

LES ENTREES

LE PLATEAU D'HUÎTRE DÉGUSTATION
22,00€

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU
BEAUFORT, PAIN DE CAMPAGNE
8,50€

OEUF COCOTTE EN MEURETTE AUX CHAMPI-
GNONS DES BOIS
9,00€

CAMEMBERT FERMIER EN CROÛTE DE PANKO,
JEUNE MESCLUN ET VINAIGRETTE AU MIEL
10,00€

TARTE FINE AU REBLOCHON FERMIER AUX CÈPES
ET PIGNONS TORRÉFIÉS, PESTO DE ROQUETTE
12,00€

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ À L'ÉMULSION
DE PANAIS COCO
18,00€

LE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL,
POIVRE DE SARAWAK
18,00€

L'AVOCAT HASS, CRABE DES NEIGES ET DEMOI-
SELLES DU GUILVINEC, FAÇON COCKTAIL
16,50 €

LA BURRATA DI ANDRIA, TOMATE CUOR DI BUE
BIO,
FLEUR DE SEL ET VIERGE D'OLIVE
16,00€

LES PLATS

LE "FAMEUX" CONFIT ET
PARMENTIER DE CANARD,
JEUNES RATTES SARLADAISE, JUS AU THYM
18,00€

POULET FERMIER DE 100 JOURS DU MAINE,
RÔTI AU JUS, POMMES ALLUMETTES
24,00€

FILET DE BŒUF HENRI IV POMMES PONT NEUF
OU À LA BORDELAISE
32,00€

ÉPAULE D'AGNEAU DE SEPT HEURES À LA CUIL-
LÈRE,
JUS COURT AUX CONDIMENTS RETOUR
D'ORIENT
22,00€

DOS DE LIEU JAUNE POÊLÉ SAUCE SOUBISE
POMMES
GRENAILLES ET
ALLUMETTES DE CHORIZO
24,00€

LOTTE RÔTIE EN COCOTTE AU SAFRAN D'IRAN,
EMBEURRÉE
DE LÉGUMES, POMMES CITRONNÉES
26,00€

BOURRIDE DE POISSONS EN AÏOLI,
CROÛTONS AILLÉS ET ÉMMENTAL
24,00€

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

SÉLECTION
BURGER & SNACK

BURGER BEEF ANGUS
STILTON SAUCE AU WHISKY,
SALADE ET FRENCH FRIES
22,00 €

BURGER FRENCH DUCK CÈPES ET FOIE GRAS,
MESCLUN ET COLESLAW, FRENCH FRIES
20,00 €

BURGER « ORIGINAL » AU VIEUX CHEDDAR,
COLESLAW ET FRENCH FRIES
14,00€

BURGER BACON, ET VIEUX CHEDDAR,
COLESLAW ET FRENCH FRIES
15,00€

LE MONSIEUR AU JAMBON TORCHON
« PAIN DE CAMPAGNE »
12,00€

LE DÉLICIEUX CLUB SANDWICH,
SALADE ET POMMES ALLUMETTES
14,00€

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, SALADE
ET POMMES ALLUMETTES
18,00€

L'ANDOUILLETTE GRILLÉE AAAAA
À LA MOUTARDE FALLOT
14,00€

MOULE ZÉLANDAISE « FAÇON MARINIÈRE »,
FRITES À DISCRÉTION
14,00€

L'INCONTOURNABLE FISH AND CHIPS,
SAUCE TARTARE ET POMMES ALLUMETTES
15,00€

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT " NOIR DE NOIR
8,50€

CRÊPES BRETONNE AU CARAMEL BEURRE SALÉ
8,50€

ECLAIR AU CHOCOLAT "GIVARA VAHLRONA"
8,50€

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT " IRISH COFFEE"
8,50€

LE GOURMAND "CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT"
ET SES MIGNARDISES
12,00€

PARIS-BREST AUX PRALINÉS ET NOISETTES
8,50€

MILLE-FEUILLE AUX FRUITS ROUGES DES BOIS
8,50€

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

DOM PERIGNON
350,00€

LES APERITIFS

MARTINI BLANC OU ROUGE (5CL)
4,90€

CAMPARI (5CL)
4,90€

KIR VIN BLANC (14CL)
4,90€

RICARD (4CL)
4,90€

PORTO (5CL)
4,90€

LES CHAMPAGNES

LOUIS CONSTANT
55,00€

MOËT ET CHANDON BRUT
15,00€ (VERRE) | 85,00€ (BOUTEILLE)

MOËT ET CHANDON ROSÉ
95,00€

VEUVE CLIQUOT
95,00€

LES DIGESTIFS

MANZANA (4CL) 8,00€

BAILEY'S (4CL) 8,00€

GET 27 OU 31(4CL) 8,00€

COINTREAU (4CL) 10,00€

CALVADOS (4CL) 8,00€

POIRE WILLIAM'S (4CL) 8,00€

ARMAGNAC (4CL) 8,00€

REMI MARTIN XO (4CL) 40,00€

HENNESSY XO (4CL) 38,00€

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

LES ROUGES

BORDEAUX AOP 2016

CHÂTEAU PERRON DE LA GRAVE

VERRE (14CL) : 5,00€ (28CL) : 9,60€
POT (50CL) : 15,00€ | BOUTEILLE : 23,00€

BROUILLY AOP 2016

LA CHAPELLE DE VENENGE

VERRE (14CL) : 6,50€ (28CL) : 12,50€
POT (50CL) : 18,00€ | BOUTEILLE : 29,50€

LUSSAC ST ÉMILION AOC 2014-15

CHÂTEAU LA ROSE PERRUCHON

VERRE (14CL) : 6,50€ (28CL) : 12,50€ POT (50CL)
: 18,00€ | BOUTEILLE : 29,50€

SAINT ESTÈPHE AOP 2014

LES HAUTS DE PEZ

VERRE (14CL) : 11,90€ (28CL) : 22,80€
POT (50CL) : 37,00€ | BOUTEILLE : 55,00€

CÔTES DU RHONE AOP 2017-18

LES MAGÉRANS

VERRE (14CL) : 5,00€ (28CL) : 9,60€ POT (50CL)
: 15,00€ | BOUTEILLE : 22,00€

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP
2016

DOMAINE AUDEBERT

VERRE (14CL) : 5,00€ (28CL) : 9,60€
POT (50CL) : 15,00€ | BOUTEILLE : 23,00€

VIN PARISIEN « FRANCE » 2016

LES POULBOTS

VERRE (14CL) : 6,20€ (28CL) : 12,20€
POT (50CL) : 17,80€ | BOUTEILLE : 29,00€

LALANDE DE POMMEROL AOP 2015

CHATEAU SERGANT

2015 VERRE (14CL) : 13,50€ (28CL) : 26€
POT (50CL) : 40,00€ | BOUTEILLE : 59,00€
MAGNUM 115€

GIGONDAS AOP 2016

DOMAINE DES BOSQUETS

BOUTEILLE : 75€

PESSAC LEOGNAN AOC 2014

LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT BRION

BOUTEILLE : 120€

POMMARD AOP 2014-16

MICHEL PICARD

BOUTEILLE : 125€

SAINT JULIEN AOP 2015

CHÂTEAU TALBOT 4ÈME GRAND CRU CLASSÉ

BOUTEILLE 230€

JACOB'S CREEK (AUSTRALIEN)

SHIRAZ CABERNET

VERRE (14CL) : 6,50€ (28CL) : 12,50€
POT (50CL) : 18,00€ | BOUTEILLE : 29,50€

LES BLANCS

SANCERRE AOP 2017-18

LA VIVAN-

DIÉRE VERRE
(14CL) : 8,00€ (28CL) : 15,00€
POT (50CL) : 28,00€ | BOUTEILLE : 42,00€

MONBAZILLAC AOC 2014

CHÂTEAU HAUT FONROUSSE

VERRE (14CL) : 6,80€ (28CL) : 13,00€
POT (50CL) : 22,00€ | BOUTEILLE : 32,00€

CHARDONNAY IGP PAYS D'OC 2018

« ALBRIERES »

VERRE (14CL) : 5,50€ (28CL) : 9,80€
POT (50CL) : 16,90€ | BOUTEILLE : 25,00€

MUSCADET AOC&MAINE SUR LIE

LES DONE-

LIÉRES VERRE (14CL) :
5,00€ (28CL) : 9,20€
POT (50CL) : 16,20€ | BOUTEILLE : 25,00€

POUILLY FUMÉ

LES FINES CAILLOTES

VERRE (14CL) : 9,20€ (28CL) : 17,60€
POT (50CL) : 32,00€ | BOUTEILLE : 47,00€

LES ROSÉS

M. DE MINUTY AOC

VERRE (14CL) : 9,00€ (28CL) : 17,00€
POT (50CL) : 30,00€ | BOUTEILLE : 39,00€
MAGNUM : 75,00€

GRIS BLANC AOC

G. BER-

TRAND VERRE
(14CL) : 6,50€ (28CL) : 12,00€
POT (50CL) : 19,00€ | BOUTEILLE : 28,00€
MAGNUM : 55,00€

IGP PAYS D'OC « LES CAYOLLES »

ROUGE VERRE (14CL) : 3,90€
QUART (25CL) : 6,00€ | DEMI (50CL) : 9,90€

BLANC VERRE (14CL) : 3,90€
QUART (25CL) : 6,00€ | DEMI (50CL) : 9,90€

ROSÉ VERRE (14CL) : 3,90€
QUART (25CL) : 6,00€ | DEMI (50CL) : 9,90€

LES ALCOOLS

WHISKY

WHISKY LAPHROAIG MALT 10 ANS (4CL)	11,00€
CARDHU AMBER ROCK (4CL)	11,00€
JAPAN BLEND TOGOUCHI (4CL)	12,00€
GLENFIDICH 12 ANS (4CL)	11,00€
GLENFIDICH 15 ANS (4CL)	15,00€
GLENFIDICH 18 ANS (4CL)	19,00€
GLENMORANGIE 10 ANS (4CL)	12,00€
WOODFORD RESERVE (4CL)	10,00€
TALISKER (4CL)	13,00€
LAGAVULIN 16ANS (4CL)	19,00€
KNOKANDO (4CL)	12,00€
CHIVAS (4CL)	12,00€
BLACK LABEL (4CL)	12,00€
CHIVAS18 ANS (4CL)	18,00€

BULLEIT BOURBON (4CL) 11,00€

JAMESON (4CL) 10,00€

BLUE LABEL (4CL)
48,00€

OBAN (4CL) 15,00€

J&B (4CL) 10,00€

JACK DANIEL'S (4CL) 10,00€

JACK DANIEL'S FIRE (4CL) 10,00€

JACK DANIEL'S HONEY (4CL) 10,00€

GENTELMAN JACK (4CL) 11,00€

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL (4CL) 12,00€

MONKEY SHOULDER (4CL) 10,00€

VODKA

VODKA BELVÉDÈRE (4CL) 12,00€

VODKA SMIRNOFF (4CL) 8,00€

VODKA KETEL ONE (4CL) 10,00€

GIN

TANQUERAY (4CL) 10,00€

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

HENDRICK'S (4CL)	14,00€
GORDON'S LONDON (4CL)	8,00€
BOMBAY SAPPHIRE (4CL)	12,00€

RHUM

RHUM BLANC 3 RIVIÈRES (4CL)	8,00€
RHUM DON PAPA (4CL)	12,00€
RHUM CAPITAIN MORGAN (4CL)	8,00€
RHUM ZACAPA (4CL)	16,00€
RHUM KRAKEN (4CL)	12,00€
PASTO NIVIO (4CL)	12,00€
RHUM DIPLOMATICO RESERVA (4CL)	12,00€

AUTRES

KALHUA (4CL)	8,00€
MALIBU (4CL)	8,00€
CACHACA (4CL)	8,00€
AMARETTO (4CL)	8,00€
JAGERMEISTER (4CL)	8,00€

TEQUILA

TEQUILA EL JIMADOR (4CL)	8,00€
TÉQUILA XO CAFÉ PATRON (4CL)	12,00€

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

ORANGE, ANANAS
POMME, ABRICOT, TOMATE, FRAISE

LES EAUX

LES SOFTS

VITTEL	50CL 4,50€ 1L 5,90€
SAN PELLEGRINO	50CL 4,50€ 1L 5,90€

COCA-COLA(33CL)
4,80€

COCA-COLA ZÉRO(33CL)
4,80€

COCA-COLA LIGHT(33CL)
4,80€

FINLEY TONIC(20CL)
4,80€

FANTA(33CL)
4,80€

NESTEA(33CL)
4,80€

PERRIER(33CL)
4,80€

FUZE TEA(33CL)
4,80€

LIMONADE PHENIX(20CL)
4,80€

MINUTE MAID(20CL) 4,80
€

LA CAFÉTERIE

CAFÉ	2,30€
DÉCAFÉINÉ	2,30€
DOUBLE CAFÉ	4,20€
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	4,20€
CAFÉ CRÈME	4,50€
DÉCAFÉINÉ CRÈME	4,50€
CHOCOLAT CHAUD	6,00€
CAPPUCCINO	6,50€
LAIT CHAUD	2,00€
CAFÉ VIENNOIS	6,50€
CHOCOLAT VIENNOIS	6,50€

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

THES & INFUSIONS

WHITTINGTON TEA 4,50€
DARJEELING, CEYLAN,
EARL GREY, JASMIN,
VERVEINE, TILLEUL...

CARTE RESTAURANT

LE PLATEAU D'HUÎTRE DÉGUSTATION
22,00€

OEUF COCOTTE EN MEURETTE
AUX CHAMPIGNONS DES BOIS
9,00€

TARTE FINE AU REBLOCHON FERMIER AUX CÈPES
ET PIGNONS TORRÉFIÉS, PESTO DE ROQUETTE
9,50€

LA BURRATA DI ANDRIA, TOMATE CUOR DI BUE
BIO,
FLEUR DE SEL ET VIERGE D'OLIVE
13,00€

L'INCONTOURNABLE FISH AND CHIPS,
SAUCE TARTARE ET POMMES ALLUMETTES
15,90€

BURGER « ORIGINAL » AU VIEUX CHEDDAR,
ET FRENCH FRIES

14,00€

BURGER BACON, ET VIEUX CHEDDAR,
FRENCH FRIES
15,00€

LE MONSIEUR AU JAMBON TORCHON
« PAIN DE CAMPAGNE »
12,00€

LE DÉLICIEUX CLUB SANDWICH,
SALADE ET POMMES ALLUMETTES
14,00€

FILET DE BŒUF « SIMMENTHAL »
SAUCE BORDELAISE
32,00€

ENTRECÔTE GRILLÉE « SIMMENTHAL » 350G
BEARNAISE
27,00€

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, SALADE
ET POMMES ALLUMETTES
18,00€

ONGLET DE BŒUF GRILLÉ AUX ÉCHALOTES
CONFITES
18,00€

L'ANDOUILLETTE GRILLÉE AAAAA
À LA MOUTARDE FALLOT
14,00€

MOULE ZÉLANDAISE « FAÇON MARINIÈRE »,
FRITES À DISCRÉTION
14,00€

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

FRAÎCHEUR NORDIQUE

SALADE MÊLÉE, FINES TRANCHES DE
SAUMON FUMÉ, OEUFS DE POISSONS VO-
LANTS, TARAMA, CRÈME FRAÎCHE ET HUILE
D'OLIVE
15,00€

CESAR DRESSING CHIKEN

SALADE MÊLÉE, BLANC DE POULET,
CROÛTON, PARMESAN,
VINAIGRETTE FROMAGÈRE
14,50€

GLACE AU GUARAJA
8,50€

SABLE AUX FRUITS ROUGES
8,50€

SALADE DE FRUITS FRAIS
8,50€

DESSERT

ECLAIR AU CHACOLAT,
GLACE CHOCOLAT
8,50€

TARTE FINE AUX POMMES
GLACE CONFITURE DE LAIT
8,50€

SAVARIN AU RHUM
CREME CHIBOUSTE
8,50€

CAFE GOURMAND
ET CES MIGNIARDISES
11,00€

MI-CUIT "COEUR COULANT"

FORMULES DÉJEUNER

(UNIQUEMENT LE MIDI)

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 15,90€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 19,90€

MENU ENFANT 9,90 €

PÂTES JAMBON TORCHON, MARGHERITA, OU
STEAK HACHÉ

GLACE 1 BOULE

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.



Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

BIÈRES PRESSIONS

BRIXTON : DEMI (25CL) : 6,00€ | PINTE (50CL) : 11,50€
| SÉRIEUX (1L) : 21€ | GIRAFE(3,5L) : 59,90€

MURPHIS IRISH RED : DEMI (25CL) : 4,95€ | PINTE (50CL) : 9,50€ | SÉRIEUX (1L) : 16,80€ | GIRAFE(3,5L) : 52,00€

PICON BIÈRE : DEMI(25CL) : 4,50€ | PINTE(50CL) : 8,20€
| SÉRIEUX (1L) : 15,90€ | GIRAFE(3,5L) : 43,00€

MONACO : DEMI (25CL) : 4,20€ | PINTE (50CL) : 7,90€
| SÉRIEUX (1L) : 14,90€ | GIRAFE(3,5L) : 42,00€

HEINEKEN : DEMI (25CL) : 4,20€ | PINTE (50CL) : 7,90€
| SÉRIEUX (1L) : 14,90€ | GIRAFE(3,5L) : 42,00€

MORT SUBITE : DEMI(25CL) : 5,5€ | PINTE(50CL) : 9,90€
| SÉRIEUX (1L) : 17,20€ | GIRAFE(3,5L) : 55,00€

DESPERADOS : DEMI(25CL) : 4,95€ | PINTE(50CL) :

9,50€ | SÉRIEUX (1L) : 16,70€ | GIRAFE (3,5L) : 51,00€

CINEY DEMI : (25CL) : 4,70€ | PINTE (50CL) : 8,90€ | SÉRIEUX (1L) : 16€ | GIRAFE (3,5L) : 48€

PELICAN DEMI (25CL) : 3,95 | PINTE (50CL) : 7,60€ | SÉRIEUX (1L) : 14,50€ | GIRAFE (3,5L) : 39,90€

HAPKIN DEMI (25CL) : 5,5€ | PINTE (50CL) : 9,90€ | SÉRIEUX (1L) : 17,20€ | GIRAFE (3,5L) : 55,00€

LAGUNITAS : DEMI(25CL) : 5,90€ | PINTE(50CL) : 10,80€ | SÉRIEUX (1L) : 19,90€ | GIRAFE(3,5L) : 57€

HAPPY HOUR PINTE 17H-21H

PELICAN : 5€ - HEINEKEN : 6€

DESPERADOS-CINEY-MURPHYS : 7€

HAPKIN - MORT SUBITE : 7,50€

LAGUNITAS : 8€ - BRIXTON : 8,50€

CIDRE MAURET (33CL) 7,50€

MARTINS PALE (33CL) 8,00€

DUVEL (33CL) 7,50€

NEWCASTEL (33CL) 7,50€

ANGELUS (33CL) 8,50€

CAROLUS (33CL) 8,50€

LUCIFER (33CL) 8,50€

HEINEKEN (33CL) 7,00€

PELFORTH BRUNE (33CL) 7,00€

SOL (33CL) 7,00€

DESPERADOS (33CL) 7,00€

MORT SUBITE KRIEK (37,5CL) 8,90€

BROOKLYN LAGER (33CL) 7,50€

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

CHOUFFE (33CL)	7,50€
CHIMAY BLEU (33CL)	7,50€
CUVÉE DES TROLLS (33CL)	8,00€
DELIRIUM TREMENS(33CL)	8,00€
LA BÊTE (33CL)	8,00€
LA LEVRETTE (33CL)	8,00€
LA BOUFFONNE (33CL)	8,00€
MAREDSOUS (33CL)	8,00€
LA GOUDALE (33CL)	8,00€
GUINNESS BRUNE (33CL)	8,90€
HEINEKEN 0.0% (33CL)	7,00€

OFFRE SEAU

6 BOUTEILLES + 1 OFFERTE 42,00€
(UNIQUEMENT SUR HEINEKEN, DESPERADOS OU SOL)

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

LES COCKTAILS

HAPPY HOUR

17H-21H

CLASSIC (5CL ALCOOL) 9,50€
LARGE (10CL ALCOOL) 18,00€
SUPER LARGE (15CL ALCOOL) 23,50€

CLASSIC 6,00€
LARGE 13,00€
SUPER LARGE 18,00€

GIN BASIL SMASH

GIN, BASILIC, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE

MANHATTAN

BOURBON, VERMOUTH ROUGE, ANGOSTURA

DRY MARTINI

GIN, VERMOUTH SEC, OLIVE

VODKA MARTINI

VODKA, VERMOUTH SEC, OLIVE

MOSCOW / LONDON MULE

VODKA OU GIN, GINGER BEER, JUS DE CITRON

NEGRONI

GIN, CAMPARI, MARTINI ROUGE, ORANGE

GIMLET FIZZ

GIN OU VODKA, SIROP DE CITRON VERT, SIROP DE SUCRE DE CANNE, SODA

APÉROL SPRITZ

APÉROL, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE, TRANCHE D'ORANGE

MARGARITA

TEQUILA EL JIMADOR, COINTREAU, JUS DE CITRON

CUBA LIBRE

RHUM CAPTAIN MORGAN, CITRON VERT, COCA

CAÏPIRINHA / CAÏPIROSKA

CACHAÇA OU SMIRNOFF RED, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

MAI TAÏ

RHUM CAPTAIN MORGAN, COINTREAU, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

TEQUILA SUNRISE

TEQUILA EL JIMADOR, JUS D'ORANGE, SIROP DE GRENADINE

PINK PARADISE

VODKA SMIRNOFF RED, LIMONADE, GRENADINE

BLOODY MARY

VODKA SMIRNOFF RED, JUS DE TOMATE, CITRON

MOJITO

RHUM CAPTAIN MORGAN, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, MENTHE FRAÎCHE

SEX ON THE BEACH

VODKA SMIRNOFF RED, CRÈME DE PÊCHE, COINTREAU, JUS D'ANANAS, JUS DE CRAMBERRY

TI PUNCH

RHUM TROIS RIVIÈRES, CITRON VERT

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

PIZZE DA NORD A SUD

MARGHERITA 11€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC, HUILE D'OLIVE

LA TRADITION VEUT QUE, EN JUIN 1889, POUR HONORER LA REINE D'ITALIE, MARGUERITE DE SAVOIE, LE CHEF RAFFAELE ESPOSITO DE LA PIZZERIA BRANDI AIT CRÉÉ CETTE PIZZA DONT LES INGRÉDIENTS, LA SAUCE TOMATE, LA MOZZARELLA ET LE BASILIC, REPRÉSENTENT LE DRAPEAU ITALIEN. LA STAR DES PIZZAS.

MARINARA 11€

SAUCE TOMATE, AIL, ORIGAN, HUILE D'OLIVE

PARTI DES PIZZA LES PLUS CONNUES AVEC LA MARGHERITA, LA PIZZA MARINARA. CONTRAIREMENT À CE QUE L'ON PEUT PENSER, ELLE NE CONTIENT PAS DE PRODUITS DE LA MER, MAIS ÉTAIT CON-SOMMÉE PAR LES MARINS QUI PARTAIENT POUR DE LONGS VOYAGES. LES INGRÉDIENT, TRÈS SIMPLES, PERMETTAIENT DE LA CONSERVER PENDANT PLUSIEURS JOURS.

ROMANA 13€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ANCHOIS, HUILE D'OLIVE, ORIGAN

UNE PIZZA TRÈS SIMPLE ÉGALEMENT. ELLE EST APPELÉE ROMANA DANS LA RÉGION DE NAPLES, ET NAPOLITAINE DANS LES AUTRES RÉGIONS D'ITALIE. SOUVENT, ON LA TROUVE ÉGALEMENT AVEC DES CÂPRES.

4 STAGIONI 14€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, ARTI-CHAUTS, CHAMPIGNONS DE PARIS, OLIVES NOIRES, HUILE D'OLIVE

LA PIZZA 4 STAGIONI (4 SAISONS) FAIT RÉFÉRENCE AUX QUATRE SAISONS DE L'ANNÉE HIVER, PRINTEMPS, ÉTÉ ET AUTOMNE. CETTE PIZZA SE DIVISE EN 4 PARTIES, CHACUN INGRÉDIENT REPRÉSEN-TANT UNE SAISON. ELLE SE DÉCLINE DE DIFFÉRENTES FAÇONS SE-LON LA RÉGION, MAIS CELLE-CI EST LA PLUS COMMUNE.

CAPRICCIOSA 15€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, ARTI-CHAUTS, CHAMPIGNONS DE PARIS, OLIVES NOIRES, HUILE D'OLIVE, OEUF, ANCHOIS

CELA NE VOUS AURA SANS DOUTE PAS ÉCHAPPÉ, LA CAPRICCIOSA SE COMPOSE DES MÊMES INGRÉDIENTS DE BASE QUE LA 4 SAISON, À CECI PRÈS QU'ILS SONT MÉLANGÉS SUR LA PIZZA. ET COMME ELLE EST «CAPRICIEUSE», IL ARRIVE PARFOIS QU'ON Y METTE DES ŒUFS DURS OU DES ANCHOIS.

4 FORMAGGI 15€

GORGONZOLA, MOZZARELLA, FONTINA, PROVOLONE PICCANTE

PARFAITE EN HIVER, CETTE PIZZA SOUVENT SERVIE SUR UNE BASE BLANCHE, A POUR INGRÉDIENTS DE BASE LE GORGONZOLA ET LA MOZZARELLA. LES DEUX AUTRES FROMAGES PEUVENT VARIER SE-LON LES PIZZERIAS ET LES RÉGIONS, L'INTÉRÊT DE CETTE PIZZA ÉTANT CEPENDANT DE TROUVER UN ÉQUILIBRE EN FROMAGES FORTS ET FROMAGES DOUX.

DIAVOLA 14€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, SALAME PICANTE, HUILE D'OLIVE

À CE JOUR, IL N'Y A PAS D'INFORMATIONS PRÉCISES SUR LA VILLE ET ENCORE MOINS LA RÉGION DONT EST ISSUE LA DIAVOLA. NÉANMOINS, ÉTANT DONNÉ QUE L'UN DES INGRÉDIENTS PRINCIPAUX DE LA DIAVOLA EST UNE VARIÉTÉ DE SAUCISSES PIQUANTES DE LA SARDAIGNE, CERTAINS PENSENT QUE LA PIZZA DU DIABLE NOUS VIENDRAIT DE CETTE ÎLE ITALIENNE.

CALZONE 14€

SAUCE TOMATE, RICOTTA, PARMESAN, ORIGAN, JAMBON SERRANO ET BASILIC

LA CALZONE, CONNUE AUSSI SOUS LE NOM DE CHAUSSON DE PAR SA FORME (LA PÂTE À PIZZA EST RETOURNÉE POUR ENROBER LA GARNITURE), ON EN TROUVE À TOUS LES GOÛTS.

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

LES COCKTAILS SIGNATURES

EDELFLOWER : 12€
VODKA, VERMOURH BLANC, CONCOMBRE, SODA A LA FLEUR DE SUREAU

TANQUERAY LONDON SMASH : 12€

GIN, SUCRE DE CANNE, TONIC, FEUILLES DE MENTHE, QUARTIERS DE PAMPLEMOUSSE ROSE

BULLEIT LEMON TONIC : 12€
BULLEIT BOURBON, TONIC, QUARTIER DE CITRON

HENESSEE GINGER : 12€
COGNAC, GINGER ALE, CITRON VERT

ZACAPA FASHIONED : 16€
RHUM SIROP DE SUCRE DE CANNE, ANGOSTURA

CHANDON IMPERIAL SUNSET : 15€
CHAMPAGNE, LIQUEUR DE PECHE, MARASCHINO, PURÉE DE FRAMBOISE, FRAISE, MYRTILLES

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

LA COLADA L 6,50€ / XL 11,00€
JUS D'ANANAS, CRÈME LIQUIDE, SIROP DE COCO

VIRGIN MOJITO L 6,50€ / XL 11,00€
CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE DE CANNE, SODA

STRAWBERRY COLADA L 6,50€ / XL 11,00€
JUS DE FRAISE, CRÈME LIQUIDE, SIROP DE COCO

HAPPY HOUR 17H-21H
COCKTAIL SANS ALCOOL

L 5€

XL 10€

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

Tous nos prix sont indiqués en TTC et service compris.

DESSERT

ECLAIR AU CHACOLAT, GLACE
CHOCOLAT

8,50€

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE
CONFITURE DE LAIT

8,50€

SAVARIN AU RHUM, CREME
CHIBOUSTE

8,50€

CAFE GOURMAND ET SES
MIGNIARDISES

11,00€

MI-CUIT "COEUR COULANT" GLACE
AU GUARAJA

8,50€

SABLE AUX FRUITS DOUCES