

ENTREES

ENTREES A PARTAGER

PLANCHE CHARCUTERIE FROMAGE	9.90 €
<i>Jambon de parme, speck, cantal, caviar d'aubergines, tapenade, pain aux olives</i>	
CAMEMBERT GRATINE SUR LIT DE POIVRONS MARINES AU PIMENT DOUX	8.90 €
CAMEMBERT AU MIEL ET POMMES FRUITS	8..90 €

TARTARE DE SAUMON AU GINGEMBRE, MOUSSELINE D'AVOCATS ET CŒUR DE PALMIER	9.90 €
DUO DE LA MER : MARINADE DE ST JACQUES ET CREVETTES ET SON TARTARE DE SAUMON	12.90 €
PETITE SALADE FRAICHEUR	4,90 €
<i>Mesclun de jeunes pousses, tomates cerise, oignon rouge, thon, olives noires</i>	
PETITE SALADE ESTIVALE	4.90 €
<i>Mesclun, copeaux de parmesan, , dés de tomate fraiche, poivrons marinés</i>	
MESCLUN CAESAR	9.90 €
<i>Mesclun, tomates, croûtons, émincés de poulet marinés, copeaux de parmesan , oignons rouges</i>	
BOULGOUR TERRE MER	11.50 €
<i>Saumon frais , poulet mariné, boulgour à la menthe fraiche, roquette, tomate cerise, basilic</i>	
SALADE FRAICHEUR AUX CŒURS D'ARTICHAUTS	10.90 €
<i>Mesclun de jeunes pousses, cœur d'artichaut, poivron mariné, oignon rouge, olives noires, câpres</i>	
MISTO FUSILLI & ROQUETTE AU POULET	12,10 €
<i>Fusilli, roquette, poulet, tomate confite, aubergine, olives noires, poivrons marinés, basilic, pignons de pin</i>	
MESCLUN GERSOIS	14,90 €
<i>Mesclun, Foie gras maison mi-cuit sur toast de pain de campagne, magret fumé, gésiers, tomate, pignons de pin</i>	
MESCLUN AUX PARFUMS D'ITALIE	13,90 €
<i>Mesclun ,jambon de Parme sur toast à la tapenade, poivrons ,mozzarella, copeaux de parmesan, basilic</i>	
MESCLUN AUX CREVETTES ET JULIENNE DE LEGUMES A LA FETA	10.90 €

CARPACCIO

Tous nos carpaccio sont accompagnés de frites maison ou de mesclun de jeunes pousses

CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN	11.20 €
CARPACCIO DE BŒUF SPECIAL DU CHEF Mozzarella, basilic et caviar d'aubergines	11.30 €
CARPACCIO DE BŒUF AU FROMAGE DE BREBIS ET AUBERGINE MARINEE	11.20 €
CARPACCIO DE SAUMON AUX PIQUILLOS ET PIMENT D'ESPELETTE	11.90 €
CARPACCIO DE SAUMON A LA TAPENADE	11.50 €
CARPACCIO DE SAUMON MARINE AU BASILIC	10.90 €

PATES

FUSILLI AUX ST JACQUES ET CREVETTES DECORTIQUEES	15.50 €
GNOCCHI AUX 4 FROMAGES <i>Mozzarella, roquefort, emmental, parmesan</i>	12,50 €
GNOCCHI AU PARME : <i>tomate fraiche, pesto, jambon de parme</i>	12,50 €
FUSILLI CARBONARA : <i>crème fraiche, pancetta</i>	10,90 €
FUSILLI DU CHEF : <i>poulet, crevette, brocolis, oignons</i>	13.50 €
FUSILLI AUX ENCORNETS ET JULIENNE DE LEGUMES	13.90 €
LASAGNES MAISON GRATINEES	11,80 €
FUSILLI AU POULET ET PESTO DE ROQUETTE	12.50 €
FUSILLI ARRABIATA AU PARME <i>tomate, ail, piment, oignons, parme, copeaux de parmesan</i>	13.50 €
FUSILLI ALLA PUTTANESCA <i>Miettes de thon, câpres, olives noires, oignons, tomate</i>	12.90 €

VIANDES

Sauce : poivre, roquefort, confiture d'oignons

Garniture : frites maison, poelée de légumes, mesclun de jeunes pousses au choix

TARTARE DE BŒUF CRU 180G	14.90 €
TARTARE POELE 180 G	15.50 €
TARTARE DE BŒUF XXL 360 G	19.90 €
TARTARE POELE XXL 360 G	20.50 €
ENTRECOTE DE BOEUF (300G)	17.90 €
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	16.90 €
ESCALOPE DE VEAU A LA SICILIENNE (<i>câpres, oignons, tomate séchée, olive</i>)	16.70 €
MAGRET DE CANARD GRILLE (<i>environ 350 G</i>)	17.90 €
BROCHETTES DE CŒUR DE RUMSTECK POIVRONS, OIGNONS	15.90 €
SOURIS D'AGNEAU A L'ABRICOT (400 G)	19.90 €

POISSONS

Tous nos poissons sont accompagnés d'une poelée de légumes, de riz maison et de mesclun de jeunes pousses.

ESCALOPE DE SAUMON AUX HERBES ET AU GROS SEL A LA PLANCHA	14.50 €
ENCORNETS SAUTES A LA PLANCHA (<i>olives, piquillos, oignons, sauce xipister</i>)	14.90 €
SEICHE A LA PLANCHA et sa marinade (<i>tomate séchée, olives noires, huile d'olive</i>)	17.90 €
BROCHETTE DE GAMBAS SAVEUR CAJUN	17.90 €
ESCALOPE DE SAUMON A LA CONFITURE D'ECHALOTES ET PIMENT D'ESPELETTE	15.90 €

PIZZA

Pizza Base Tomato

ROYALE	<i>Tomate, jambon, champignons, lardons, oignons, origan, olives noires mozzarella</i>	10,90 €
TONNARA	<i>Tomate, miette de thon, oignons rouges, olives noires, origan, mozzarella</i>	9.80 €
MARGUERITE	<i>Tomate, origan, olives noires, mozzarella</i>	8.90 €
RIMINI	<i>Tomate, jambon, lardons, chorizo, merguez, origan, olives noires, mozzarella</i>	10.90 €
4 FROMAGES	<i>Tomate, cantal, roquefort, parmesan, origan, olives noires, mozzarella</i>	11.90 €
CALZONE REINE	<i>Tomate, jambon, champignons, œuf, origan, olives noires, mozzarella</i>	11.80 €
DI MARCO	<i>Tomate, champignons, origan, olives noires, mozzarella, jambon de parme, roquette,</i>	12.10 €
4 SAISONS	<i>Tomate, champignons, poivrons, origan, artichauts, olives noires, mozzarella</i>	10.50 €
AMERICAINE	<i>Tomate, oignons, viande hachée, œuf, origan, sauce au poivre, olives noires, mozzarella</i>	11.80 €
GARGANTUA	<i>Tomate, champignons, oignons, gésiers, magret, origan, olives noires, mozzarella</i>	12.20 €
REGINA	<i>Tomate, jambon, champignons, origan, olives noires, mozzarella</i>	10.50 €
PALERME	<i>Tomate, jambon de parme, basilic, chorizo, origan, olives noires, mozzarella</i>	11.90 €
ORIENTALE	<i>Tomate, champignons, oignons, poivrons, œuf, merguez, origan, olives noires, mozzarella</i>	11.50 €
NAPOLITAINE	<i>Tomate, anchois, origan, olives noires, mozzarella</i>	9.60 €
SUD OUEST	<i>Tomate, cantal, magret de canard, oignons, olives noires, mozzarella</i>	12.90 €
PANCETTA	<i>Tomate, oignons, pancetta, tomates fraîches, mozzarella, roquette, huile d'olive, basilic</i>	12.00 €
HAWAIIENNE	<i>Tomate, poulet, oignons, piment d'espelette, ananas origan, mozzarella</i>	11.50 €
ST JACQUES	<i>Tomate, st jacques, poivrons, persillade, mozzarella</i>	13.90 €

Pizza Base Crème Fraîche

CAPRI	<i>Crème fraîche, chèvre, miel, origan, olives noires, mozzarella</i>	11.20 €
3 FROMAGES	<i>crème fraîche, chèvre, roquefort, origan, olives noires, mozzarella</i>	11.60 €
AL CARBO	<i>Crème fraîche, jambon, pancetta, œuf, origan, olives noires, mozzarella</i>	10.90 €
CALZONE	<i>Crème fraîche, jambon, champignons, œuf, origan, olives noires, mozzarella</i>	11.80 €
PARMIGIANO	<i>Crème fraîche, parme, tomates fraîches, mozzarella, roquette, basilic, copeaux parmesan</i>	12.00 €

Salade verte 2.50 €

BRUSCHETTA

(accompagnées d'un mesclun de jeunes pousses ou de frites maison)

COL PROSCIUTTO :	<i>tomate, parme, confiture d'oignons, tomates séchées, mozzarella</i>	12,10 €
VEGETARIENNE :	<i>tomate fraîche, artichauts, poivrons, oignons confits, basilic, mozzarella</i>	10,90 €
CHEVRE PISTOU :	<i>tomate, basilic, chèvre, jambon de parme, mozzarella</i>	11,10 €
PARME ROQUEFORT :	<i>tomate, parme, sauce roquefort, tomates séchées, oignons, mozzarella</i>	11,90 €
POULET AUBERGINE :	<i>tomate, poulet, aubergine, feta</i>	11.50 €

BOISSONS

Les Apéritifs

Bière pression Loburg 25 cl	3,30 €
Bière pression Leffe, leffe ruby 25 cl	4,20 €
Bière pression Hoegaarden 25cl	4.20 €
Kir Florence 12 cl (crème de Fraise des bois et pétillant)	4,50 €
Kir 12 cl cassis, fraise des Bois, mûre, pêche, violette	3,30 €
Ricard, Pastis 51 2 cl	3,30 €
Martini Rosso, rosato, bianco 6 cl	3,30 €
Whisky Jameson 4 cl	5,90 €
Bourbon four roses 4 cl ,Blend Chivas 4 cl	6,90 €
Marsala	3.30 €
Porto blanc ou rouge 4 cl, Lillet blanc 4 cl	3,30 €
Cognac, Armagnac, Calvados, eau de vie de Poire 4 cl	6.00 €
Manzana 4 cl	3,50 €

Les Softs

Coca- cola, coca zéro, coca light 33 cl	3,20 €
Nestea 25 cl, fanta orange ou citron 33cl, limonade le verre	3,20 €
Jus de fruits le verre : ananas, pamplemousse, pomme, orange, tomate	2,90 €

Les Eaux

Perrier , le verre	3,20 €
Vittel 50 cl	3.10 €
Vittel 100 cl	4,20 €
San Pellegrino 50 cl	3,80 €
San Pellegrino 100 cl	4,90 €

Les Cocktails sans Alcool

BORA BORA ananas, fruits de la passion, jus de citron, grenadine	4.90 €
RED SOMBRERO ananas, orange, jus de citron, perrier, sirop de grenadine	4.90 €

Les Cocktails Alcoolisés

AMERICANO Martini rouge, noilly, campari, Perrier	5,90 €
THE SUN Martini blanc, crème de pêche, jus d'ananas, sirop de grenadine	5.90 €
GIN FIZZ Gin, eau gazeuse, jus de citron, sirop de sucre de canne	5.90 €
CHIHUAHUA Tequila, jus d'orange, sirop de citron vert	5.90 €

Les Champagnes AOC

Laurent Perrier Brut 75 cl	54,00 €
Laurent Perrier coupe 12 cl	7,30 €
Kir Royal (fraise des bois, Mûre, cassis, violette,pêche) 12 cl	7,60 €

Les Cafés et Thés

Café Gourmand Mignardises accompagnées d'un café	6,90 €
Café	1,80 €
Café décaféiné	1,80 €
Grand café	3,40 €
Cappucino	3,90 €
Thé à la menthe ou Earl grey , infusion verveine, tilleul	2,90 €
Thé Gourmand	6,90 €

VINS

VINS BLANCS		Verre	Ble 75 cl
◆ GAILLAC MOELLEUX	MAS DE GROUZE	3,90 €	17,10 €
◆ VIN DE PAYS D'OC	DOMAINE PECH CEYLERAN	3.30 €	13,90 €
Cépage : chardonnay			
◆ COTE DE GASCOGNE	LES DEUX TERROIRS	4.10 €	19.50 €
Cépage : sauvignon et gros manseng colombarde et ugni blanc			

LES VINS ROSES		Ble 50 cl	Ble 75 cl
◆ GAILLAC	MAS DE GROUZE		14,90 €
Appellation Gaillac Contrôlée			
◆ COTES DE PROVENCE	SAINT ANDRE DE FIGUIERES	17,10 €	22,90 €
Appellation Côtes de Provence contrôlée			
◆ BUZET	LE LYS	12 €	17.50 €
Appellation Buzet contrôlée			

LES VINS ITALIENS			Ble 75 cl
◆ BARDOLINO CHIARETTO ROSE	vin rosé		15,90 €
Cacciatore nel bosco			
◆ LAMBRUSCO ROUGE OU ROSE	vin pétillant		14,90 €
Cacciatore nel bosco			
◆ LACRIMA CHRISTI DEL VESUVIO	vin rouge		18.90 €

VINS ROUGES		Ble 50 cl	Ble 75 cl
◆ GAILLAC	MAS DE GROUZE		14,90 €
Appellation Gaillac Contrôlée			
	ESPRIT DE LABASTIDE	10,60 €	
◆ PIC SAINT LOUP	CHATEAU LASCOURS		17,90 €
Appellation Coteaux du Languedoc contrôlée			
◆ COTES DU RHONE	CAPRICE D'ANTOINE		18.50 €
◆ BUZET	LE LYS	12 €	17.50 €
Appellation Buzet contrôlée			
◆ BORDEAUX AOC	CHATEAU MALBEC		19.90 €
◆ VACQUEYRAS	VIGNERONS DE CARACTERE		20.90 €
◆ SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC	VERDIGNE		17.90 €
◆ SAINT CHINIAN AOC	CHATEAU ST MARTIN DES CHAMPS		15.90 €

◆ Gaillac Rouge frais :	Verre :	3,20€	Fillette 50 cl : 9,90 €
◆ Vin de pays du Var Rosé frais :	Verre :	3,20 €	Fillette 50 cl : 9,90 €