





MENU

DU

RESTAURANT

ANTIPASTI

Entrées à partager

CREVETTES SAUTEES 12,00

Hot Sautéed shrimp

BRUSQUETA VITELLO TONNATO 12,00

Vitello tonnato veal with tuna sauce toast

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE 12,00

multicolor radish, italien's style butter

OTTIMI CALAMARI FRITTI 12,00

calamare fritter, tartar sauce

STRACCIATELLA DE BURRATA 10,00

Burrata dips

BOCIONCINI DE MOZZA FRITTI 10,00

mozzarella balls fritter, basilic sauce

ARANCINI TRUFFE, AIOLI TRUFFE 12,00

Truffle arancini

SAMOSA DI VERDURA, SAUCE MAISON 12,00

vegetable Samoussa

FOCACCIA DE LA MAMMA 9,00

homemade focaccia

PIZZE

Pizza

MARGHERITA 12,00

Tomato sauce, Mozzarella & basilic

MARGHERITA BURRATA 16,00

tomato sauce, burrata, basil

TARTUFO 20,00

cream cheese, black truffle

ENSALADA

TRADICIONNAL TOMATE & BURRATA 18,00

Fresh tomato & mozzarella burrata

CESAR ITALIAN'S STYLE 20,00

Fried chicken, salad, parmesan cheese & cesar's sauce

SALADE CESAR HOMARD 26,00

Lobster, salad, fried bread, parmesan cheese, cesar sauce

PASTA LOVER

RIGATONI POMODORI & BURRATA 20,00

Pâtes à la sauce tomate, Burrata et basilic Tomato pasta, buratta & basil

RIGATONI AL TARTUFO 28,00

Pâtes à la truffe, Black truffle Pasta

SPAGHETTI CARBONARA LA VÉRITABLE SANS CRÈME! 22,00

Pâtes guanciale, jaune d'oeuf et parmesan/pecorino Real carbonara style without cream

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 26,00

Pâtes aux palourdes, ail et persil Pasta, clams, white wine, garlic, parsley

SPAGHETTI AU HOMARD 28,00

Pâtes au homard, sauce tomate Pasta with lobster & tomato sauce

PESCI & CARNI

Les poissons et viandes

MOULES MARINIÈRES OU CREMA 20,00/22,00

Marinara mussel or cream sauce

ST JACQUES SNAQUÉES, SPAGHETTI SAUCE TOSCANE 26,00

pasta with tomato & spinach sauce

POULPE GRILLÉ, ECRASÉE DEPOMMES DE TERRE, SAUCE CHIMICHURRI 28,00

Grilled octopus, potatoes & chimichurri sauce

SOLE MEUNIÈRE 40,00

Sole with lemon and butter sauce

CHEESEBURGER DE LA CASA 20,00

Home cheeseburger

TRADIZIONE MILANESA DE VEAU EXTRA LARGE 25,00

Veal milanaise

POLPETTE : BIG BALLS & TOMATO 20,00

Meat balls & tomato sauce

CARPACCIO DE BOEUF EXTRA 25,00

Beef carpaccio

TARTARE DE BOEUF ITALIAN'S STYLE 27,00

Beef tartar and burrata cheese

ESCALOPE DE VEAU ALLA PARMIGIANA 28,00

Veal milanaise, tomato sauce, eggplants & cheese

OSSO BUCO MILANAIS 28,00

Ossobuco

TAGLIATA DE BOEUF 28,00

Piece of beef with green salad & parmesan

ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLEMENT 5,00

PARMIGIANA, FRITES MAISON, FRITES MAISON PARMESAN TRUFFE (+2,00€), SALADE VERTE, RIGATONI SAUCE TOMATE

MENU BAMBINO

POUR LES ENFANTS -12 ANS

RIGATONI BEURRE 10,00
RIGATONI SAUCE TOMATE 10,00
STEACK HACHÉ ACCOMPAGNEMENT AUX CHOIX * 10,00
FILET DE POULET PANÉ ACCOMPAGNEMENT AUX CHOIX* 10,00
MOULE MARINIÈRE OU CRÈME 10,00

• *ACCOMPAGNEMENTS : FRITES, RIGATONI, PURÉE

GLACE OU SORBET 1 OU 2 BOULE(S) 3/5€
MINI MOUSSE CHOCOLAT 5€
OU POUR LES PLUS GOURMANDS UN DESSERT D'ADULTE !

DOLCE

Les desserts

MOUSSE CHOCOLAT, NOISETTES DU PIEMONT 10,00
ORIGINAL TIRAMISÙ 10,00
TARTE CITRON MERINGUÉE 10,00
PAVLOLA FRUITS ROUGES 10,00
AFFOGATO 10,00
PANA COTTA, CRÈME DE PISTACHE 10,00

CAFE GOURMAND 12,00

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO/DÉCAFÉINÉ 3,50
ALLONGÉ 3,50
CAPPUCCINO 6,00
DOUBLE EXPRESSO 6,00
CAFÉ CRÈME 6,00
THÉ AUX CHOIX 6,00



CARTE
DES
BOISSONS

LE CHAMPAGNE

CHAMPAGNES

	14CL	75CL	150CL
COUPE DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON IMPERIAL	15,00		
MOËT & CHANDON IMPERIAL		90,00	195,00
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL		110,00	230,00
RUINART BRUT		110,00	230,00
RUINART BRUT ROSÉ		150,00	
VEUVE CLICQUOT		105,00	
RUINART BLANC DE BLANC		155,00	330,00
DOM RUINART		290,00	
DOM PÉRIGNON		295,00	620,00
DOM PÉRIGNON P2		510,00	

CAVE D'EXCEPTION GRAND VINTAGE COLLECTION

MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 2015	110,00
MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 2004	210,00
MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 2003	230,00
MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 2002	230,00
MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 1999	300,00
MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 1996	320,00
MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 1995	320,00
MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 1993	370,00

APERITIFS

PASTIS 51/SUZE/MARTINI/PORTO/KIR 4CL 7,00

SELECTION PREMIUM ALCOOLS 4CL

WISKY : GLENFIDIDICH TRIPLE OAK 12 ANS 13,00

GLENFIDIDICH SOLERA 15 ANS 14,00

GLENFIDIDICH SMALL BATCH 18 ANS 16,00

GLENFIDIDICH GRAN RESERVA 21 ANS 18,00

CARDHU 12 ANS 12,00

TALISKER PORT RUICHE 12,00

LAGAVULIN 16 ANS 16,00

KNOCKANDO SLOW MATURED 10,00

RHUM : ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA 16,00

SECHA DE LA SILVA 14,00

VODKA : CIROC BLUE STONE 12,00

ZUBROWKA BISON 12,00

GIN : HENDRICKS ORIGINAL // OBRIMUM // GRAND CABARET // OASIUM 12,00

TANQUERAY LONDON DRY // NO. TEN GIN 9,00// 12,00

TEQUILA : DON JULIO REPOSADO // DON JULIO 1942 14,00// 30,00

Et aussi toute une sélection d'alcool disponible auprès du barmaid...

BIÈRES CORONA // GALLIA// NOAM 33CL 7,00

EAUX SAN PELLEGRINO// AQUA PANNA 1l 8,00

SOFTS

JUS D'ORANGE/ POMME/ANANAS/TOMATE 25cl 6,00

COCA/COCA ZÉRO/ ORANGINA/FUZETEA/SCHWEPPE AGRUMES 25cl 8,00

RED BULL 25cl 8,00

LES COCKTAILS

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL 14CL

MOJITO CLASSIC 13,00

Sailor Jerry, Eau gazeuse, Citron vert, Menthe, Cassonade, Angostura

MOJITO ROYAL 15,00

Sailor Jerry, pétillant, Citron vert, Menthe, Cassonade, Angostura

MOJITO FRAMBOISE 15,00

Sailor Jerry, Citron vert, Menthe, Angostura
Purée de framboise, Cassonade, Eau gazeuse

MOJITO CAPTAIN MORGAN 12,00

Captain Morgan, Eau gazeuse, Citron vert, Menthe, Cassonade,
Angostura

PIÑA COLADA 12,00

Sailor Jerry, Coco, Jus d'ananas

CAÏPIRINHA 12,00

Cachaça ou Captain Morgan, Sucre, Citron vert

TI'PUNCH 12,00

Rhum Trois rivières, Sirop de canne, Citron vert

HENDRICKS CUCUMBER TONIC 12,00

Gin Hendricks, Tonic, Concombre

LE MULE 12,00

Alcool aux choix: Vodka Ketel One, Gin Hendricks, Wisky J.Walker
Citron vert, GingerBeer

BELLINI 11,00

Purée de pêche, Crème de Pêche, Prosecco

AMERICANO 12,00

Vermouth blanc et rouge, Bitter Campari, Gin Hendricks, Soda

NEGRONI 12,00

Vermouth, Bitter Campari, Gin Hendricks

SPRITZ 12,00

Aperol, Prosecco, Eau gazeuse

SAINT GERMAIN SPRITZ 12,00

Saint germain, Prosecco, Eau gazeuse, Romarin

LIMONCELLO SPRITZ 11,00

Limoncello, Prosecco, Citron jaune

PORN STAR MARTINI KETEL ONE 14,00

Vodka KETEL ONE, Passoã, Citron vert et Vanille, Purée passion

MARGARITA DON JULIO 12,00

Téquila Don Julio, Cointreau, Jus de citron vert

COSMOPOLITAIN 12,00

Vodka Ketel One, cranberry, liqueur orange, lime juice,

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 14cl

MOJITO 9,00

Sucre de canne, Eau gazeuse, Citron vert, Menthe, Cassonade

SPRITZ 9,00

Venezio, Orange, Eau gazeuse

PIÑA COLADA 9,00

Crème, Purée de coco, Jus d'ananas

PLANTEUR 9,00

Crème, Purée de coco, Jus orange et ananas, Grenadine

LE VIN BLANC

<u>Bourgogne AOC & Alsace</u>	12Cl	75Cl
Beaujolais, Jean Paul Brun "Chardonnay"		37,00
Mâcon-Vinzelles, Domaine Pérraud « Les Morandes »	10,00	39,00
Hautes Côtes de Beaune, Emmanuel Roux		52,00
Saint Véran, Saumaize Michelin		55,00
Chablis, Charly Nicolle "Per Aspera"		55,00
Chablis, Grand Regnard		75,00
Saint Romain, Alain Gras "les 5 Climats"		80,00
Marrange 1er cru, Vincent Bachelet		80,00
Saint Aubin, 1er cru Jean Claude Boisset "En Remilly"		85,00
Chassagne Montrachet, Domaine Ropiteau		89,00
Pernand Vergeless 1er cru, Louis Latour "En Caradeux"		95,00
Meursault, Jean Marie Bouzereau		115,00
Puligny Montrachet, Alex Gambal		135,00

Rhone AOC

Saint Peray, Domaine des Hauts Chasses " Les Calcaires "		49,00
Crozes Hermitage, Domaine Cristia		49,00
Condrieu, Louis Chomel "Chanson"		86,00
Condrieu AOP, E.Guigal		97,00

Loire AOC & Bordeaux

Coteaux du Layon, Domaine de la Roulerie	10,00	35,00
Muscadet, Vera Cruz		39,00
Touraine Sauvignon, Domaine de la Coteleraie Bio		37,00
Menetou Salon, Domaine La Croix de Margaux		43,00
Sancerre, Serge Laporte "Millesia"		47,00
Sancerre, Comte Lafond		53,00
Pouilly Fumé AOP, Domaine Roc de l'Abbaye		49,00
Pouilly Fumé, Ladoucette		55,00
Montlouis sur Loire, Jacky Blot		65,00
Pessac Léognan Larrivet Haut Brion "Les demoiselles"		65,00

Provence AOC

Côtes de Provence, Château Saint Maur "Excellence"	11,00	45,00
--	-------	-------

LE VIN ROSÉ

Provence

Côtes de Provence, Château Saint Maur "Excellence"	11,00	45,00
Côtes de Provence, Clos de Capelune "Black Edition"		98,00
Côtes de Provence, Château d'Esclans "Rock Angel"		50,00
Côtes de Provence, Domaine Sacha Lichine "LES CLANS"		80,00
Côtes de Provence, Domaine Sacha Lichine "GARRUS"		140,00

LE VIN DU MONDE

<u>Vin Rouge</u>	12Cl	75Cl
DOC Douro, Quinta DO Pessequeiro		45,00
Sonoma Vallée, The Shérif of Buena Vista		80,00
Barolo, Domenico Clerico		95,00
Brunello Di Montalcino, San Polo		150,00
Cloudy Bay, Pinot noir		78,00
<u>Vin Blanc</u>		
Cloudy Bay, Sauvignon blanc		45,00

LE VIN ROUGE

<u>Beaujolais AOC</u>	
Brouilly, Domaine Patrice Lathulière	35,00
Morgon, Marcel Lapierre	75,00

<u>La Loire AOC</u>	
Bourgueil, Domaine Boucard "Cuvée Déchainée"	35,00
Sancerre, Domaine Fournier Les Belles Vignes	49,00
Sancerre, Comte Lafond	56,00

<u>Bourgogne AOC</u>	
Bourgogne, Domaine Perraud "Les Forêts"	44,00
Haute Côtes de Beaune, Emmanuel Roux	49,00
Givry, Domaine Choffet "Heritage"	58,00
Santenay, Domaine JB Jessiaume La Forge	68,00
Mercurey, Domaine Laurent Cognard "Les 2 Terres"	72,00
Savigny les Beaune, Nicolas Rossignol	89,00
Auxey-Duresses, Alex Gambal "Vieilles Vignes"	78,00
Beaune, 1er Cru Les Agirons	99,00
Aloxe Corton, Louis Latour	105,00
Aloxe Corton, 1er cru Jean Claude Boisset	110,00
Pommard, 1er Cru Domaine "Epenots" Regnard	145,00
Pommard, 1er Cru, Domaine Chantal Lescure	145,00
Nuit Saint Georges, Domaine Chantal Lescure	160,00
Gevrey Chambertin, Domaine Tortochot "Vieilles Vignes"	130,00
Gevrey Chambertin, 1er Cru Marchand-Grillot "Petite Chapelle"	220,00

<u>Le Grand Sud</u>	
Crozes Hermitage, Domaine de Cristia	45,00
VDF, Domaine des Creisses	52,00
Côte de Provence, Saint Maur "Excellence"	11,00 55,00
Saint Joseph, Louis Chomel Tholondière	65,00
IGP OC, Domaine Gayda "Chemin de Moscou"	65,00
VDF, Domaine des Creisses "Les Brunes"	85,00
Chateauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire	96,00
Côte-Rôtie, E.Guigal Château d'appuis	140,00

LE VIN ROUGE

<u>Bordelais AOC</u>	12Cl	75Cl
Montagne Saint Emilion, Domaine Jennifer King "Terres Rouges"		39,00
Médoc Cru Bourgeois AOP, Château Patache D'Aux	10,00	43,00
Côtes de Castillon, Domaine Aurage Mitjaville "Versant"		49,00
Saint Estephe, Château Lilian Ladouys		49,00
Bordeaux, Tempo d'Angelus		72,00
Saint Julien Duluc de Branaire Ducru		75,00
Pessac Léognan, Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion		90,00
Saint Emilion Grand Cru, Château Fonrazade		75,00
Saint Julien, Les Fiefs de Lagrange		85,00
Pessac Léognan, Château Fieuzal		85,00
Margaux Baron de Brane		95,00
Pomerol, Château feytit-Lagrange		96,00
Moulis en Médoc Château Poujeaux		99,00
Pauillac, famille J-M Cazes		110,00
Saint Emilion Grand Cru, Clos la Gaffelière		119,00
Saint Emilion Grand Cru Numéro 3 d'Angelus		125,00
Margaux Château Giscours		180,00
Pauillac, Château Ponte Canet		220,00
Pauillac, Le Pauillac de Lynch Bages		220,00

LES GRANDES...

Margaux, Confidences de Prieuré-Lichine 2016 1,5L	72,00
Saint Estèphe, Chateau Lilian Ladouys 2018 1,5L.	98,00
Sancerre, Comte Lafond	120,00
Saint Emilion Grand Cru Numéro 3 d'Angelus 2017 1,5L	260,00
Saint Emilion Grand Cru Numéro 3 d'Angelus 2017 3L	530,00
Côtes de Provence, Château Saint Maur "Excellence" Blanc 1,5L	100,00
Sancerre, Comte Lafond	110,00
Chablis, Grand Regnard	160,00
Côtes de Provence, Château Saint Maur "Excellence" Rosé 1,5L	100,00
Côtes de Provence, Château Saint Maur "Excellence" Rosé 3L	200,00
Côtes de Provence, Château Saint Maur "Excellence" Rosé 6l	300,00
Côtes de Provence, Clos Capeline "Black édition" Rosé 1,5L	160,00

