



## A Partager

---



### **PINSA DI PARMA**

14 €

*Pinsa, tomate, origan, jambon de parme, copeau de parmesan, roquette*

### **PINSA BURRATA**

17 €

*Pinsa, tomate, Burrata, jambon blanc truffé, roquette*

### **ANTIPASTI**

18,5 €

*Artichauts, poivrons marinés, tomates séchées, pecorino au poivre, jambon blanc truffé, saucisse napolitaine, jambon de parme*

### **PIZZA BLANCHE**

4 €

# Nos Boissons

## Apéritifs

Ricard, Pastis, Casanis 2cl	3,5 €
Kir (cassis, pêche, mûre, framboise) 12cl	4,5 €
Martini rouge ou blanc, Campari, Suze 6cl	6,5 €

## Bières Pressions

	25cl	50cl
Carlsberg Blonde	4 €	7,5 €
1664 Blanche	4.5 €	8 €
Brooklyn Defender IPA	4.5 €	8 €
Panaché, Monaco	4 €	7,5 €
Bière sans alcool Brooklyn Special effect (0.4°) 33cl		6 €
> Supplément Sirop	0.5 €	1 €
> Supplément Picon	1 €	2 €

## Softs

Coca Cola - Coca Cola Zero 33cl	4 €
Orangina, Perrier, Fuze tea, Schweppes Tonic 25cl	4 €
Granini (orange, abricot, pomme, tomate) 25cl	4 €
Red Bull	4,5 €

## Eaux

	50cl	1L
Evian	3 €	4,5€
San Pellegrino	4 €	6 €

## ALCOOLS

Bailey's, Get 27/31 6cl	7 €
Limoncello, Amaretto 6cl	7 €
Vodka (Zubrowka Biala) 4cl	7 €
Gin (Hendrick's) 4cl	7 €
Rhum (Sailor Jerry) 4cl	7 €
Whisky (Monkey Shoulder) 4cl	7 €
Jack Daniel (classique, honey, fire) 4cl	8 €
Rhum supérieur (Don papa, Secha da Silva, Diplomatico) 4cl	9 €
Whisky supérieur (Aberlour, Glenfiddich 12ans) 4cl	10 €
Chartreuse verte ou jaune 4cl	10 €
Cognac Delamain 4cl	10 €
Maison Jacoulot (Menthe Poivrée, Mandarine, Poire...)4cl	7 €
> Supplément soft (coca, jus de fruit etc..)	1 €

# Cocktails

---



## Bar à Spritz

### APÉROL SPRITZ

*Apérol, Prosecco, eau pétillante*

8€

### CAMPARI SPRITZ

*Campari, Prosecco, eau pétillante*

8€

### SAINT GERMAIN SPRITZ

*St Germain fleur de sureau, Prosecco, eau pétillante*

10€

### ITALICUS SPRITZ

*Italicus hibiscus, Prosecco, eau pétillante*

10€

### LIMONCELLO SPRITZ

*Limoncello, Prosecco, eau pétillante*

10€

## Cocktails Classiques

### MOJITO

*Rhum Sailor Jerry, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante*

9€

### MOSCOW MULE

*Vodka Zubrowka Biala, ginger beer, citron vert*

9€

### LONDON MULE

*Gin Hendrick's, ginger beer, citron vert*

9€

### CAÏPI

*Cachaça, citron vert, sucre de canne*

9€

### SEX ON THE BEACH

*Vodka Zubrowka biala, jus ananas, cranberry, orange, grenadine*

9€

## Les Sans Alcools

### VIRGIN MOJITO

*Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante*

6€

### MADELEINE LIGHT

*Amaretto sans Alcool, Ananas, Orange*

6€

### GINFIZZ LIGHT

*Gin sans alcool, sucre de canne, jus de citron, perrier*

6€

### COCKTAIL DE FRUITS

*Jus cranberry, ananas, orange, sirop de grenadine*

6€

## Nos Salades



	Entrée	Plat
<b>CAPRESE</b> <i>salade verte, tomate, burrata, basilic, huile d'olive</i>	7 €	13 €
<b>ITALIENNE</b> <i>salade verte, burrata, jambon de parme, pesto, tomates</i>	8 €	15.5 €
<b>POULET CROUSTILLANT</b> <i>salade verte, poulet pané, copeaux de parmesan, œuf dur</i>	8 €	15.5 €
<b>LA LEO</b> <i>salade verte, tomate, saint jacques, saumon fumé, crevettes</i>	9 €	17 €

## Nos Pâtes



<b>GRANDI MEZZE LUNA</b> <i>aux Cèpes et Truffes, sauce aux truffes noires</i>	15.8 €
<b>LINGUINE BOLOGNESE</b> <i>tomate, viande haché, oignons, ail, herbes aromatiques</i>	14.5 €
<b>RIGATONI ALL ARRABIATA</b> <i>tomate, ail, piment, persil</i>	12.5 €
<b>LINGUINE CARBONARA</b> <i>crème, lardons, ail, persil, œuf</i>	15 €
<b>LINGUINE GAMBERETTI</b> <i>tomate, crevettes, st jacques</i>	16.9 €
<b>RIGATONI AU SAUMON</b> <i>crème, ciboulette, tomate, citron et saumon</i>	16 €
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b> <i>coque, ail, persil, sauce tomate, vin blanc</i>	19 €
<b>LASAGNA</b> <i>maison au feu de bois</i>	16 €
<b>AUBERGINE ALLA PARMIGIANA</b> <i>au feu de bois sauce tomate, parmesan, mozzarella</i>	15.5 €
<b>GNOCCHI AU GORGONZOLA ET NOIX</b>	16 €
<b>GNOCCHI A LA MOZZA DI BUFFALA</b> <i>et parmesan au pesto vert</i>	15.5 €

## Nos Viandes



<b>BURGER MAISON CHAROLAIS</b>	<b>16.5 €</b>
180g de steak haché charolais, comté, salade, oignons confits, tomate, sauce Burger - <i>servi avec frites et salade verte</i>	
<b>BURGER DOUBLE STEAK CHAROLAIS</b>	<b>24,5 €</b>
360 g de steak servi avec frites et salade verte	
<b>BURGER POULET CROUSTILLANT</b> servi avec frites et salade verte	<b>16.5 €</b>
<i>Comté, oignons confits, tomate, sauce burger</i>	
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b> basilic, copeaux de parmesan	<b>16 €</b>
<b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU</b> préparé par nos soins	180g <b>17 €</b>
<i>servi avec frites et salade verte</i>	360g <b>25 €</b>
<b>PIECE DU BOUCHER</b>	<b>Voir Ardoise</b>
<i>servie avec frites et salade verte</i>	
<b>MAGRET DE CANARD</b> du sud ouest (entier 350g) au poivre vert	<b>26 €</b>
<i>servi avec frites et salade verte</i>	
<b>ESCALOPE DE VEAU MILANAISE</b> (panée)	<b>22,5 €</b>
<i>servi avec Linguine Bolognaise</i>	
<b>ESCALOPE DE VEAU « CAPO DI CAPO»</b>	<b>24,5 €</b>
escalope de veau panée sauce bolognaise, jambon, mozzarella, le tout gratiné au feu de bois - <i>servie avec Linguine Bolognaise</i>	
<b>ESCALOPE DE VEAU « TARTUFFO»</b>	<b>28 €</b>
escalope de veau panée, sauce à la truffe, jambon truffé, mozzarella, le tout gratiné au feu de bois - <i>servie avec Linguine à la truffe</i>	

## Nos Poissons



<b>TARTARE DE SAUMON</b> 200gr frais maison - frites et salade verte	<b>18 €</b>
<b>POULPE ALLA GENOVESE</b> tomate cerise, pesto vert, Olives Taggiasca, croûtons à l'ail, pomme de terre	<b>24 €</b>
<b>DORADE À LA MEDITERANÉENNE</b>	<b>25 €</b>
<i>Capres, anchois, tomate cerise, persillade, légumes du moment</i>	

# Nos Pizzas

---



## Base tomate

<b>MARGARITA</b> <i>tomate fromage</i>	<b>11,5 €</b>
<b>JAMBON FROMAGE</b> <i>tomate, jambon, fromage</i>	<b>12 €</b>
<b>AL CARNE</b> <i>tomate, viande hachée, poivron, oignon, œuf, fromage</i>	<b>14,5 €</b>
<b>ROMAINE</b> <i>tomate, jambon, champignon, œuf, fromage</i>	<b>14,5 €</b>
<b>CALZONE</b> (chausson) : <i>tomate, jambon, champignon, fromage</i>	<b>14 €</b>
<b>VEGETARIENNE</b> <i>tomate, poivron, aubergine, artichaut, champignon, tomate fraîche, fromage</i>	<b>14,5 €</b>
<b>SPAGNA</b> <i>tomate, chorizo, oignon, poivron, fromage</i>	<b>14,5 €</b>
<b>CAMPAGNARDE</b> <i>tomate, lardon, oignon, champignon, crème, fromage</i>	<b>14,5 €</b>
<b>CHICKEN</b> <i>tomate, poulet, oignon, crème, champignon, fromage</i>	<b>14,5 €</b>
<b>SICILIENNE</b> <i>tomate, anchois, câpre, tomate fraîche, olive, fromage</i>	<b>14 €</b>
<b>ORIENTALE</b> <i>tomate, merguez, poivron, œuf, fromage</i>	<b>14,5 €</b>
<b>CHÈVRE</b> (miel sur demande) <i>tomate, chèvre, tomate fraîche, fromage</i>	<b>14 €</b>
<b>VERONE</b> <i>tomate, parmesan, mozzarella, gorgonzola, chèvre</i>	<b>14,5 €</b>
<b>PROVENCALE</b> <i>tomate, fromage, persillade, après cuisson jambon de Parme, roquette, parmesan, tomate cerise</i>	<b>15,5 €</b>
<b>OCEANE</b> <i>tomate, crevettes, St-jacques, persillade, saumon fumé, roquette, tomate cerise, fromage</i>	<b>15,8 €</b>
<b>LEO</b> <i>tomate, jambon, champignon, artichaut, câpre, anchois, olive, œuf, fromage</i>	<b>15,5 €</b>
<b>CANNIBALE</b> <i>tomate, viande hachée, poulet, jambon, œuf, fromage</i>	<b>14,8 €</b>
<b>AIL &amp; FINES HERBES</b> <i>tomate, viande hachée, fromage ail &amp; fines herbes, champignon</i>	<b>14,5 €</b>
<b>MARCO POLO</b> <i>tomate, poulet, poivrons, olives, curry, chorizo</i>	<b>16 €</b>

# Nos Pizzas



## Base Crème

**PAYSANNE** crème, lardon, oignon, fromage **13,5 €**

**NORDIQUE** crème, aneth, fromage, tomate fraîche  
après cuisson bufala et saumon fumé **15 €**

**REBLOCHON** crème, lardon, jambon, oignon,  
pomme de terre, reblochon, fromage **15,5 €**

**BARBECUE** crème, poulet, viande hachée, oignon, olive,  
sauce barbecue, fromage **14,8 €**

**JOHN** crème, œuf, mozzarella bufala,  
jambon cru de Parme, fromage **14,8 €**

**ALBA** crème, fromage, roquette, tomate cerise,  
jambon blanc truffé, mozzarella bufala **16,8 €**

**CALZONE FROMAGE** (chausson) aux 4 fromages **14,5 €**

**PIZZA BLANCHE** **4 €**

### Suppléments :

Légume / œuf / roquette **1,5 €**

Viande / fromage / poisson **2,5 €**

## Menu Bambino à 12€

Jusqu'à 12 ans

Coca, sirop, diabolo **ou** jus d'orange

Pâtes (bolognaise **ou** carbonara **ou** beurre)

**ou**

Pizza (margarita, **ou** jambon)

**ou**

Poulet pané frite ou jambon frite

**+**

Moelleux chocolat ou 1 boule glace

## Nos Fromages



<b>FAISSELLE</b> (Nature, coulis ou crème)	5 €
<b>ST MARCELLIN</b> entier et salade	6,5 €

## Nos Desserts



<b>AFFOGATO</b> (boule de Vanille avec un expresso)	4,5 €
<b>MOELLEUX CHOCOLAT</b> crème anglaise (boule vanille+1€)	6 €
<b>PANNA COTTA</b> fruits rouges	6,5 €
<b>TIRAMISU</b> Classico	6,5 €
<b>GAUFRE</b> (sucre, Nutella ou chocolat)	6,5 €
<b>ILE FLOTANTE</b>	6,5 €
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	6,5 €
<b>TARTE</b> du moment	6,5 €
<b>COOKIE</b> boule vanille et caramel beurre salé	6,9 €
<b>BABA AU RHUM</b> morceaux de fruits, chantilly	6,9 €
<b>PROFITEROLES</b> (2 choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly)	7,5 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	6,8 €
<b>THÉ GOURMAND</b>	7 €

## Nos Glaces



<b>GLACE</b> parfum au Choix (voir serveur)	<b>1 boule</b>	3 €
	<b>2 boules</b>	5,5 €
	<b>3 boules</b>	8 €

> **Supplément Topping** ( Chantilly, chocolat,...)

**1 € / Ingrédient**

## Coupes Glacées



(toutes servies avec Chantilly)

<b>DAME BLANCHE</b>	7,5 €
<i>2 boules vanille, chocolat</i>	
<b>ARDECHOISE</b>	7,5 €
<i>1 boule vanille et 1 boule marron, crème de marron</i>	
<b>CHOCOLAT LIEGEOIS</b>	7,5 €
<i>1 boule vanille et 1 boule chocolat, sauce chocolat</i>	
<b>CAFE LIEGEOIS</b>	7,5 €
<i>1 boule vanille et 1 boule café, expresso</i>	
<b>CARAMEL LIEGEOIS</b>	7,5 €
<i>1 boule vanille et 1 boule caramel, sauce caramel</i>	
<b>PÊCHE MELBA</b>	8,5 €
<i>1 boule vanille et 1 boule sorbet pêche, pêche fruit, coulis fruits rouges</i>	

## Coupes Coquines



(contenant de l'alcool)

<b>COLONEL</b>	8,5 €
<i>2 boules citron, 4cl de Vodka Zubrowka Biala</i>	
<b>POIRE WILLIAM</b>	8,5 €
<i>2 boules poire, 4cl d'Eau de vie de Poire William</i>	
<b>LIMONCELLO</b>	8,5 €
<i>2 boules citron, 4cl de Limoncello</i>	
<b>ICEBERG</b>	8,5 €
<i>2 boules Menthe Chocolat, 4cl de Get 27</i>	

## Boissons chaudes



Café, décaféiné, allongé	1,9 €
Double Café, Double décaféiné	3,8 €
Thé	2,9 €

Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tableau des allergènes et tableau des origines des viandes, disponible auprès du serveur

# Carte des vins



## Rouges

	12cl	25cl	46cl	75cl
<b>FRANÇAIS</b>				
AOP Côte du Rhone		7.5€	14€	-
AOP Morgon Côte du Py	5.5€	-	19€	29€
<i>Jacques Dépaigneux - Cuvée Mathilde</i>				
AOP Saint Joseph (Chapoutier « Deschants »)	7€	-	-	45€
AOP Mercurey (Domaine Chanson)	7,5€	-	-	49€
<b>ITALIENS</b>				
Chianti (Famalgallo)	5€	-	17€	28€
Montepulciano (Zonin)	5€	-	16€	25€
Amarone (Santa Sofia)	-	-	-	59€

## Blancs

IGP Chardonnay	4€	7,5€	14€	-
AOP Sancerre (Château Thauvenay)	7,5€	-	-	49€
AOP Viré Clessé (Domaine Chanson)	6€	-	-	35€
Uby N°4 (moelleux)	5€	-	-	29€

## Rosés

IGP Méditerranée Rosé de Provence	4€	7,5€	14€	-
AOP Pays d'Oc Puech Haut Cuvée Argali	6€	-	-	35€

## Champagnes

Ayala Brut Majeur	11€	-	-	55€
Bollinger Cuvée Spéciale	-	-	-	90€
Tsarine Rosé	-	-	-	100€
Tsarine Blanc de Blanc	-	-	-	110€

## Spumante

Lambrusco Meregalli (rouge)	-	-	-	22€
Prosecco Goto	4.5€	-	-	24€