





**MENU
DU
RESTAURANT**

ANTIPASTI

Entrées à partager

CREVETTES SAUTEES 12,00

Spicy grilled shrimp

ARANCINI TRUFFE, AIOLI TRUFFE 12,00

Truffle arancini

CROQUETTES DE PARMESAN, SAUCE TOMATE 12,00

Parmesan croquette, tomato sauce

MOZZARELLA DI CARROZZA, SAUCE TOMATE 12,00

Fried mozzarella cheese, tomato sauce

BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ROTIES & FOCACCIA GRILLÉE 14,00

Burrata, tomato cherry reties, italian bread

OEUF MIMOSA ALLA CARBONARA 10,00

Deviled Egg alla Carbonara

POIREAU CESAR'S STYLE 11,00

Leek cesar's style

CARPACCIO DI MANZO 14,00

Raw beef, extra olive oil, roquette salad, parmesan

VITELLO TONNATO 14,00

Vitello tonnato veal with tuna sauce toast

FOCACCIA DE LA MAMMA 9,00

Homemade focaccia

INSALATA

PANZANELLA & BURRATA 22,00

Tomato cherry, concombres, roast bread, basilic & burrata

SALADE CESAR 25,00

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

SALADE DE HOMARD 32,00

Lobster, agrum, salad & herb

PIZZE

Pizza

MARGHERITA 14,00

Tomato sauce, Mozzarella & basilic

MARGHERITA BURRATA 18,00

Tomato sauce, Roquette, burrata, basil

TARTUFO 22,00

Cream cheese, black truffle

Prix en Euro service compris
viande boeuf et veau origine France UE Charcuterie Italie ,

PASTA LOVER

AL PESTO & STRACCIATELLA 22,00

Pâtes sauce Pesto et coeur de burrata / Pesto sauce & burrata

CARBONARA LA VÉRITABLE SANS CRÈME! 22,00

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

CREAMY TOMATO & BURRATA 22,00

Pâtes sauce tomate et crème fraîche, Burrata / Pasta with cream and tomato sauce & burrata

ALLO SCOGLIO 28,00

Pâtes aux fruits de mer (moules, palourde, St Jacques) / Pasta Seafood

ALLE VONGOLE 26,00

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

AL TARTUFO 28,00

Pâtes à la truffe / Black truffle Pasta

LOBSTER PASTA 32,00

Pâtes au homard, sauce tomates maison / Lobster pasta, tomato sauce

PESCI & CARNI

Les poissons et viandes

MOULES MARINIÈRES OU CRÈMES, FRITES 22,00

Marinara mussel or cream sauce

ST JACQUES SNACKÉES, SPIANATA CROQUANTE 29,00

Scallops, crispy italian chorizo et creamy hot sauce

POULPE GRILLÉ, PURÉE DE POMMES DE TERRE, SAUCE CHIMICHURRI 29,00

Grilled octopus, potatoes & chimichurri sauce

ITALIAN'S STYLE LOBSTER ROLL 34,00

Lobster Roll Italian's Style

SOLE MEUNIÈRE 40,00

Sole with lemon and butter sauce

CHEESEBURGER DE LA CASA 22,00

Home cheeseburger

TARTARE DE BOEUF ITALIAN'S STYLE 27,00

Beef tartar and burrata cheese

FILET DE POULET SAUCE TOSCANE 26,00

Chicken with tomato & spinach sauce

MILANAISE DE POULET ALLA PARMIGIANA 27,00

chicken milanaise, tomato sauce, eggplants & cheese

TRADIZIONE MILANESA DE VEAU 27,00

Veal milanaise

OSSO BUCO MILANAIS 27,00

Osso buco

FIorentina STEAK BLACK ANGUS ARGENTINE 300G 38,00

Argentinian Black Angus Beef Entrecôte

ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLEMENT 5,00

Parmigiana, Frites maison, Frites maison parmesan truffe (+3,00€), Salade verte, Rigatoni sauce tomate

MENU BAMBINO

Pour les enfants -12 ans

RIGATONI BEURRE 12,00
RIGATONI SAUCE TOMATE 15,00
STEAK HACHÉ OU SAUCISSE ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX * 15,00
FILET DE POULET PANÉ ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX* 15,00
MOULES MARINIÈRES OU CRÈMES 15,00

*ACCOMPAGNEMENTS : FRITES, PASTA, PURÉE DE POMMES DE TERRE

SUNDAY VANILLE OU MOUSSE CHOCOLAT 5,00€

OU POUR LES PLUS GOURMANDS UN DESSERT D'ADULTE !

DOLCE

Les desserts

CARTE À TIRAMISU

ORIGINAL TIRAMISU 10,00
TIRAMISU PISTACHE & FRAMBOISE 10,00
TIRA FRENCH TOAST CLASSIC STYLE 10,00
TIRA FRENCH TOAST FRUITS ROUGES 10,00
AFFOGATO TIRAMISU 10,00

AUTRES DOUCEURS ...

MOUSSE CHOCOLAT ET NOISETTES DU PIEMEONT 10,00
SUNDAE PISTACHE 10,00
PAVLOVA FRUITS ROUGES 10,00
AFFOGATO 10,00
CAFE GOURMAND 13,50

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO/DÉCAFÉINÉ 3,50
ALLONGÉ 3,50
CAPPUCCINO 7,00
DOUBLE EXPRESSO 6,00
CAFÉ CRÈME 6,00
THÉ AUX CHOIX 6,00
IRISH COFFEE 15,00



**MENU
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	
VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME BRUT		150,00	
RUINART BLANC DE BLANC		155,00	330,00
DOM PÉRIGNON		295,00	
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 & SOFT

EAUX SAN PELLEGRINO// AQUA PANNA 0,75L 8,00

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

COCA/COCA ZÉRO/ ORANGINA/FUZETEA/LA FRENCH: TONIC, GINGER BEER, AGRUMES, PAMPLEMOUSSE 25CL 8,00

RED BULL 25CL 10,00

FLOWER POWER 50CL : HIBISCUS GINGEMBRE, HIBISCUS MENTHE 8,00

BIÈRES CORONA // NOAM 33CL 7,00

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

SELECTION PREMIUM ALCOOLS 4CL

WHISKY : GLENFIDIDICH TRIPLE OAK 12 ANS 13,00
GLENFIDIDICH GRAN RESERVA 21 ANS 18,00
OBAN 14 ANS 16,00
CARDHU 12 ANS 12,00
TALISKER PORT RUICHE 12,00
LAGAVULIN 16 ANS 16,00
KNOCKANDO SLOW MATURED 10,00
JACK DANIEL'S 11,00
TAGOUCI 15,00
MONKEY SHOULDER 10,00
AILSA BAY 16,00
JOHNNIE WALKER 12,00
BULLEIT BOURBON 13,00

RHUM: ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA 16,00
SECHA DE LA SILVA 14,00
LA HECHIRA 15,00
COLOMA 18,00
MOUNT GAY 22,00
TROIS RIVIÈRES BLANC 10,00
DIPLOMATICO 14,00
EMBARGO 17,00
DON PAPA 14,00
SAILOR JERRY 12,00



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...

LES COCKTAILS

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL 14CL



MOJITO CLASSIC 14,00

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

MOJITO ROYAL 16,00

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 PASSION 15,00

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

MOJITO CAPTAIN MORGAN 14,00

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

PIÑA COLADA 13,00

Sailor Jerry, Coco, Jus d'ananas

CAÏPIRINHA 13,00

Cachaça, Sucre, Citron vert

TI'PUNCH 13,00

Rhum Trois rivières, Sirop de canne, Citron vert

MAÏ THAÏ 14,00

Rhum Blanc Trois Rivières, Rhum Brun Sailor Jerry, citron vert, orgeat

HENDRICKS CUCUMBER TONIC 13,00

Gin Hendricks, Tonic, Concombre

LE MULE 13,00

Alcool aux choix: Téquila Don Julio, Vodka Ketel One, Gin Hendricks, Citron vert, GingerBeer

MADELEINE 13,00

Amaretto, Cointreau, ananas

BELLINI 12,00

Purée de pêche, Crème de Pêche, Prosecco

AMERICANO 13,00

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

NEGRONI 14,00

Vermouth Silvio Carta, Bitter Campari, Gin Hendricks

SPRITZ 13,00

Aperol, Prosecco, Eau gazeuse

SAINT GERMAIN SPRITZ 13,00

Saint germain, Prosecco, Eau gazeuse, Romarin

LIMONCELLO SPRITZ 13,00

Limoncello, Prosecco, Citron jaune

CAMPARI SPRITZ 13,00

Campari, Prosecco, Eau Gazeuse

FRENCH MARTINI 13,00

Vodka Ketel One, Chambord Framboise, ananas

EXPRESSO MARTINI 13,00

Vodka Ketel One, Kalhua, espresso

PORN STAR MARTINI KETEL ONE 16,00

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

Option shot de Champagne 2,00

MARGARITA DON JULIO 13,00

Téquila Don Julio, Cointreau, Jus de citron vert

MARGARITA FRAMBOISE 13,00

Téquila Don Julio, Cointreau, Jus de citron vert, purée de framboise

PALOMA 13,00

Téquila Don Julio, citron, Pamplemousse pétillant

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 14cl

MOJIPOMME 10,00

Jus de pomme, Sucre de canne, Citron vert, Menthe, Cassonade

SPRITZ 10,00

Venezio, Orange, Eau gazeuse

PIÑA COLADA 10,00

Purée de coco, Jus d'ananas

PLANTEUR 10,00

Jus orange et ananas, Purée de framboise

LE VIN BLANC

<u>Bourgogne AOC & Alsace</u>	12Cl	75Cl
Beaujolais, Jean Paul Brun "Chardonnay"		37,00
Mâcon-Vinzelles, Domaine Pérraud « Les Morandes »		39,00
Hautes Côtes de Beaune, Emmanuel Roux		52,00
Saint Véran, Saumaize Michelin		55,00
Chablis, Charly Nicolle "Per Aspera"		55,00
Chablis 1er Cru, Charly Nicolle "Les Fourmeaux Vielle Vignes"		69,00
Côtes de Beaune, Domaine Chantal Lescure "La Grande Chatelaine"		70,00
Saint Romain, Alain Gras "les 5 Climats"		80,00
Marranges 1er cru, Vincent Bachelet		80,00
Saint Aubin, 1er cru Vincent Bachelet "En Remilly"		85,00
Pernand Vergeless 1er cru, Louis Latour "En Caradeux"		95,00
Chassagne Montrachet, Vincent Girardin "Vielle Vigne"	130,00	
Meursault, Jean Marie Bouzereau		115,00
Puligny Montrachet, Emanuel Roux		150,00

Rhone AOC

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

Loire AOC & Bordeaux

Coteaux du Layon, Domaine Dumnacus	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, Domaine Les Terres Blanches		45,00
Sancerre, Domaine de la Perrière " Silex "		65,00
Pouilly Fumé AOP, Fumé Clair de Brumes, Cuvée Présage	11,00	45,00
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
Côtes de Provence, Clos de Capelune "Black Edition"		98,00

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, Whispering Angel		55,00
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
Sonoma Vallée, The Shérif of Buena Vista		80,00
Barolo, Domenico Clerico		95,00
Toscana, Caiarossa		80,00
Brunello Di Montalcino, San Polo		150,00
Cloudy Bay, Pinot noir		78,00

LE VIN ROUGE

Beaujolais AOC

Brouilly, Domaine Patrice Lathulière		35,00
Fleury, Jean Paul Brun		75,00
Morgon, Jean Paul Brun, Côte du Py Javernières	11,00	55,00
Morgon, Marcel Lapierre		75,00

La Loire AOC

Bourgueil, Domaine Boucard "Cuvée Déchainée"		35,00
Sancerre, Domaine des Terres Blanche "La Louisonne"		49,00

Bourgogne AOC

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 Brintet		62,00
Savigny les Beaune, Nicolas Rossignol		89,00
Auxey-Duresses, Vincent Girardin "Vieilles Vignes"		78,00
Beaune, 1er Cru Vincent Girardin "Clos Des Aigrons"		99,00
Aloxe Corton, Louis Latour		105,00
Pommard, 1erCru, Les Charmots		95,00
Pommard,Domaine Nicolas Rossignol "Chaponnières"		130,00
Pommard, 1er Cru Domaine "Epenots" Regnard		145,00
Saint Julien, Clos du Marquis		95,00
Nuit Saint Georges, Domaine Chantal Lescure		150,00
Gevrey Chambertin,Domaine Tortochot "Vieilles Vignes"		160,00
Gevrey Chambertin, 1er Cru Marchand-Grillot "Petite Chapelle"		130,00
		220,00

Le Grand Sud

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, Clos de Bouard "G"		39,00
Médoc Cru Bourgeois AOP, Château Patache D'Aux	10,00	43,00
Lalande de Pomerol, Chateau Garraud		55,00
Côtes de Castillon, Domaine Aurage Mitjaville "Versant"		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
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...

Brouilly, Domaine Patrice Lathulière 1,5L		74,00
Chateau Neuf du Pape, Clos de l'Oratoire 1,5L		200,00
VDF, Domaine des Creisses " Les Brunnes "		170,00
Margaux, Confidences de Prieuré-Lichine 2016 1,5L		72,00
Saint Estèphe, Chateau Lilian Ladouys 2018 1,5L.		98,00
Sancerre Domaine des Terres Blanche "La Louisonne" 1,5L		145,00
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
Pouilly Fumé Clair de Brumes Cuvée Présage 1,5L		80,00
Sancerre, Domaine des Terres Blanches 1,5L		85,00
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

