

Corona Cocktails

Apérol-Spritz

Apérol (6cl), Prosecco, soda, rondelle orange fraîche.
Apérol (6cl), Prosecco, soda, orange slice.

10 €

Maverick Martini

Vodka 42 below (3cl), liqueur fruit de la passion (2cl), Prosecco, jus fruit de la passion, sirop vanille.
Vodka 42 below (3cl), passion fruit liqueur (2cl), Prosecco, passion fruit juice, vanilla sirup.

11 €

Hugo

Liqueur de fleur de sureau (4cl), Prosecco, soda, jus de citron vert, menthe fraîche, rondelle de citron.
Liqueur de fleur de sureau (4cl), Prosecco, soda, lime juice, fresh mint, lemon slice.

12 €

Mojito

Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl), menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Angostura, soda.
Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl), fresh mint, lime, brown sugar, Angostura, soda.

11 €

Espresso Martini

Vodka Eristoff (5cl), liqueur de café (3cl), café, sirop de vanille.
Vodka Eristoff (5cl), coffee liquor (3cl), coffee, vanilla syrup.

11 €

Basil Smash

Gin Bombay Sapphire (4cl), tonic, feuille de basilic, jus de citron vert, sirop de sucre de canne.
Gin Bombay Sapphire (4cl), tonic, basil, lime juice, brown sugar sirup.

12 €

Negroni

Gin Bombay original(3cl), Martini rouge (3cl), Campari (3cl), rondelle orange fraîche.
Original Gin Bombay (3cl), Red Martini (3cl), Campari (3cl), orange slice.

11 €

Moscow Mule / London Mule

Vodka Eristoff (4cl) / Gin Bombay Original (4cl), jus de citron vert, Ginger Beer.
Vodka Eristoff (4cl) / Gin Bombay Original (4cl), lime juice, Ginger Beer.

11 €

Cocktails Sans-Alcool

Virgin Mojito

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda, jus de pomme.
Lime, fresh mint, brown sugar, soda, apple juice.

9,5 €

Frutta

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine, rondelle orange fraîche.
Pineapple juice, passion fruit juice, lemon juice, grenadine sirup, orange slice.

9,5 €

Virgin Spritz

Martini Vibrante Spritz, tonic, sirop de pêche, rondelle orange fraîche.
Martini Vibrante Spritz, tonic, peach sirup, orange slice.

9,5 €

Virgin Hugo

Sirop de fleur de sureau, jus de citron vert, menthe fraîche, soda.
Elderflower syrup, lime juice, fresh mint, soda.

9,5 €

Entrées

Parmigiana di melanzane

Aubergines, mozzarella, parmesan, sauce tomate, basilic.
Eggplant, mozzarella, parmesan cheese, tomato sauce, basil.

18 €

Carpaccio de Bresaola « Punta D'Anca »

Tomates séchées, roquette, copeaux de regiano, pignons de pin grillés, citron, huile d'olive.
Sun-dried tomatoes, arugula salad, parmesan shaving, grilled pine nuts, lemon, olive oil.

18 €

Fritto di Calamari

Calamars frits, sauce tartare.
Fried squid, tartar sauce.

17,5 €

Salade “Cesare”

Salade romaine, poulet pané, croutons, tomate, pancetta grillée, oeuf, copeaux de parmesan, sauce césar.
Salad, breaded chicken, croutons, tomato, grilled pancetta, egg, parmesan shaving, cesar sauce.

18,5 €

Salade tiède a la Tome du Piémont

Salade romaine, tome rôtie, tomates cerises, concombre, oignons rouges, speck, abricots secs, Huile de noix.
Salade, piedmont cheese tome, cherry tomatoes, cucumber, red onions, speck, sun-dried apricot, walnut oil.

17 €

Pizzas

Marinara

Sauce tomate, anchois, origan, ail.
Tomato sauce, anchovy, origan, garlic.

13,5 €

Margherita

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic.
Tomato sauce, mozzarella, basilic.

15 €

Regina

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, olives.
Tomato sauce, mozzarella, italian cocked ham, mushrooms, olives.

16,5 €

Quattro Stagioni

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, artichauts, champignons de Paris, olives.
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, italian cocked ham, artichokes, Paris mushrooms, olives.

16,5 €

Tosca

Mozzarella fior di latte, mortadelle, pistaches, mozzarella fraiche.
Mozzarella, mortadelle, pistachio, fresh mozzarella.

18,5 €

Tonnarella

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouges, tomates cerises, olives, basilic.
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, red onions, cherry tomatoes, olives, basil.

16,5 €

Diavola

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata.
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami.

16,5 €

Quattro Formaggi

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée, parmesan.
Mozzarella, gorgonzola, smoked scamorza, parmesan.

16,5 €

Prosciutto et Rucola

Mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, parmesan, mozzarella fraiche, tomates cerises grappe.
Mozzarella fior di latte, Italian Ham, arugula salad, parmesan, fresh mozzarella, tomatoes cherry.

18,5 €

Calzone Napolitana

Sauce tomate, ricotta, mozzarella fior di latte, salami piccante.
Tomato sauce, ricotta, mozzarella fior di latte, spicy salami.

18 €

Supplément ingrédient / Supplement ingredient : 1,50 €

Supplément mozzarella di buffala (1 pièce) / Supplement mozzarella (1 piece) : 4 €

Supplément Burrata (1pièces) / Supplement Burrata (1 piece) : 7 €

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.
Taxes et services compris, prix en euros TTC.

Pâtes

Fazzoletti à la Toscane

19,5€

Pâtes fraîches farcie ricotta-épinard, saucisse Toscane, pousse d'épinard, tomates cerises, crème de parmesan.
Fresh pasta stuffed with ricotta and spinach, Tuscan sausage, spinach shoots, cherry tomatoes, Parmesan cream.

Spaghetti alla Carbonara

19,5 €

Guanciale, pecorino, parmesan, jaune d'oeuf, poivre noir.
Italian « Guanciale », pecorino, parmesan cheese, egg yolk, black pepper.

Penne alla Norma

19 €

Sauce tomate, aubergine, ricotta salée, basilic.
Tomato sauce, eggplant, salt ricotta, basil.

Linguine alle Vongole

23,5 €

Palourdes, huile d'olive, vin blanc, ail, persil.
Clams, olive oil, white wine, garlic, parsley.

Calamarata aux Seiches

21 €

Pâtes semi-fraîches, petites seiches, ail, vin blanc, sauce tomate, huile d'olive.
Semi-fresh pasta, small cuttlefish, garlic, white wine, tomato sauce, olive oil.

Plats

Tartare all'Italiana

21,5 €

Viande de bœuf, parmesan, jaune d'œuf, oignons rouges, olives, câpres, frites maison, salade.
Beef tartare, parmesan cheese, egg yolk, red onions, olive, capers, homemade french fries, salad.

Cotoletta Milanese

33 €

Côte de veau panée, pommes de terre rissolées, légumes confits, citron.
Breaded veal cutlet, fried potatoes, pan-fried vegetable, lemon.

Filet de Daurade grillé à l'huile d'olive

26,5 €

Filet de daurade, concassée de tomate au basilic, riz blanc, fenouil rôti, huile d'olive.
Sea bream fillet, crushed tomatoes with basil, white rice, roasted fennel, olive oil.

Poulpe rôti

28 €

Poulpe rôti, légumes confits, pommes de terre rissolées.
Rosted octopus, pan-fried vegetables, fried potatoes.

Filet de Bœuf tt et sauce Gorgonzola

29,5 €

Filet de Bœuf TT (300 grammes) Irlande, sauce gorgonzola, frites maison, roquette.
Beef fillet TT (300 grammes) Ireland, gorgonzola sauce, homemade fries, arugula salad.

Menu Enfants

Menu Mini-Pates – Pasta kids Menu

13,5 €

Penne (beurre, sauce tomate) + 1 boisson + 1 boule de glace.
Penne (butter, tomato sauce) + 1 drink + 1 scoop of ice-cream.

Menu Mini-Pizza – Pizza kids Menu

13,5 €

Mini-pizza (Margherita ou Regina) + 1 boisson + 1 boule de glace.
Small-pizza (Margherita or Regina) + 1 drink + 1 scoop of ice-cream.

Desserts

Tiramisù

10 €

Traditionnel au café.
Traditional tiramisù with coffee.

Profiterole à la Vanille et coulis de chocolat

10 €

Chou craquelin garni d'un soufflé glacé vanille, coulis chocolat.
Choux pastry filled with iced vanilla soufflé, chocolate coulis.

Napolatine

10 €

Biscuit cacao, ganache vanille, ganache chocolat noisette, biscuit madeleine vanille, croquant blanc.
Cocoa biscuit, vanilla ganache, hazelnut chocolate ganache, vanilla madeleine biscuit, white crunch

Dolce Tosca

10 €

Gâteau aux amandes, caramel fondant, glace vanille.
Cake with almond, creamy caramel, vanilla ice cream.

Pizza Nutella

10 €

Pizza au Nutella (jusqu'à la fermeture des cuisines)
Nutella pizza (until the kitchen closes)

Desserts du moment

10 €

Demandez à votre serveur la proposition du jour.
Ask your waiter for the daily dessert.

Gelati artigianali

2,9 €/boule

Glaces : Café, Vanille, Caramel beurre salé, Chocolat, Pâte à tartiner noisette, Pistache, Yaourt.
Icecream : Coffee, Vanilla, Salted butter caramel, Chocolate, Hazelnut, Pistacchio, Yogurt.

Sorbetti artigianali

2,9 €/boule

Sorbets : Mandarine, Citron, Fraise, Fruit de la passion, Noix de coco, Pêche de vigne.
Sorbets : Tangerine, Lemon, Strawberry, Passion fruit, Coconut, Vine peach.

Supplément chantilly / Supplement whipped cream : 1 €
Supplément chantilly / Supplement whipped cream : 1 €

Apéritifs

Pastis, Ricard (3 cl)	4 €
Martini, Campari (5 cl)	5 €

Eau Minérale

Eau Plate Italienne (75 cl)	6,5 €
Eau Pétillante Italienne (75 cl)	6,5 €

Softs

Jus de fruit Granini (orange, pomme, tomate, abricot) (25 cl)	4,5 €
Coca, Coca Zero, Coca Cherry, Perrier (33 cl)	5 €
Fanta, Fuze Tea, Sprite, Schweppes Tonic (25 cl)	4,5 €
Sirop (citron, fraise, grenadine, menthe, pêche)	3,5 €

Champagne / Prosecco

 Coupe de Prosecco Brut, Divici DOC (12 cl)	8 €
 Bouteille Prosecco, Brut, Divici, DOC (75 cl)	30 €
Bouteille Champagne Le Compte de Cheurlin Brut Réserve (75 cl)	69 €

Bières

Pression Porette (25 cl)	4,5 €
Pression Porette (50 cl)	8 €
Corona Extra (Blonde 33 cl)	8 €
Bière du Comté (Blanche Bio 33 cl)	8 €
Blue Coast (IPA 33cl)	8 €
Heineken Sans Alcool (33 cl)	6,5 €

Alcools (4cl)

Vodka Eristoff, Gin Bombay	7 €
Téquila Camino	7 €
Whisky William Lawson's	7 €
Whisky Chivas	10 €
Rhum Santa Teresa	10 €
Accompagnement Soda	2 €

Boissons chaudes

Expresso, café, déca, noisette, américain (Cellini)	2,5 €
Café crème	3,5 €
Cappucino	4 €
Affogato	5,5 €
Thé (Kusmi Tea)	4 €
Infusion (Barrony's)	4 €

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.
Taxes et services compris, prix en euros TTC.

Verre (15 cl) Demi (50cl) Bouteille (75 cl)

Vins Rosés

Le Songe, Domaine de Don Bosco, Bio, Côtes de Provence AOC	8 €	23 €	30 €
Lou, Peyrassol, Bio, Côtes de Provence AOC			34 €
Irresistible « Cru Classé » AOC Côtes de Provence			38 €
Minuty Prestige AOP Côtes de Provence	10 €		41 €
Minuty Rose et Or AOP Côtes de Provence			50 €

Vins Rouges

 Lambrusco Amabile, Castel Vecchio			24 €
 Domaine Don Bosco, « Songe » Côtes de Provence AOC	8 €	23 €	30 €
 Barbera d'Asti, La casa in Collina, DOCG			30 €
 Luma, Nero d'Avola, IGT Sicilia			33 €
 Saragat, Monica di Sardegna, DOC	9 €		35 €
 Chianti, Classico, Villa Calcinaia Bio, DOC	9 €		36 €
 Crozes-Hermitage, Domaine Pradelle, AOP	10 €		40 €
 Etna Rosso, Tornatore Vulcanico, Sicilia, DOC			51 €
 Sancerre, Patrice Moreaux, Sancerre, AOP			54 €
 Nubiola, Pelissero, Barbaresco, DOCG			76 €
 Château de Meulin, Gevrey Chambertin Bio, Bourgogne AOC			85 €

Vins Blancs

 Pinot Grigio, Calde Santa Sofia, DOC			29 €
 Prosecco, Brut, Divici, DOC	8 €		30 €
 Domaine Don Bosco « Songe » Côtes de Provence AOC	8 €	23 €	30 €
 Luma, Grillo Farnese, DOC	9 €		33 €
 Saragat, Vermantino, Sardegna, IGT			35 €
 Chardonnay, Clos Saint Germain, domaine de Rochebin, AOP	9 €		37 €
 Menetou-Salon, Famille De La Farge, AOP	10 €		41 €
 Sancerre, Maison Chavet, AOC			54 €
 Petit Chablis, Passy Cloud, Maison Descombes, AOC			45 €

Magnums (150 cl)

Rosé, Domaine Don Bosco « Sacrifice » Côtes de Provence AOC	59 €
Rosé, Minuty Prestige AOP Côtes de Provence	79 €

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.
Taxes et services compris, prix en euros TTC.

Digestifs (4cl)

Rhum Santa Theresa
Manzana, Mint, Grappa, Frangelico
Limoncello, Amaretto, Baileys
Garlaban, Calvados
Cognac ABK6

10 €
8 €
8 €
8 €
10 €

Créations Originales (5cl)

- **La Madeleine**
Cointreau, Jus d'Ananas, Amaretto
- **Velour Noisette**
Baileys, Frangelico, Espresso froid
- **Tarte Citron Shot**
Limoncello, Vodka, Jus de citron frais, Sirop de sucre

8 €
8 €
8 €

Vin Sans Alcool % (75 cl)

Rosé, Domaine Chavin Zero, Vin de France
Sauvignon Blanc, Domaine Chavin Zero, Vin de France
Pinot Noir Rouge, Domaine Chavin Zero, vin de France

28 €
28 €
28 €

BUON
appetito