

À PARTAGER

GRISSINI DE PIZZA TRUFFE OU PISTACHE
BÂTONNETS DE PÂTE À PIZZA
SAUCE MAISON À LA TRUFFE D'ÉTÉ OU À LA PISTACHE
GRANDE PLANCHE DE CHARCUTERIE
JAMBON CUIT AUX HERBES, PANCETTA, SPECK, SALAME FINOCCHIO ET MORTADELLA
GRANDE PLANCHE DE FROMAGES
CAMEMBERT, SAINT NECTAIRE, TALEGGIO, PARMIGIANO, CANTAL ET ROQUEFORT
GRANDE PLANCHE MIXTE
JAMBON CUIT AUX HERBES, PANCETTA, SPECK, SALAME FINOCCHIO, MORTADELLA, CAMEMBERT, SAINT NECTAIRE, TALEGGIO, PARMIGIANO, CANTAL ET ROQUEFORT
CAMEMBERT ROTI DIP DE PÂTE A PIZZA
CAMEMBERT ROTI AU MIEL ACCOMPAGNÉ DE PETITS BÂTONNETS DE PÂTE À PIZZA
ARANCINI DU MOMENT x3
PIZZA APERO
HOUMOUS MAISON
STICKS DE MOZZARELLA FUMÉE PANES MAISON
GUACAMOLE ET TORTILLA CHIPS MAISON

8

22

22

25

11

11

9

8

9

8



LA CARTE EST SIGNÉE
PAR LE CHEF JULIEN SERRI



SUR LE POUCE

LE CROQUE DU MONSIEUR ! 14

ACCOMPAGNÉ DE FRITES
PAIN DE MIE, CHIFFONNADE DE JAMBON CUIT AUX HERBES,
BÉCHAMEL, EMMENTAL GRATINÉ

LE CROQUE DE MADAME ! 14,5

ACCOMPAGNÉ DE FRITES
PAIN DE MIE, CHIFFONNADE DE JAMBON CUIT AUX HERBES,
BÉCHAMEL, ŒUF AU PLAT, EMMENTAL GRATINÉ

BRUSCHETTA 12

PAIN DE NOTRE BOULANGER, GRILLÉ ET FROTTÉ À L'AIL,
RICOTTA DE BREBIS, TOMATES SEMI CONFITES

FISH & CHIPS 16

FILET DE CABILLAUD EN TEMPURA,
SAUCE SECRÈTE AUX HERBES FRAÎCHES MAISON
ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET VINAIGRE DE MALT

LES SIGNATURES DU CHEF
JULIEN SERRI



ACCOMPAGNÉ DE FRITES

BURGERS

BURGER - CHEESE VEGGIE 17

MOZZARELLA FUMÉE PANÉE, SAUCE BARBECUE CORSE

BURGER - DOUBLE SMASH 18

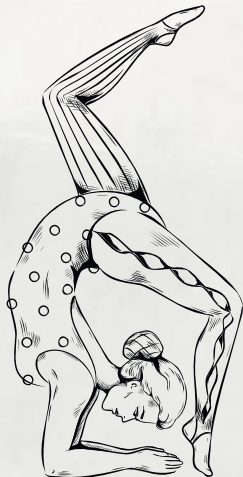
2 STEACK SMASHÉS, CHEDDAR, PICKLES, KETCHUP
AU WHISKY CORSE, OIGNONS CISELÉS, YELLOW MUSTARD
BACON GRILLÉ EN SUPPLÉMENT +2€

BURGER - FISH TEMPURA 18

FILET DE CABILLAUD EN TEMPURA, CHEDDAR,
SAUCE SECRÈTE AUX HERBES FRAÎCHES MAISON

BURGER - CHICKEN 18

POULET PANÉ, CHEDDAR, SAUCE BARBECUE CORSE



LES INCONTOURNABLES

SOUPE A L'OIGNON 11 POULET FERMIER 18 FRITES

SALADE CESAR 18 FISH AND CHIPS

TARTARE DE BOEUF 19 ENTRECOTE 300GR
FRITES
SAUCE AU POIVRE, PDT GRENAILLE
ET HARICOTS VERTS

RETROUVEZ NOS SUGGESTIONS
À L'ARDOISE !

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE 12

ACCOMPAGNÉE DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ
ET CHANTILLY MAISON, AMANDES GRILLÉES
GLACE VANILLE EN SUPPLÉMENT +2€

CREPES BEURRE SUCRE 6

AVEC DU BEURRE SALÉ (ÉVIDEMMENT) ET DU SUCRE SUCRÉ !

TIRAMISU 12

RECETTE SECRÈTE DE MON ENFANCE
À PARTAGER (6/8 GOURMANDS)

CREPE CHANTILLY MAISON 9

ET SAUCE CHOCOLAT
CRÊPE GARNIE DE CHANTILLY MAISON, CHOCOLAT FONDU
REDOUTABLE GOURMANDISE

BROOKIE 12

QUAND UN BROWNIE FAIT UN CÂLIN À UN COOKIE
GLACE VANILLE BERTHILLON

CHOCO PISTACHE PIZZA 10

BASE SUCRÉE, CRÈME DE PISTACHE,
SAUCE CHOCOLAT ET PISTACHE CONCASSÉE

LES SIGNATURES DU CHEF
JULIEN SERRI

AFFOGATO CAFE BUMBU 10

GLACE VANILLE MAISON BERTHILLON, CAFÉ LAVAZZA
ET UNE CRÈME DE RHUM BUMBU ET AMARETTI SBRIOLATI

GLACES Berthillon®

AU CHOIX VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE,
CARAMEL BEURRE SALÉ

2 BOULES 9,6

3 BOULES 14,4

SORBETS

AU CHOIX : FRAISE, FRAMBOISE, CITRON VERT, MANGUE



PIZZE
SCROCCHIARELLA ROMANA
DU CHEF JULIEN SERRI



PITZA TOMATE, FETA, OLIVE KALAMATA ET ORIGAN, HUILE DE KALAMATA 13

MARINARA TOMATE, HUILE À L'AIL, ORIGAN, ANCHOIS 14

MARGHERITA V2 TOMATE, STRACCIATELLA, PECORINO ROMANO DOP,
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, POIVRE DE KAMPOT ET PERSIL 15

TONNARA TOMATE, THON, POIVRONS, OLIVE KALAMATA, ORIGAN 18

4 FROMAGES TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
TALEGGIO, ROQUEFORT, RICOTTA DE BREBIS 16

REINE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON CUIT AUX HERBES,
COPEAUX DE CHAMPIGNONS CRUS, STRACCIATELLA, PERSILLADE 16

CAPRICIOSA TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ARTICHAUTS,
JAMBON CUIT AUX HERBES, CHAMPIGNONS BRUNS, OLIVES, ŒUF 18

PEPPERONI TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
SAUCISSE PIQUANTE ITALIENNE, PIMENTON DE LA VERA IGP, MIEL 17

ROQUETTE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ROQUETTE,
STRACCIATELLA, CHIFFONNADE DE JAMBON CRU ITALIEN 16

ANTICA MORTADELLA MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLE,
CRÈME DE PISTACHE, PISTACHES CONCASSÉES, HUILE INFUSÉE AU CITRON 19

MORTEAU BASE CRÈME FRAICHE, MOZZARELLA FUMÉE, PDT MITRAILLE
RÔTIE, SAUCISSE DE MORTEAU IGP, CRICRI (FROMAGE SOUFFLÉ) ET ROMARIN 17

TRUFFA MIMOSA BASE CRÈME TARTUFATA MAISON,
ŒUF FAÇON MIMOSA, CIBOULETTE, COPEAUX DE GRAN MORAVIA
ET TRUFFE FRAICHE DE SAISON ET STRACCIATELLA 20

BACIATA & BURRATA ROQUETTE, JAMBON CRU ITALIEN
COPEAUX DE GRAN MORAVIA, BURRATA, TOMATE SEMI CONFITE 18

PIZZA IN PALA MARGHERITA 6-10 PERSONNES 42

LONGUE PIZZA ROMAINE À PARTAGER
TOMATE, STRACCIATELLA, PECORINO ROMANO DOP,
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, PERSIL

CHOCO PISTACHE 10

BASE SUCRÉE, CRÈME DE PISTACHE, SAUCE CHOCOLAT ET PISTACHE CONCASSÉE

PASTA

LES SIGNATURES DU CHEF
JULIEN SERRI

SPAGHETTI MEAT BALL'S 15

SPAGHETTI, SAUCE TOMATE, NEIGE DE PARMESAN, BOULETTES DE VIANDE DE BOEUF

RIGATONI A LA TRUFFE 19

RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, COPEAUX DE TRUFFE FRAICHE

PASTA ALFREDO 14

SPAGHETTI À LA SAUCE ONCTUEUSE BEURRE ET PARMESAN

CARBONARA AU CANTAL 16

SPAGHETTI, GUANCIALE, SAUCE CARBONARA CANTAL, POIVRE DE KAMPOT

LE MENU ENFANT

FISH & CHIPS OU POULET PANÉ

FRITES OU MINI PIZZA (MARGHERITA)

UNE BOULE DE GLACE (PARFUM AU CHOIX) OU RIZ AU LAIT
SIROP À L'EAU OU JUS D'ORANGE

13

