

Apéritifs et cocktails

Kir vin blanc (cassis, mûre. Pêche. Griotte. Framboise) 10 Cl.....	3,80€
Kir white wine (blackcurrant. blackberry. peach. sour. raspberry)	
Martini (rouge ou blanc) (red or white) 4 Cl.....	4,00€
Porto (rouge ou blanc)/ Marsala (vin cuit : amande ou œuf) 8 Cl.....	4,00€
Américano Maison 12 Cl.....	7,20€
Baby whisky 2 cl (avec soda) (with soda)	4,00€
Whisky 4 cl (avec soda) (with soda)	6,20€
Cocktail Italien (asti, crème de griotte) 10 Cl.....	4,80€
Spritz (apérol, vin effervescent, perrier) (apérol, sparkling wine, perrier) 12 Cl.....	7,80€
Ricard / Pastis 4 Cl.....	4,00€
Malibu / Vodka (orange ou ananas) (orange or pineapple) 4 Cl.....	6,20€
Jack Daniel's 4 Cl.....	7,80€
Rhum planteur (rhum, grenadine, jus de fruits, angostura) 4 Cl.....	7,80€
Rhum planteur (rhum, grenadine syrup, fruit juice, angostura)	
Ti punch (rhum, sucre de canne, cassonade, citron vert) 4Cl.....	7,20€
Ti punch (rhum, cane sugar, brown sugar, lime)	
Margarita (tequila, sucre de canne, citron vert, cointreau) 6Cl.....	7,80€
Margarita (tequila, cane sugar, lime, cointreau)	
Mojito (rhum cubain, cassonade, citron vert, menthe fraîche, perrier) 6Cl.....	7,80€
Mojito (cuban rhum, brown sugar, lime, fresh mint, perrier)	
Eau de mer (vodka, gin, curaçao, crème de pêche, pamplemousse) 8Cl.....	7,80€
Sea water (vodka, gin, curaçao, peach liquor, grapefruit)	
Tequila sunrise (tequila, grenadine, ananas) 4Cl	7,20€
Tequila sunrise (tequila, grenadine syrup, pineapple)	
Desperados	5,40 €
Pression Lèffe 25cl.....	4,00 €
Giguro Nastro	5,40 €
1664	4,00 €

Sans Alcool - free cocktails

- Tutti frutti (jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas, grenadine)4,80 €
 (orange juice, apricot juice, pineapple juice, grenadine)
- Bavaniglia (nectar de banane, nectar de poire, sirop de vanille)4,80 €
 (banana nectar, pear nectar, vanilla syrup)
- Mango (nectar de goyave, nectar de mangue, sirop de fruit de la passion)4,80 €
 (guava nectar, mango nectar, passion fruit syrup)
- Ananapera (jus d'ananas, nectar de poire, sirop de kiwi)4,80 €
 (pineapple juice, pear nectar, kiwi syrup)

Sodas et Jus

Coca cola, Coca cola light,
 Orangina, Jus d'ananas,
 Jus d'orange, Jus de pamplemousse,
 Jus de pomme, Jus de tomate,
 Thé glacé à la pêche, limonade,
 Schweppes, Perrier,
 Sirops (menthe, grenadine, fraise, citron,
 pêche, pomme, kiwi, passion, cerise)

2,80 €

Coca cola, Coca cola light, Orangina,
 pineapple juice, orange juice,
 grapefruit juice, peach ice tea,
 lemonade, Schweppes, Perrier,
 Syrups (minth, grenadine, strawberry,
 lemon, peach, apple, cherry)

Les Eaux (waters)

	1/2		1L
Vittel	4,00 €		5,00 €
Badoit	4,00 €		5,00 €
San Pellegrino	4,20 €		5,80 €

à partager à l'apéritif / appetizers

- Petit pain aillé / Garlic bread 5,60 €
- Petit pain fromage / basilic Cheese / basil bread..... 6,80 €
- Planche de charcuterie /Delicatessen plate..... 7,80 €
- Beignets de calamars / Squid crackers..... 6,80 €
- Accras de Morue 6,80 €



Entrées / Salades

Starters

Salade Paysanne (Lardons, œuf poché, croûtons, pommes de terre sautées)
(Peasant salad : diced bacon, poached egg, croutons, fried potatoes)

8,80 €

Salade Landaise (Gésiers, magret fumé, foie gras de canard, noix, croûtons, haricots verts)
(Salad from the Landes : gizzards, smoked steaklet of duck, duck foie gras, walnut, croutons, french beans)

12,80 €

Salade Nordica (Tomates, truite fumée artisanale "pisciculture du Claireau", œuf poché, pamplemousse, crevettes, crème citronnée)

11,80 €

(Nordica salad : tomatoes, smoked salmon, poached egg, grapefruit, prawns, lemony cream)

Salade Caesar (Salade romaine, tomates, haricots verts, blancs de poulet, parmesan, croûtons, sauce caesar.)

10,20 €

(Caesar salad: roman salad, tomatoes, french beans, chicken breasts, parmesan cheese, croutons, caesar sauce)

Salade Pastore (Tomates, jambon d'Coste, chèvre rôti sur toasts, pomme de terres sautées)
(Pastore salad : tomatoes, Costa ham, goat cheese roasted on toasts, fried potatoes)

10,60 €

Salade Novare (Roquette, poire, jambon d'Coste, toasts de gorgonzola)
(Novare salad : (Rocket salad, pear, smoked ham, gorgonzola)

9,80 €

Salade verte (Green salad)

2,80 €

Salade de tomates (Tomato salad)

3,60 €

Terrine de foie gras de canard maison, marinée au Chianti et sa confiture d'oignons
(Homemade Duck foie gras terrine marinated in Chianti and his onion marmalade)

11,80 €



Nos Spécialités Our Specialties

Emincé de blanc de poulet au basilic
(Sliced chicken with basil)

10,80 €

Bruschetta (tomates, mozzarella, huile d'olive, basilic, jambon blanc, chèvre.

12,80 €

Servi sur pain italien et lit de salade)

(Bruschetta : tomatoes, mozzarella, olive oil, basil, ham, goat cheese. Served on Italian bread with salad)

Casado (émincé de blanc de poulet sauce curry/basilic, servi en galette de maïs)

11,80 €

(Casado : sliced chicken, curry/basil sauce, served in corn tortilla)

Escalope Milanaise

9,80 €

Breaded veal cutlet

Escalope Val d'Aoste

9,60 €

(escalope de veau, jambon d'Aoste, bolognaise maison, crème, emmental français, gratiné au four)

(Val d'Aoste cutlet : veal cutlet, Aosta ham, homemade bolognese sauce, cream, emmental cheese, browned baked)

Osso Bucco (jarret de veau)

9,80 €

(Knuckle of veal)

Polpettes à l'Arrabiata (boulettes de veau, bœuf, agneau sauce Arrabiata maison)

13,80 €

(Italian "polpettes" meatballs : veal, beef, lamb meatballs with homemade Arrabiata sauce)

Les pâtes Pastas

Spaghettis au pesto maison
Spaghetti with homemade pesto

7,00 €

Spaghettis à la Bolognaise
Spaghetti bolognese

7,80 €

Spaghettis à la Carbonara
Spaghettis with carbonara sauce

10,80 €

Tagliatelles aux fruits de mer
Tagliatelles with sea food

11,80 €

Tagliatelles aux Saint Jacques
Tagliatelles with scallops

13,80 €

Lasagnes maison
Homemade meat lasagna

10,80 €

Penne Verdura (poivrons, courgettes, aubergines)
Pennes with red and green peppers, zucchini, eggplant

9,00 €

Pennes gratinées au gorgonzola (jambon blanc, crème)
Browned gorgonzola pennes, ham, cream

9,80 €

Pennes contadino (pennes gratinées, lardons, champignons, gorgonzola, crème)
(browned pennes, diced bacon, mushrooms, gorgonzola cheese, cream)

11,80 €

Pasta del Capo (pennes au poulet, sauce camembert, huile d'olive parfumée à la truffe
blanche, copeaux de parmesan

13,60 €

Pennes, chicken sliced, camembert sauce, truffle-flavoured olive oil, shavings of parmesan
cheese

Les Viandes Meat

Pavé grillé (Grilled slab of steak)	10,80 €
Entrecôte (Rib steak)	12,80 €
Entrecôte du chef 400g (Chief's rib steak 400 grams)	11,80 €
Vous pouvez accompagner votre viande d'une sauce : Poivre gris, Gorgonzola, Livarot ou Pizzaiolo. (You may accompany your meat with a sauce : Pepper, Gorgonzola cheese, Livarot cheese or Pizzaiolo)	2,80 €
Carpaccio de bœuf (viande d bœuf crue, huile d'olive, citron, basilic, câpres) (Beef carpaccio : raw beef, olive oil, lemon, basil, capers)	9,80 €
Tartare de bœuf à l'italienne (viande de bœuf hachée minute 160g, ail, tomates confites, copeaux de parmesan, pignons de pin, basilic) (Italian steak tartar : raw ground beef, garlic, preserved tomatoes, fresh parmesan shavings, pine nuts, basil)	9,80 €
Accompagnements : Frites maison, haricots verts, salade, spaghettis, tagliatelles, penne. (Side dish : Homemade French fries, French beans , salad, spaghettis, tagliatelles, penne)	

Les Burgers

. Big classic burger (viande de bœuf hachée minute, oignons, cheddar, cornichons aigre doux, tomate, sauce) (Big classic burger : ground beef, onions, cheddar cheese, pickles, tomato, sauce)	14,80 €
. Don Camillo burger (steak de viande de bœuf hachée minute, tomates, mozza, sauce basilic, jambon d'Aoste, oignons) (Don Camillo burger : ground beef, tomato, mozzarella cheese, basil sauce, Aosta ham, onions)	14,80 €
. Veggie burger (steak de soja, compotée de légumes, courgettes, edam)	12,80 €
(Veggie burger : soybean steak, vegetables compote, zucchini, Edam cheese)	
. Normandy burger (steak de viande de bœuf hachée minute, camembert, andouille, pomme)	14,80 €
(Normandy burger : ground beef, camembert cheese, andouille, apple)	
. Rusty burger (steak de viande de bœuf hachée minute, galette de pomme de terre, compotée de tomate, mozza)	13,80 €
(Rusty burger : ground beef, hash browns, tomato compote, mozzarella cheese)	

Pizzas

Margherita : Tomato, emmental, olives, origan
(Tomato, cheese, olives, oregano)

7,20 €

Regina : Tomato, emmental, jambon, champignons , origan
(Tomato, cheese, ham, mushrooms, oregano)

9,20 €

Verdie : Tomato, emmental, jambon, champignons, poivrons, cœurs d'artichaut, origan
(Tomato, cheese, ham, mushrooms, red and green peppers, artichoke hearts, oregano)

11,90 €

Dama bianca : Crème, emmental, jambon, oignons, oeuf, origan
(Cream, cheese, ham, onions, egg, oregano)

11,40 €

Paysanne : Tomato, emmental, lardons, oignons, oeuf, crème, origan
(Tomato, cheese, diced bacon, onions, egg, cream, oregano)

11,90 €

Andalouse : Tomato, emmental, lardons, chorizo, oignons, persillade, origan
(Tomato, cheese, diced bacon, chorizo, onions, finely-chopped parsley, oregano)

11,90 €

Napolitaine : Tomato, emmental, anchois, câpres, olives, origan
(Tomato, cheese, anchovy, capers, olives, oregano)

11,90 €

Forestière : Tomates, emmental, champignons, asperges, oeuf, crème, origan
(Tomato, cheese, mushrooms, asparagus, egg, cream, oregano)

11,90 €

Calzone : Tomato, emmental, bolognaise, jambon, oeuf, origan (en chausson)
(Tomato, cheese, bolognese, ham, egg, oregano (pizza turnover))

12,60 €

Calabrita : Tomato, emmental, chèvre, basilic, poivrons, oignons, olives, origan
(Tomato, cheese, goat cheese, basil, red and green peppers, onions, olives, oregano)

11,40 €

Normande : Tomato, emmental, champignons, jambon, camembert, crème, origan
(Tomato, cheese, mushrooms, ham, camembert cheese, cream, oregano)

12,40 €

Don Camillo : Tomato, emmental, champignons, jambon, saucisse, merguez, oeuf, origan
(Tomato, cheese, mushrooms, ham, sausage, merguez sausage, egg, oregano)

12,90 €

Campionne : Tomato, emmental, oignons, bolognaise, persillade, origan
(Tomato, cheese, onions, bolognese, finely-chopped parsley, oregano)

11,90 €

Olivenera : Crème, tapenade, mozzarella, truite fumée artisanale "pisciculture du Claireau", roquette, chèvre
(Cream, tapenade, mozzarella cheese, handmade smoked trout, rocket salad, goat cheese)

13,90 €

Calzone del Sol : Tomato, emmental, poivrons, courgettes, aubergines, pont l'évêque, en chausson
(Tomato, emmental cheese, red and green peppers, zucchinis, eggplants, pont l'évêque cheese, pizza turnover)

19,00 €

Casanova : Tomate, emmental, saucisse, merguez, chorizo, salami, oignons, origan
(Tomato, cheese, sausage, merguez sausage, chorizo, salami, onions, oregano)

11,90 €

Médina : Sauce blanche, emmental, Poulet aromatisé, Tomates fraîche, Oignons, Poivrons, frites ou salade.
(White sauce, Flavored chicken, fresh tomatoes, onions, peppers, A choice French fries or salad)

13,00 €

Festaiola : Tomate, emmental, poulet, poivrons, oignons, œuf, mozzarella, crème, origan
(Tomato, cheese, chicken, peppers, onions, egg, mozzarella, cream, oregano)

13,00 €

Quatre fromages : Tomate, emmental, gorgonzola, chèvre, mozzarella, origan
(Tomato, emmental cheese, gorgonzola cheese, goat cheese, mozzarella cheese, oregano)

12,90 €

Savoyarde : Tomate, emmental, pommes de terre, reblochon, tomme, lardons, tomates fraîches, crème, origan
(Tomato, cheese, potatoes, reblochon, tomme cheese, diced bacon, fresh tomatoes, cream, oregano)

13,90 €

Escargotine : Tomate, emmental, champignons, escargots, beurre d'escargot, persillade, origan
(Tomato, cheese, mushrooms, snails, garlic and parsley butter, parsley, oregano)

13,90 €

Norvégienne : Tomate, emmental, saumon frais, saumon fumé, crème, persillade, origan
(Tomato, cheese, smoked salmon, cream, parsley, oregano)

13,90 €

Spinac : Crème, emmental, Saumon Fumé, Épinards en branche, Champignons, Persillade, Œuf
(Cream, smoked salmon, fresh salmon, spinach, mushrooms, parsley, egg)

14,20 €

Valdotaine : Tomate, emmental, gorgonzola, jambon d'Aoste, œuf, origan
(Tomato, cheese, diced bacon, chorizo, onions, parsley, oregano)

13,90 €

Marée : Tomate, emmental, fruits de mer, pétoncles, saint-jacques, crevettes, persillade, origan
(Tomato, cheese, sea food, pétoncles, scallops, prawns, parsley, oregano)

13,90 €

Gargantua : Crème, emmental, andouille, camembert, pommes, sauce moutarde, origan
(Cream, cheese, sausage made of chitterlings, camembert cheese, apples, mustard sauce, oregano)

12,90 €

Maya : Crème, emmental, chèvre, miel, tomates, salade, thym
(Cream, cheese, goat cheese, honey, fresh tomatoes, green salad, thym)

11,40 €

Normana : Crème, emmental, camembert, Livarot, Pont l'évêque, champignons
(Cream, cheese, camembert cheese, Livarot cheese, Pont l'évêque cheese, mushrooms)

13,20 €

Orientale : Tomate, emmental, merguez, saucisses, chorizo, poivrons, mozzarella, œuf
(Tomato, cheese, merguez sausage, sausages, chorizo, red and green peppers, mozzarella, egg)

12,90 €

Seno : Crème, emmental, champignons, oignons, poulet, magret fumé, pommes, foie gras maison, tomates fraîches, origan
(Cream, cheese, mushrooms, onions, chicken, smoked steaklet of duck, apples, duck foie gras (home made), fresh tomatoes, oregano)

15,90 €

La Cave

37,5 cl 75 cl

Saumur Champigny **Vin rouge**

Vin blanc

Vin rosé

Vin italien

Vin au pichet

25 cl 50 cl 100 cl

5,60 €

5,60 €

5,60 €

Vin de table rouge

Table red wine

Vin de table rosé

Table rosé wine

Vin de table blanc

Table white wine

Ajouter un titre

Ajouter un titre



Les boissons chaudes



Café / Déca	2,20 €
Coffee / caffeine free coffee	
Café gourmand	5,80 €
Gourmet coffee	
Thé / Tisane	3,00 €
Tea / Tisane	
Cappuccino	3,20 €
Chocolat chaud	
Hot chocolate	3,20 €

Digestifs

Amaretto, Get 27, Get 31,
Poire, Calvados, Cognac, Grappa,
Limoncello...
6,00 €

Irish coffee, French coffee,
Russian coffee,
Cuban coffee
6,80 €

Menu Enfant

7,20 €

Sirop à l'eau ou limonade

Syrup or lemonade

1/2 Pizza Marguerita ou

Saucisses Frites (sausages French fries) ou

1/2 spaghettis bolognese

Boule de glace (scoop of ice cream)

ou

Glace à l'eau (frozen water-ice)

Réservé aux enfants de moins de 10 ans.