

FORMULES DU LUNDI MIDI AU VENDREDI MIDI

PLAT DU JOUR : 10€20 / ENTRÉE DU JOUR : 6,00€

FORMULE 2 PLATS : 14€20

Entrée du Jour + Plat du Jour

ou

Plat du Jour + Fromage blanc/sec ou Dessert au choix
(Sup 3,00 € : café / thé gourmand et coupe de Glace)

FORMULE 3 PLATS : 16€60

Entrée du jour + Plat du Jour + Fromage blanc/sec ou Dessert au choix
(Sup 3,00 € : café / thé gourmand et coupe de Glace)

MENUS MIDI ET SOIR

MENU BISTRO

27 €

Carpaccio de Bresaola (entrée)

ou

Mousseline de poisson maison

ou

Camembert rôti

+

Andouillette fabrication maison

ou

Fish & chips

ou

Gratin de penne au choix

ou

Lasagnes au choix

+

Fromage ou dessert au choix

(Sup 3,00 € : café / thé gourmand et coupe de glace)

MENU GUSTO

33 €

Salade ou Entrée

au choix dans la carte

+

Plat au choix dans la carte

Hamburgers / Tartares / Viandes / Poissons

Bruschettas / Gratin de penne / Lasagnes / Pizzas /

Suggestions (avec éventuellement supplément)

MENU ENFANT 9,00 € - Moins de 10 ans

Steak haché frites fraîches + 1 boule de Glace

Règlements acceptés: Espèces, CH sur présentation de carte d'identité, T.R., C.B. à partir de 5€

BISTRO

BRUSCHETTA

La Bruschetta est une grande tartine de pain grillé et garnie comme une pizza... accompagnée de frites fraîches maison et salade verte

Bruschetta Royale : 14,90 €

Tomate, mozzarella, jambon blanc , champignons

Bruschetta Fromagère : 14,90 €

Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan aoc

Bruschetta Cabri: 14,90 €

Crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, miel, jambon blanc

Bruschetta Marina : 15,50 €

Crème fraîche, mozzarella, saumon Gravlax , roquette, citron

Bruschetta Italienne : 15,50 €

Tomate, mozzarella, jambon cru italien, pesto basilic roquette, parmesan

Bruschetta Truffée : 15,50 €

Crème fraîche, mozzarella, sauce aux truffes, roquette, bresaola (boeuf séché aoc)

PIZZAS (Pâte Maison)

Dolce Vittta : 12,90€

Crème fraîche, mozza, fromage de chèvre, miel, jambon blanc

Formagio : 12,90€

Tomate, mozza, chèvre, gorgonzola, parmesan aoc

Bressane : 12,90€

Tomate, mozza , émincé de volaille, oignons rouges , crème fraîche

Regina : 12,90€

Tomate, mozza, jambon blanc , champignons

Calzone : 13,90€

Tomate, mozza, jambon blanc , gorgonzola , oeuf

Colisée : 14,90€

Crème fraîche, mozza, saumon Gravlax , roquette, citron

Truffala : 14,90€

Crème fraîche ,mozza, sauce aux truffes, roquette, bresaola (boeuf séché aoc)

Angelina 2.1 14,90€

Tomate, mozza, roquette, jambon cru italien, olives, parmesan aoc, tomates cerise, pesto basilic maison

Gusto

GRATINS DE PÂTES

Gratin de Pennes à la Bresaola et mozzarella

Sauce au choix: Gorgonzola, Truffe ou Cèpes

Bresaola = boeuf séché aoc 15,90 €

Servi avec une petite salade verte

Gratin de Pennes à l'émincé de poulet rôti

Sauce au choix: Gorgonzola, Truffe ou Cèpes

Servi avec une petite salade verte 15,90 €

Gratin de Pennes au saumon gravlax 16,90 €

aneth, baies roses, mozzarella ,crème fraîche

Servi avec une petite salade verte

LASAGNES

Lasagnes Melanzana : 14,90€

Lasagnes aux aubergines grillées par nos soins, tomate, mozzarella , crème fraîche

Lasagnes Nonna : 14,90€

Lasagnes à la Bolognaise , viande hachée par nos soins, tomate, mozzarella, crème fraîche

Nos viandes sont hachées par nos soins
(origines des viandes : consultez le tableau noir en salle)

La liste de allergènes utilisés dans tous les plats de
notre carte est à votre disposition

Renseignez vous

A PARTAGER POUR L'APERÔ

PLANCHE DE CHORIZO GRILLÉ À DÉCOUPER 10,00€

PLANCHE DE SAUCISSON À DÉCOUPER, comichons, beurre 10,00€

ACCRA DE MORUE SAUCE THAI 6,00€

MAXI SALADES

Maxi Salade César : 14,90 €

Salade mélangée, émincé de poulet rôti, croûtons, parmesan aoc, sauce César maison

Maxi Salade Nordique : 14,90 €

Salade mélangée, saumon Gravlax maison, toast de tartare de saumon, mousse citron vert, aneth

Maxi Salade Italienne : 14,90 €

Salade mélangée, mozzarella, jambon cru italien, bresaola, tomates cerise, parmesan aoc

Maxi Salade Grec : 14,90 €

Salade mélangée, feta, concombres, tomates, oignons rouges, poivrons marinés, olives noires

ENTREES

Mousseline de poisson maison: 11,90 €

Tomates confites et basilic, mayonnaise au piment d'Espelette

Camembert Rôti : 11,90 €

Camembert entier rôti au four servi avec salade verte, éfiloché de jambon cru italien et mouillettes

Bresaola: 12,90 €

Viande de boeuf séché aoc servie en carpaccio, parmesan, câpres à queue, champignons, huile d'olive citronnée

Saumon Gravlax maison: 14,90 €

Salade mélangée, saumon Gravlax, mousse citronnée à l'aneth, toasts de tartare de saumon

VIANDES / POISSONS

- Tartare Tradi** : à préparer vous-même 16,90€
200g de boeuf haché par nos soins, accompagnés de câpres, cornichons, échalotes, jaune d'oeuf, sauces à part, frites fraîches maison et salade verte
- Tartare Italien** : à préparer vous-même 17,20€
200g de boeuf haché par nos soins, accompagnés de câpres, cornichons, échalotes, jaune d'oeuf, parmesan, tomates confites, pesto, roquette ,sauces à part, frites fraîches maison et salade
- Maxi Carpaccio de Bresaola**: 16,90 €
Viande de boeuf séché aoc, parmesan aoc, câpres à queue, champignons, huile d'olive citronnée , frites fraîches maison et salade verte
- Maxi Saumon Gravlax maison** : 17,90 €
saumon à l'aneth et baies roses, frites fraîches maison et salade verte
- Tartare de saumon** : 17,20€
saumon coupé au couteau , échalotes, huile d'olive , citron , câpres et cornichons, frites fraîches maison, salade verte
- Tartare de saumon Hawaïen**: 17,50€
saumon coupé au couteau , échalotes, huile d'olive , citron , câpres et cornichons, ananas, écrevisses, frites fraîches maison, salade verte
- Andouillette XL Production maison**: 19,90 €
Sauce moutarde à l'ancienne, garniture au choix
- Escalope Milanaise** : 20,90 €
Escalope de veau panée par nos soins finement tranchée, pâtes sauce tomates
- Entrecôte de boeuf 350g** 21,90 €
Grillée à la plancha ,sauce et garniture au choix
- Fish & chips** 16,90 €
fameux poisson pané à la mode Anglosaxone , sauce pita , frites fraîches maison
- Poisson suivant arrivage**: 19,90 €
Grillé à la plancha ,sauce et garniture (Saumon, thon, cabillaud...)

HAMBURGERS

- Hamburger Midi** : MIDI UNIQUEMENT 13,50€
Pain artisanal, 140g de boeuf , tomate, salade, oignons rouges,cornichons, sauce burger
- Hamburger Classic** : 15,90€
Pain artisanal, 180g de boeuf , tomate, salade, oignons rouges, cornichons, sauce burger
- Hamburger fish** : 16,90€
Pain artisanal, poisson pané à la mode Anglosaxone, sauce pita, tomate, salade, oignons rouges, cornichons
- Cheeseburger**: 17,90€
Pain artisanal, 180g de boeuf , fromage à raclettes tomate, salade, oignons rouges, cornichons, sauce burger
- Hamburger Espagnol**: 17,90€
Pain artisanal, 180g de boeuf ,chorizo salade, oignons rouges, tomate, cornichons, sauce burger
- Hamburger Italien**: 17,90€
Pain artisanal, 180g de boeuf , jambon cru italien , roquette, parmesan, tomate, cornichons,salade, oignons rouges, sauce burger
- Hamburger Scandinave**: 17,90€
Pain artisanal, tartare de saumon, saumon gravlax maison, salade, tomate, concombres , sauce pita

Notre pain Hamburger est de fabrication artisanale.

Plats accompagnés de frites fraîches maison et salade
Nos viandes sont hachées par nos soins
origines des viandes: consulter le tableau noir en salle

SAUCES AU CHOIX : Gorgonzola , Cèpes , Truffe ,
Moutarde à l'ancienne , Tomate basilic ,
GARNITURES AU CHOIX:
légumes du jour ,Frites fraîches maison, Pennes

FROMAGES

Demi Saint marcellin «La Mère Richard»	4,00 €
Fromage blanc (avec ou sans crème)	4,00 €

DESSERTS

Nos desserts sont préparés par notre Chef et son équipe
Verrines de pana cotta, tiramisu,
citron meringué, coulant au chocolat, pâtisseries... 6,50 €

*Salade de fruits revisitée sur la base de produits frais
sous vide. Glaces non faites maison
Par souci de diversité, certaines pâtisseries peuvent ne pas
être maison

GOURMANDS

Café Gourmand	7,00 €
Thé gourmand	7,20 €

Par souci de diversité, certaines mignardises peuvent ne pas être maison

GLACES*

Chocolat Liègeois : 1 boule vanille , 2 boules chocolat, chocolat fondu, chantilly	7,50€
Café Liègeois : 1 boule vanille , 2 boules café, café froid, chantilly	7,50€
Dame Blanche : 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	7,50€
Fragolla : 1 boule Vanille ,2 boules fraise, coulis de fruits rouges, chantilly	7,50€
Colonel : 3 boules citron ,Vodka	8,00€

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable , certains plats peuvent manquer momentanément à la carte

BOISSONS SANS ALCOOL

Boissons chaudes :
Café / Déca LAVAZZA

1,90 €

Thé/Infusion

2,50 €

Eaux : 50 cl 100 cl
San Pellegrino, Vittel 4,00 € 5,50 €

Sodas : 3,90 €
33cl : Coca , Coca zéro, Fanta, perrier
25cl Limonade, Schweppes, Schweppes agrume,
IceTea

Sup sirop : 0,80 €

Jus de fruits 20cl 4,00 €
Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate, A.C.E...
Cocktail de jus de fruits 20cl 5,90 €
Sirop à l'eau 25cl 3,00 €
Grenadine, Menthe, Citron, Orgeat,
Pêche, Pamplemousse, Fraise...

PRIX SERVICE COMPRIS EN T.T.C.

VINS ET ALCOOLS

Labus d'alcool est dangereux pour la santé ,
à consommer avec modération/

ALCOOLS

Ricard, Pastis 51 2cl	3,50 €	Whisky Ballantines ,JB, Gin, Vodka, Rhum 4 c	6,50€
Suze 4 cl	3,90 €	Jack Daniel's 4 cl	7,00€
Kir 10 cl	3,90 €	Get 27 4 cl	6,50€
Martini blanc/rouge 4 cl	3,90 €	Get 31 4 cl	6,50€
Marsala, Campari, Porto 4 cl	3,90 €	Chartreuse jaune 4 c	6,50€
Picon Bière 25 cl	4,50 €	Cognac / Poire 4 c	7,50€
Bière pression Carlsberg 25 cl	3,90 €	Limoncello 4 c	6,50€
Bière pression Grimbergen 25 cl	4,10 €	Coupe de champagne 10 c	8,50€
Hoogarden 25 cl	4,00 €	Piscine Champagne 12 cl	9,50€
Bière Desperados 33 cl	5,00 €	Américano 12 cl	7,50€
Kir royal 10 cl	9,00 €	Spritz / Tequila Sunrise 20 cl	7,50€
Piscine Rosé 18 cl	5,50 €	Mojito 20 cl	8,50€
Rosé pamplemousse ou cerise 12 cl	4,20 €	Shooter 2 c	2,50€

VINS EN POT

AOP Palouze Paret v.d.R rouge	25 cl	46 cl	VINS AU VERRE	12 cl
Viognier Vin de pays D'Oc Belot	6 €	11 €	Côtes du Rhône Palouze v.d.r A Paret	4,00€
IGP Rosé Méditerranée	6 €	11 €	Rosé v.d.p. Méditerranée	4,00€
AOP Crozes Hermitage Cave de Tain	7 €	12 €	IGP Gascogne «8 place du marché» (moelleux)	4,20€
AOP Saint Joseph rouge	8 €	14 €	Viognier v.d.p	4,00€
			Lambrusco Dolce (rouge pétillant)	4,00€
			AOP Crozes Hermitage rouge	4,20€
			AOP Saint Joseph rouge	4,20€

VINS EN BOUTELLE:

Vallée et Côtes du Rhône Rouge 75cl :

AOP Vacqueyras «Beaumirail» 2014	26€
Chapoutier	
AOP Côtes du Rhône «Belle Ruche» 2015	23 €
AOP Crozes hermitage «Petite Ruche» 2015	27 €
AOP St joseph «Deschants» 2015	30€
Paret	
AOP St joseph «Les Larmes du Père» 2014	32€

Rosés AOC Provence 75cl

AOP Provence «Rosé Or» Minuty 2015	42 €
AOP Provence «Martinet» Ch de la Martinette	26 €

Blancs 75cl:

AOP ST Véran «Les ombrelles» 2015	26 €
AOP Mâcon village «Ch de Nancelle» 2015	24 €
AOP Pouilly Fuissé «Les vieux murs» 2014	35 €
IGP Gascogne «8 place du marché» (moelleux)	20 €

Champagnes 75cl :

AOP Champagne «Cordon rouge» Mum	60 €
AOP Champagne «Brut» Ruinard	85 €
AOP Champagne «Blanc de Blanc» Ruinard	110 €

Italie 75cl:

DOC Montepulciano D'abruzzo «colimoso»	22 €
DOC Lambrusco dolce «Grasparossa»	20 €

PRIX SERVICE COMPRIS EN T.T.C.

Une année chassant l'autre , les millésimes des vins peuvent être différents de ceux annoncés