

Sundae

LE MEILLEUR POUR LA FIN

Sundae Nature 5

Coulis au choix 1

Fruits rouges, chocolat, caramel ou café

Topping 2

Brisures de daim, spéculoos, M&M's ou cacahuètes

Dolci

FOUTU POUR FOUTU

Pain perdu 9

Pain, caramel et crème vanillée

Fromage blanc 7

Coulis fruits rouges, caramel ou chocolat

Profiterole artisanale 9

Un chou, glace Sundae vanille, sauce chocolat, crème vanillée et pralins

Moelleux au chocolat 9

Et sa crème anglaise

Tiramisu 8

Café

Pavlova aux fruits de saison 10

Meringue, crème vanillée et fruits de saison

Panna Cotta 7

Coulis fruits rouges, caramel ou chocolat

Café/Thé gourmand 9

Assortiment de 4 gourmandises

Tarte citron très meringuée 10

Avec sa meringue italienne

Gaufre

COMPOSEZ VOTRE GAUFRE SUCRÉE

Base gaufre nature 4

Sucre glace 1

Nutella 2

Crème fouettée 2

Fruits de saison 3

Spéculoos à tartiner 2

Granola 2

Brisures de daim 2

Carla

Carla

Antipasti

À PARTAGER, OU PAS...

Planche à partager 18

Charcuteries, fromages et gressins

Assiette de charcuterie individuelle 8

Charcuteries et gressins

Salade saumon 9

Saumon fumé, fêta, concombres, fromage frais, tomates cerises, graines de sésame

Burrata crémeuse 15

Burrata, tomates cerises, pesto et balsamique

Arancini cacio et pepe 11

Fromage et poivre sauce parmesan

Arancini bolognese et mozzarella 11

Sauce tomate

Pizzetta cuite au feu de bois 8

Sauce tomate, fior di latte tomates cerises, olives, feuilles de basilic

Gnocchi frits 9

Sauce parfumée à la crème de truffe

Fruits de Mer

Huîtres N°3

6 huîtres 15€ ; 9 huîtres 21€ ; 12 huîtres 27€

Belles gambas 18

Accompagnées d'une mayonnaise maison

Assiette de six belles langoustines 20

Assiette de bulots (env. 200 gr) 10

« L'iconique » pour une personne 37

6 huîtres, bulots, 3 langoustines, amandes de mer

« L'écume » pour deux personnes 69

12 huîtres, 4 gambas, bulots, 6 langoustines, amandes de mer

Menu Osteria

DU LUNDI AU VENDREDI LE MIDI, HORS JOURS FÉRIÉS

Entrée, plat ou plat, dessert 18,9

Entrée, plat, dessert 23,9

Entrée

Gnocchi frits, Assiette de charcuterie ou salade saumon

Plat

Tagliatelle carbonara, bavette, salade italienne, pizza margherita ou pizza regina

Dessert

Fromage blanc, panna cotta ou sundae nature

Pizze

PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS

Margherita 11

Sauce tomate, fior di latte, huile d'olive, basilic, olives, origan

Regina 16

Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, olives, origan

Mamma Mia 19

Sauce tomate, fior di latte, chorizo, nduja (saucisse épicée), oignons, olives, origan

Burrata 21

Sauce tomate, fior di latte, burrata, jambon de Parme, tomates cerises, mesclun, olives, origan

Calzone 17

Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, œuf, champignons, origan

Tartufo 20

Ricotta, fior di latte, champignons, crème parfumée à la truffe, olives, origan

Miele 18

Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, chèvre, miel, olives, origan

Normana 18

Sauce tomate, fior di latte, camembert, lardons, champignons, olives, origan

Tartiflette 18

Ricotta, fior di latte, pommes de terre, lardons, reblochon, olives, origan

Salmone 18

Ricotta, fior di latte, saumon fumé, pavé de saumon, olives, origan

Quattro Formaggi 18

Ricotta, fior di latte, gorgonzola, mozzarella di bufala, pecorino, olives, origan

Mimosa 20

Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, nduja (saucisse épicée), chorizo, poulet, œuf, olives, origan

Pera 18

Ricotta, fior di latte, chèvre, poire, miel, mesclun, olives, origan

Quattro Stagioni 18

Sauce tomate, fior di latte, champignons, courgettes, aubergines, tomates cerises, olives, origan

Tri Salumi 18

Sauce tomate, fior di latte, chorizo, coppa, jambon de Parme, olives, origan

Bolognese 18

Sauce tomate, fior di latte, viande hachée, tomates cerises, oignons, persillade, olives, origan

Mezza Pizza, Mezza Insalata

CHOISISSEZ VOTRE DEMI-PIZZA, DEMI-SALADE

19

Insalata

C'EST FRAIS, C'EST BON, C'EST BEAU

César à l'italienne 18

Salade, poulet frit, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar, tomates cerises, œufs

Saumon 18

Salade, saumon fumé , fêta, concombres, fromage frais, tomates cerises, graines de sésame

Italienne 17

Salade, émincés de poulet, aubergines et courgettes marinées, tomates cerises, fromage frais

Burrata 18

Salade, burrata, jambon de Parme, tomates cerises, copeaux de parmesan, fromage frais

Pasta

LES PÂTES, C'EST LA VIE

Tagliatelle chorizo saint-jacques 20

Petites noix de Saint-Jacques, chorizo, poivrons et crème

Tagliatelle carbonara 17

Lardons, vin blanc et crème

Rigatoni tartufata 20

Champignons, sauce parfumée à la truffe et crème

Tagliatelle à la toscane 20

Saumon, parmesan, tomates cerises, épinards, crème

Rigatoni bolognese 18

Sauce tomate, viande hachée, oignons

Fiore tomate mozzarella 18

Pâtes farcies, sauce tomate et basilic

Fagottini quattro formaggi 18

Pâtes farcis à la Mozzarella, grana padano, ricotta et pecorino

Agnoloni speck et fontina 20

Pâtes farcies, sauce parmesan

Malfati ricotta épinards 20

Pâtes farcies, sauce parmesan

Lasagne aux légumes 18

Carottes, courgettes, poireaux et tomates cerises

Les Viandes et Poissons

Smash Burger 17

Bavette d'aloiau 21

Entrecôte 28

Tartare de bœuf 20

Côte de veau 24

Escalope milanaise 19

Côte de bœuf (2 pers) 69

Saumon à la Toscane 23

Filet de bar à l'italienne 24

Gambas flambées au Whisky 20

Garnitures au choix :

Frites maison, légumes italiens, ou salade

Sauces au choix :

Béarnaise, gorgonzola, parmesan, tomate

Bambino

MOINS DE 10 ANS.

9,9

Plat

Pizza bambino, tagliatelle carbonara ou Rigatoni bolognese

Dessert

Sundae ou gaufre sucre glace

Boisson 25cL

Sirop à l'eau, Coca-Cola ou limonade

Les Softs

Sirop à l'eau 33cl - 3.50€

Grenadine, menthe, citron, kiwi, pêche, violette, fraise, cerise

Granini 25cl - 4.50€

Orange, abricot, pomme, ananas, tomate, fraise

Diabolo 25cl - 4.50€

Grenadine, menthe, citron, kiwi, pêche, violette, fraise, cerise

Perrier 33cl - 4.50€

Coca-Cola 33cl - 4.50€

Coca-cola sans sucre 33cl - 4.50€

Coca-cola Cherry 33cl - 4.50€

Fuze Tea 25cl - 4.50€

Fanta 25cl - 4.50€

Sprite 25cl - 4.50€

Orangina 25cl - 4.50€

Limonade 25cl - 4.50€

Corona 0° 33cl - 7€

Les eaux

Evian 50cl - 4.50€

Evian 1L - 6€

San Pellegrino 50cl - 4.50€

San Pellegrino 1L - 6€

Les Boissons Chaudes

Espresso forte - 2.50€

Rond et équilibré / INT.7

Lungo leggero - 2.50€

Fleuri et rafraîchissant

Decaffeinato - 2.50€

Équilibré et complexe / INT.4

Cappuccino - 4.50€

Café et mousse de lait

Latte macchiato - 5.50€

Café, lait et mousse de lait

Chocolat chaud - 4.50€

Chocolat chaud, lait et mousse de lait

Café ou chocolat viennois - 5.50€

Café ou chocolat chaud, lait et crème sucrée

Thé - 5€

Découvrez notre sélection de thés Kusmi Tea

Infusion - 4.50€

Découvrez notre sélection d'infusions Kusmi Tea

Carla

Carla

CARTE DES BOISSONS

Les Cocktails

Le Mimo 25cl - 11€

Vodka, citron, basilic, Ginger Beer, purée de fruits de la passion

Drugstore 25cl - 11€

Rhum cubain, jus de mangue, muscade, crème de noix de coco

Mojito 25cl - 11€

Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, cassonade, Angostura, perrier

Américano 12cl - 11€

Campari, Martini rouge, Martini blanc

Négroni 12cl - 11€

Campari, Bombay Sapphire, Martini rouge

Gin Tonic 16cl - 11€

Bombay Sapphire, tonic, citron

Aperol Spritz 16cl - 11€

Aperol, prosecco, perrier

Mimosa 16cl - 11€

Champagne, Grand-Marnier, jus d'orange

Moscow Mule Original 25cl - 11€

Vodka, ginger beer, jus de citron vert

London Mule 25cl - 11€

Bombay Sapphire, ginger beer, jus de citron vert

St-Germain Spritz 16cl - 12€

Liqueur de fleurs de sureau, prosecco, perrier, citron

Flora Dora 25cl - 12€

Bombay Sapphire, jus de citron, Ginger Beer, purée de fruits rouges

Mule Fraise-Basilic 25cl - 12€

Vodka, ginger beer, purée de fraises, jus de citron vert, basilic

Les Cocktails sans alcool 25cl

Virgin Mojito - 9€

Cassonade, citron vert, perrier, menthe fraîche

Chipie - 9€

Jus de fraise et mangue, feuilles de basilic, purée de fruits de la passion, jus de citron

Parfum des îles - 9€

Nectar de maracujá, jus de citron, jus de mangue, cassonade

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Les Vins rouges au verre 15cl

Loire

Chinon – Domaine de l'Arpenty – AB - 7€

Léger et rustique. Fruits rouges croquants, épices douces, tanins souples.

Bourgogne

Pinot Noir – Domaine de Rochebin - 7€

Arômes de fruits rouges et noirs.

Rhône

Cuvée des Galets – Vignerons d'Estezargue - 6€

Vin fruité, gourmand et expressif sur les fruits noirs et épices.

Cairanne – Domaine du Trapadis – Les garrigues – AB - 9€

Fruits mûrs et caractère sudiste. Prune, réglisse, tanins souples.

Bordeaux

Médoc – Château Beau Rivage de By - 8€

Franc et souple. Cassis, tabac blond, tanins fondus. Généreux et gourmand.

Fruits mûrs, toasté léger, bouche ronde.

Italie

Chianti– San Lorenzo - 6€

Vin rouge Toscan élégant aux notes de fruits rouges et d'épices, équilibré et agréable.

Les Vins blancs au verre 15cl

Loire

Les Originales Le Coq – Domaine Berthier – 100% Sauvignon - 7€

Notes de buis, d'agrumes et de groseilles à maquereau. Bouche fraîche, finale désaltérante.

Sud-Ouest & Languedoc-Roussillon

Chardonnay – IGP Pays d'Oc – Domaine Preignes le Vieux - 6€

Vin blanc frais et élégant, aux notes de fruits à chair blanche et de fleurs, avec une belle rondeur en bouche.

IGP Côtes de Gascogne – Tuilerie Doux – Famille Laudet - 8€

Léger et suave, pour une note de douceur. Poire, miel, douceur maîtrisée.

Bourgogne

Petit Chablis – Domaine De la Perrière - 12€

Agrumes, pierre humide, bouche tranchante.

Italie

Pinot Grigio Bolla Venezie – DOC - 6€

Vin blanc frais et léger, aux arômes délicats de fruits blancs et de fleurs, parfait à l'apéritif ou avec des poissons.

Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites – Prix nets, service compris.

Les Vins rosés au verre 15cl

Pays d'oc

IGP Pays d'Oc – Domaine Preignes – Oh lala C'est bon - 7€

Notes de fruits rouges et d'agrumes, léger et vif.

Côtes de Provence

Domaine Ott – By Ott - 9€

Arômes de pêche blanche, de petits fruits rouges et une touche d'agrumes.

Bandel

Domaine Ott – Château Romassan - 14€

Arômes de melon, d'agrumes et de garrigues, soutenu par une belle minéralité.

Les Bulles au verre 15cl

Coupe de Prosecco - 7€

Kir - 9€

Coupe de Champagne Moët & Chandon - 17€

Les Bières pression 25cl / 50cl

Moretti - 5€ / 8€

Affligem blonde - 6€ / 9€

Gallia NV western IPA - 6€ / 9€

Ciney blonde - 6€ / 9€

Mort Subite Kriek - 6€ / 9€

Bière du moment - 6€ / 9€

Taxes et service compris, prix nets en euros TTC.

Les vins rosés

Bandol

Domaine Ott - Château Romassan - 75 cL - 72€ / 150 cL - 158 €

Un bandol élégant aux arômes de melon, d'agrumes et de garrigue, soutenu par une belle minéralité.

Côtes de Provence

Domaine Ott - By Ott - 75 cL - 40€

Un rosé charmeur aux arômes de pêche blanche, de petits fruits rouges et une touche d'agrumes.

Domaine Ott - Château de Selle - 75 cL - 72€ / 150 cL - 158 €

Raffiné aux notes de pêche et d'agrumes, alliant fraîcheur et minéralité.

Château Minuty - M de Minuty - 75 cL - 60€ / 150 cL - 130 €

Nez d'agrumes, pêche blanche et melon. Bouche élégante, finale saline.

Pays d'Oc

IGP Pays d'Oc - Domaine Preignes le vieux - Oh la la C'est bon - 75 cL - 26€

Notes de fruits rouges et d'agrumes, léger et vif.

Les champagnes

Moët & Chandon - Brut Impérial - 75 cL - 129€ / 150 cL - 240€

Champagne emblématique, vif et équilibré, aux notes de fruits blancs, de brioche et de fleurs blanches.

Ruinart - R de Ruinart - 75 cL - 165€ / 150 cL - 290€

Un brut raffiné, mêlant fraîcheur et rondeur, aux arômes de poire, et de fleurs blanches.

Ruinart - Blanc de Blancs - 75 cL - 210€

Élégance pure à base de Chardonnay, aux notes citronnées et florales, avec une bouche fine et lumineuse.

Dom Pérignon - Vintage - 75 cL - 360€

Champagne de légende, intense et racé. Une complexité rare mêlant fruits secs, épices douces et tension minérale. Une véritable expérience.

Carla

Carla

CARTE DES VINS

Les vins rouges 75cl

Loire

Chinon - Domaine de l'Arpenty - AB - 35€

*Un rouge léger, parfait pour les tablées conviviales.
Fruits rouges, épices douces, tanins souples.*

Menetou Salon - Domaine Pellé - Les Bornés - AB - 57€

*Pinot Noir frais et délicat, expression ligérienne.
Framboise, cerise, minéralité discrète.*

Bordeaux

Médoc - Château Beau Rivage de By - 35€

*Bordeaux élégant, franc et souple.
Cassis, tabac blond, tanins fondus.*

Saint-Émilion Grand Cru - Clos des Menuts - 55€

*Tradition bordelaise, tanins fins, bel équilibre.
Fruits noirs, boisé discret, finale souple.*

Beaujolais

Brouilly - Renaud Bodillard - Les Roches - 38€

*Fruits éclatants et gourmandise immédiate.
Cerise, pivoine, bouche fraîche.*

Bourgogne

Pinot Noir Bourgogne - AOC Domaine de Rochebin - 30€

Arômes de fruits rouges et noirs, fraise, cerise, cassis, myrtille.

Côtes d'Auxerre - Domaine Bersan - 64€

Un vin frais et élégant, aux arômes de fruits et à la belle minéralité.

Mercurey - Domaine L&R Pillot - 83€

*La puissance de la Côte Chalonnaise maîtrisée.
Cerise noire, épices, tanins élégants.*

Sud-Ouest & Languedoc-Roussillon

Le Petit Merlot - IGP Pays d'Oc Domaine les Yeuses - 25€

Attaque nette sur la fraîcheur laisse place à des tanins fins : une vraie montée en puissance.

Terrasses du Larzac - Domaine Coston - Les Garrigoles - AB - 64€

Expressif, épicé, structuré. Fruits noirs, garrigue, bouche ample.

Rhône

Cuvée des Galets - AOC Côte du Rhône Vignerons d'Estezargue - 26€

Vin fruité, gourmand et expressif sur les fruits noirs et épices.

Cairanne - Domaine du Trapadis - Les Garrigues - AB - 39€

Fruits mûrs et caractère sudiste. Prune, réglisse, tanins souples.

Gigondas - Domaine La Roubine - Les Demoiselles - AB - 75€

Puissant, charmeur, solaire. Fruits noirs, garrigue, finale persistante.

Italie

Chianti San Lorenzo - 28€

*Vin rouge élégant aux notes de cerises et de fruits rouges,
avec une belle fraîcheur et une finale légèrement épicée.*

Montepulciano d'Abruzzo Vallee d'Oro - 25€

*Vin rouge généreux et rond, aux arômes de fruits noirs mûrs et d'épices,
idéal avec les viandes et plats italiens.*

Piluna Primitivo Salento - 25€

*Vin rouge puissant et velouté, aux notes de fruits noirs confiturés et de cacao,
avec une belle rondeur en bouche.*

Les vins blancs 75cl

Sud-Ouest & Languedoc-Roussillon

Chardonnay - IGP D'Oc -Domaine Preignes le Vieux - 25€

*Vin blanc frais et élégant, aux notes de fruits à chair blanche et de fleurs,
avec une belle rondeur en bouche.*

IGP Côtes de Gascogne - Tuilerie Doux - Famille Laudet - 30€

Léger et suave, pour une note de douceur. Poire, miel, douceur maîtrisée.

Alsace

Riesling - Domaine Pfister - Alsace Blanc - 73€

Droiture et pureté alsacienne. Citron vert, pierre à fusil, finale vive.

Bourgogne

Petit Chablis - Domaine De la Perrière - 52€

Agrumes, pierre humide, bouche tranchante.

Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes - Jeanne Gaillard - Marsanne - 50€

Générosité du sud et finesse florale. Notes de poire, chèvrefeuille, bouche ronde.

Crozes-Hermitage - Domaine Yann Chave - 85€

Marsanne expressive et structurée. Fruits blancs, amandes, tension minérale.

Loire

Les Originales Le Coq - Domaine Berthier - Vin de France - 100% Sauvignon - 35€

Notes de buis, agrumes et groseilles à maquereau. Bouche fraîche, finale désaltérante.

Saumur Blanc Dom Le Pas Saint Martin « La Pierre Frite » - 35€

*Vin blanc de Loire élégant et minéral, aux notes d'agrumes et de fruits blancs,
offrant une belle fraîcheur en bouche.*

Menetou Salon - Domaine Pellé - Les Bornés - AB - 53€

Notes citronnées, minérales, bouche nette et dynamique.

Italie

Pinot Grigio Bolla Venezia DOC - 26€

*Vin blanc frais et léger, aux arômes délicats de fruits blancs et de fleurs,
parfait à l'apéritif ou avec des poissons.*