICCIOSA 17,80€

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

TONNO E CIPOLLA 17,90€

Sauce tomate, mozzarella, thon, oignon

CALZONE 18,00€

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

PARMA 18,90€

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

AL TARTUFO 25,80€

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

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





ANTIPASTI

SARDINES PANÉES 14,80€

ARTICHAUTS DE SA MARIGOSA (SARDAIGNE) 15,20€

Artichaut mariné, olive Taggiasche, copeaux de Grana Padano

SALADE ITALIENNE 15,40€

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

AUBERGINE PARMESANE 16,20€

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

BURRATA PUGLIESE 16,80€

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

CARPACCIO DE POULPE (SELON ARRIVAGE) 17,80€

Roquette, huile d'olive citronnée, poivre de Timut

CARPACCIO DE BŒUF 17,90€

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

CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME ET MELON 18,10€

FRICASSÉE DE MOULES ET DE PALOURDES 18,10€

VITELLO TONNATO 18,40€

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

CORNUCOPIA DI CALAMARETTI, SPILLO E GAMBERONI 18,80€

Friture de petit calamar et queue de gambas

ANTIPASTI DELLA CASA 18,90€

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

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



PASTA

SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA 13,50€

Tomate cerise, huile d'olive, basilic

PENNE ALL'ARRABIATA 16,20€

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

BUCATINI AL TONNO 17,50€

Sauce tomate, thon à l'huile, anchois, câpre, olive Taggiasche, oignon, ail

MEZZE MANICHE RIGATE ALLA NORMA 18,40€

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 18,80€

Guanciale, pecorino sarde, œuf

SPAGHETTI QUADRATI CON CUORE DI BURRATA 18,90€

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

GNOCCHI DI PATATE AI QUATTRO FORMAGGI 20,00€

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

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO 26,50€

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

SPECIALITÀ DELLA CASA

LINGUINE A MODA NOSTRA 17,50€

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

CULURGIONES (SARDAIGNE) 18,60€

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

RAVIOLI DI MELANZANE E SCAMORZA (SARDAIGNE) 18,80€

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

TAGLIOLINI ALLA BOTTARGA DI CABRAS (SARDAIGNE) 18,80€

Pâte fraîche, œuf de mullet séché, concassé de tomate, huile d'olive, citron vert, ail, persil

LINGUINE ALLE VONGOLE 22,50€

Palourde, huile d'olive, ail, persil

LINGUINE AI GAMBERONI 22,80€

Tomate cerise, gambas, courgette, ail, persil

FETTUCINE RAÏS 22,90€

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

PACCHERI AL RAGÙ DI POLPO 23,50€

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

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO 28,50€

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 24,00€

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE 24,90€

FILET DE DORADE À LA PLANCHA 26,00€

PAVÉ DE THON SNACKÉ SAUCE VIERGE 26,40€

CALAMARS POÊLÉS EN PERSILLADE 26,90€

FRITTO MISTO DI MARE 27,20€

Calamar, gambas, petite pêche

CARNE

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

TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL 22,60€

SCALOPPINA ALLA MILANESE, LINGUINE AL POMODORO 23,80€

Escalope de volaille

SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE CHAMPIGNONS 25,50€

NOIX D'ENTRECÔTE 28,40€

TAGLIATA DE BŒUF 29,90€

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	5,10€
PAGO ACE 20cl	5,10€
PAGO ANANAS 20cl	5,10€
PAGO POMME 20cl	5,10€
PAGO ORANGE 20cl	5,10€
PAGO TOMATE 20cl	5,10€
PAGO FRAISE 20cl	5,10€
CITRON PRÉSSÉ	7,10€
ORANGE PRÉSSÉ	7,10€
PRÉSSÉ MIXTE	7,10€

LES EAUX

SAN BENEDETTO PLATE 75cl	7,40€
SAN BENEDETTO GAZEUSE 75cl	7,40€

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



APÉRITIFS

RICARD 3cl	4,50€
PASTIS 3cl	4,50€
12/12 3cl	4,50€
MAURESQUE 3cl	4,70€
PERROQUET 3cl	4,70€
TOMATE 3cl	4,70€
BITTER 10cl	5,00€
SUZE 6cl	6,20€
MARTINI BLANC OU ROUGE 6cl	6,70€
FAÇON KIR CASSIS, MÛRE OU PÊCHE 12cl	6,70€
PORTO ROUGE 6cl	6,90€
CAMPARI 6cl	7,50€
CAMPARI ORANGE OU TONIC 12cl	7,70€
AMERICANO MAISON 12cl	8,90€
APÉROL SPRITZ 20cl	10,90€
SAINT-GERMAIN SPRITZ 20cl	10,90€

DIGESTIFS, LIQUEURS ET EAUX DE VIE

GRAPPA 4cl	7,00€
LIMONCELLO 4cl	7,00€
MYRTE 4cl	8,00€
SAMBUCA 4cl	8,00€
AMARETTO 4cl	9,00€
ARMAGNAC 4cl	9,00€
CALVADOS 4cl	9,00€
FERNET BRANCA 4cl	9,00€
MARIE BRIZARD 4cl	10,00€
GET 27 4cl	10,00€
POIRE WILLIAMS 4cl	10,00€
VIEUX MARC DE PROVENCE 4cl	10,00€
COGNAC MEUKOW XO 4cl	12,00€
COGNAC HENNESSY XO 4cl	12,00€
COGNAC CAMUS XO 4cl	18,00€

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
ICHNUSA	7,10€
DESPERADOS	8,50€

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
KRONENBOURG	4,50€	9,00€
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

PATRON SILVER 6cl	12,00€
PATRON CAFÉ XO 6cl	12,00€

Vodka

ERISTOFF 6cl	10,00€
ABSOLUT 6cl	10,00€
GREY GOOSE 6cl	12,00€
BELVEDERE 6cl	14,00€

Whisky

J&B 6cl	10,00€
JACK DANIEL'S 6cl	10,00€
PITTERSON 6cl	10,00€
CARDHU 12 ANS 6cl	12,00€
CHIVAS REGAL 18 ANS 6cl	18,00€

Gin

BOMBAY 6cl	10,00€
BOMBAY-SAPPHIRE 6cl	12,00€
HENDRICK'S 6cl	12,00€
TANQUERAY 6cl	14,00€

Rhum

BACCARDI 6cl	10,00€
BACCARDI BRUN 6cl	10,00€
DON PAPA 6cl	12,00€
DIPLOMATICO 6cl	12,00€
ZACAPA 23 ANS 6cl	14,00€

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



LES VINS ET CHAMPAGNES

AU VERRE

ROUGE, ROSÉ OU BLANC 12cl	4,00€
PETIT CHABLIS BROCARD 12cl	7,00€
ROUGE, ROSÉ OU BLANC SUPÉRIEUR 12cl	8,00€
COUPE DE PROSECCO 12cl	8,20€
COUPE DE CHAMPAGNE TAITTINGER 12cl	11,00€
PISCINE DE ROUGE, ROSÉ OU BLANC 20cl	6,70€
PISCINE DE PROSECCO 20cl	10,00€
PISCINE DE CHAMPAGNE 20cl	12,00€

PICHET DE VIN

CÔTE DE PROVENCE AOP ROUGE 50cl	12,50€
CÔTE DE PROVENCE AOP ROSÉ 50cl	12,50€

LES CHAMPAGNES

	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
PROSECCO	40,00€	
TAITTINGER	80,00€	170,00€
R DE RUINART	120,00€	260,00€
RUINART « BLANC DE BLANCS »	190,00€	420,00€
RUINART ROSÉ	190,00€	
DOM PÉRIGNON	480,00€	

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



LES VINS

ROSÉS

<i>Côte de Provence AOP</i>	50cl	75cl	150cl
Domaine Cap Saint-Pierre		25,00€	
Château des Demoiselles «Charme»	19,50€	26,50€	
Domaine Masson «Masson»		26,50€	
Château des Chaberts «Prestige»	22,00€	30,00€	70,00€
Maison Angelvin «Selection»		30,00€	
Domaine de la Rouillère «Rouillère»		30,00€	
Domaine des Campaux «Canissons»	23,00€	34,00€	75,00€
Château Minuty «Prestige»	25,00€	36,00€	75,00€
Domaine Tropez «Tropez»		40,00€	
Domaine des Campaux «OséRose»		50,00€	110,00€
Château Minuty «Rosé et or»		54,00€	120,00€

BLANCS

<i>Côte de Provence AOP</i>	50cl	75cl
Domaine Cap Saint-Pierre		24,00€
Château des Chaberts «Prestige»	22,00€	30,50€
Domaine Tropez «Tropez»		38,00€
Domaine du Bourrian «Préférence»		40,00€
Château Minuty «Prestige»	25,00€	40,00€
<i>Bourgogne AOC</i>		75cl
Chablis J.M. Brocard		40,00€
Montagny 1er Cru «Les Bassets» L.C.		75,00€
<i>Vallée de la Loire AOC</i>		75cl
Château de Sancerre		50,00€
<i>Sélection de vins italiens</i>		75cl
Mandarossa Costadune Grillo		30,00€
Pariglia Vermentino di Sardegna		32,00€

ROUGES

<i>Côte de Provence AOP</i>	50cl	75cl	150cl
Château des Demoiselles «Charme»	19,00€	26,00€	
Château des Chaberts «Prestige»	22,00€	30,00€	70,00€
Domaine des Campaux «Ecuyer»		36,00€	
Domaine Tropez «Sublime»		40,00€	
Domaine du Bourrian «Baron Rouge»		40,00€	
<i>Bordeaux AOC</i>		75cl	
Château Bonnange Côte de Blaye		42,00€	
Grand vin de Reignac Bordeaux supérieur		66,00€	
Tempo de l'Angelus		67,00€	
Moulin de la Lagune Haut Médoc		78,00€	
<i>Bourgogne AOC</i>		75cl	
Hautes-Côtes de Beaune Pinot Noir D.D		57,00€	
Chorey-Lès-Beaune Domaine Arnoux		78,00€	
Auxey-Duresses «Très Vieilles Vignes» A.G.		118,00€	
<i>Vallée du Rhône AOP</i>		75cl	
Côte du Rhône Mont Redon		36,00€	
Crozes-Hermitage «Les Jalets» P.J.		47,00€	
Saint-Joseph «Ro-Rée» L.C.		55,00€	
Château Neuf du Pape Clos Saint-Michel		75,00€	
<i>Vallée de la Loire AOC</i>		75cl	
Château de Sancerre		50,00€	
<i>Sélection de vins italiens</i>		75cl	
Chianti Classico «Piegaia» Fattoria di Calcinaia		38,00€	
Cannonau di Sardegna «Mamaioa»		39,00€	
Mandarossa Nero d'Avola		42,00€	

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