

NOS DESSERTS

Tatin 6€50

Tarte Tatin Caramélisée,
Sa Crème, Boule de Vanille

Moelleux 5€50

Au Chocolat à la Fève de
TONKA, Caramel au Beurre
Salé, Crème fouettée,

Tiramisu Delizioso 5€90

Biscuits de Savoie imbibés
de Café & crème de
Mascarpone, Cacao

Glaces & Sorbets

Au choix suivant disponibilités
Les 2 boules - les 3 boules

4€00 Menu 6€00

Signora Blanch 6€00

Crème Glacée Vanille Intense
NESTLÉ, 2 Boules, Coulis de
Chocolat, Crème Fouettée

Baba Bouchon 7€50

Sur son Coulis de Fruit, Flambé
Au Rhum des Antilles à table,
Crème fouettée

Lundi Fermé

Mardi au Jeudi 11h45-14h00/18h45-20h30

Vendredi & Samedi 11h45-14h00/18h45-21h30

Dimanche 11h45-14h30

Les jours de fermeture sur Réservation la veille >= 8 couverts

Sur manque de Réservations, nous pouvons fermer avant l'horaire final

La Gourmande 4€90

3 Pièces Gourmandes, Menu
Crème Fouettée

Tarte à la Cassonade 5€90

& Caramel au Beurre Salé,
Crème Fouettée

NOS MENUS

Produits Indiqués par Menu
11€00

1 Pizza Ou Pâtes +
1 Boisson
(Eau Cristal 50cl/Sirop/Soda)

15€50

1 Entrée + 1 Pizza Ou Pâtes +
1 Boisson (Eau Cristaline 50cl
Ou Soda)

14€50

1 Pizza Ou Pâtes +
1 Dessert + 1 Boisson
(Eau Cristal 50cl/Sirop/Soda)

PETITS ANGES

1 Pizza ou Pâtes ENFANT Au choix,
1 Sirop à l'Eau (Jus Fruit ou Soda+ 1€50),
1 Pom Potes ou Glace,
1 Surprise 6€50

HORAIRES

RESTAURANT & À EMPORTER

Ouvert
Certains
Jours
Fériés



Restaurant & Vente à Emporter

Notre Pâte est fabriquée tous les Jours,
Nos préparations sont réalisées et Cuisinées devant vous

POUR L'APÉRITIF

Focaccia les 4 3€90

Fourré de Basilic & Ail et Mozzarella

Pain de forme plate et cuit au four

AntiPasti 7€50

Jambon Cru, Gouttelettes de
Poivrons, Pain, Beurre, Cornichons

Acras Antillais 5€50

Acras De Morue 4 Gros,
Sauce Aigre-Douce

Tapas Pour 2 10€00

Jambon Cru, Chorizo, Pan
Piperade, Fromage, Olives,
Tomates Cerise, Mozzarella,
Focaccia Basilic & Ail

NOS ENTRÉES

6€90

Menu

La Capra

Chèvres Chauds sur Pain FOCACCIA,
Miel, Filet d'Huile d'Olive,
Tomates, Salade, Thym

7€50

Linsalata Di Salmone

Saumon Fumé, Tomates Confites,
Poivrons, Mozzarella, Parmigiano,
Balsamique de Modena, Salade

Camembert Rôti

A la Gousse d'ail & Huile d'Olive

Crabe farci 10€50

A l'Antillaise, Salade

Velouté de 6€90

Potimaron

A l'Huile de Truffe
Blanche, Croûtons

Sur Commande
Plats Spéciaux
Aussi Pour vos Fêtes,
Anniversaires,
Réunions

VIANDES

SALTIMBOCCA 15€90

Escalope de Veau, Jambon cru, Mozzarella, Sauce tomate Au Basilic, Il & Vin Blanc

13€50

LA MILANAISE

Escalope de Volaille Pannée au Jambon Blanc & Mozzarella, Sauce tomate Au Basilic, Ail & Vin Blanc

16€90

TARTARE A L'ITALIENNE

Bœuf en Tartare au Couteau, Huile d'Olive au Basilic, Grana Padana, Câpres, Salade

16€90

PIÈCE DU BOUCHER

A la Plancha, Sauce Maison

22€00

BLACK ANGUS

Cœur de Rumsteck

A la Plancha, Sauce Maison

14€50

ROUGAIL SAUCISSES

Saucisse Fumée cuisinée, Oignons, Ail, Épices douces, Sauce tomate, Piment, Soja, Thym, Huile d'Olive, Curcuma

17€50

ROGNONS DE VEAU

Douce Moutarde, Épices, Champignons, Armagnac

16€90

ANDOUILLETTE

En Tripaille «BOBOSSE»

Cuisson au Beurre, Crème fraîche, Épices

POISSONS

Queue de Lotte

Ou Espadon

Au Curry Vert Crémé ou Citronnelle crémée ou Agrumes

19€90

S^t Jacques

A la Crème & Au Noilly-Pratt, Champignons

22€00

PÂTES FRAÎCHES

LA GORGON

Pâtes Fraîches, Gorgonzola, Lardons Fumés, Ail, Olives

14€50

RIVIERA

Saumon Fumé (cuit dans sa crème Ou pas), Crème, Champignons, Emmental

12€50

L'ESPAGNOLE

Pâtes Fraîches, Peperoni, Crème Fraîche, Poivrons, Aubergines Grillées, Ail

12€50

LASAGNES végé

4 Légumes, Mozzarella

11€50

A L'ail Et/Ou PESTO

Ail, Crème fraîche, Pesto

10€50

Nos Pâtes sont saupoudrées d'Emment

Accompagnées de Parmesan

PIZZAS & CALZONES

CLASSIC'O

Sauce tomate, Mozzarella, Jambon Supérieur, Œuf Bio, Thym

9€50 Menu

VERDURE

Sauce tomate, Mozzarella, Oignons, Poivrons, Champignons, Œuf Bio, Origan

9€50 Menu

PUGLIA

Sauce tomate, Mozzarella, Jambon Blanc, Œuf Bio, Thym Merguez, Chorizo, Huile d'Olive, Tomates

12€90

LA FLAMENKÜCHE

Tomates, Fromage, Champignons, Poivrons, Champignons, Olives, Origan

10€50

4 SAISONS

Sauce tomate, Poivrons, Mozzarella, Jambon supérieur, Champignons, Olives, Origan

12€50

L'ORIENTALE

Sauce tomate, Mozzarella, Merguez GARCIA, Poivrons, Oignons, Tomates Confite, sauce Piment, Cumin, Thym

12€50

SALADE 2€

Verte, Vinaigrette de Cidre de Normandie

SUPPLÉMENTS

Fond Crème fraîche Ou Œuf BIO Ou Légume +1€ Chorizo/Chèvre/Jambon/Cru/Merguez+1€50

FROMAGES

LA CHEVRE

Chèvre, Crème fraîche, Miel, Thym

11€50

LA SAVOYARDE

Fromage Raclette, Crème fraîche, Jambon Cru, lardons, Oignons, Pomme de Terre, Thym

13€50

IL GUSTO

Crème fraîche, Jambon cru, Mozzarella Di BUFALA AOP, Câpres, Champignons, Olives, Pesto, Figs Moelleuses, Tomates confites, Huile D'olive de Truffe, Gouttes de Poivrons

15€00

REINE

Sauce tomate, Fromage, Champignons, Jambon, Origan

10€50

LA CRÉOLE

Boudins Antillais GARCIA, Pruneaux, Sauce tomate, Mozzarella, Jambon Cru, Cumin, Parmesan

12€50

4 FROMAGES

Sauce tomate, Mozzarella, Parmesan, Bleu, Emmental, Origan

12€50

MON PLAISIR

Choisissez 4 Ingrédients (ou plus en supplément)

14€50

7€50

3 Fromages Fermiers au Lait Cru Pignons de Pin, Salade, Confiture