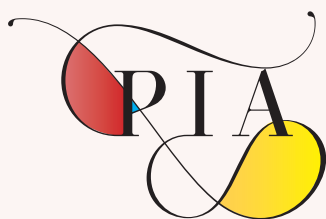


Voulez
vous
manger
avec
moi ?

- TRATTORIA GOURMANDE -



Soif per sempre *

APERITIVO

-

Martini 5€

Rosso ou Bianco - 14,4% (5 cl)

Porto rouge 5€

Graham's Fine Tawny - 19% (6 cl)

Pastis - 45% (2 cl) 5€

LeBlanc 4€

cassis, mûre ou pêche Cartron (12 cl)

Gin Gibson's - 37,5% (4 cl) 7€

Gin Dry Gin Bombay

Sapphire - 40% (4 cl) 8€

Whisky Aberlour 8€

Reserve single malt - 40% (4 cl)

Ricard - 45% (2 cl) 5€

Rhum Havana Club 7€

3 Ans - 40% (4 cl)

Whisky J&B rare - 40% (4 cl) 7€

Vodka Absolut - 40% (4 cl) 7€

B I R R E

-

Bière Pression

1664 Blonde - 5,5% (25 cl) 4,50€ (50 cl) 6,50€

Picon bière (25 cl) 5€ (50 cl) 7€

Bière de saison (25 cl) 4,70€ (50 cl) 8€

Bières Bouteille

1664 sans alcool 0,0 - 0% (33 cl) 6€

Grimbergen Blanche - 5,5%, 6€

Ambrée - 6,5%, Rouge - 6% (33 cl)

Triple secret des Moines (33 cl) 6,50€

Pietra Ambrée (33 cl) 6,50€

Brooklin Defender IPA (33 cl) 6,50€

Bête Ambrée (33 cl) 7€

P S C H I I I I T

Vittel (50 cl) 4€ (1 L) 5€
San Pellegrino (50 cl) 4€ (1 L) 5€

Coca Cola 33cl 4,50€
Coca Cola sans sucre 33cl 4,50€
Sprite 25cl 4,20€
Orangina 25cl 4,20€
Perrier 33cl 4,50€
Schweppes agrumes 25cl 4,20€
Schweppes indian tonic 25cl 4,20€
Fanta orange 25cl 4,20€
Fuzetea 25cl 4,20€
Nectar d'abricot 25cl 4,20€
Nectar d'ananas 25cl 4,20€
Nectar de pamplemousse 25cl 4,20€
Nectar multivitaminé 25cl 4,20€
Jus d'orange 25cl 4,20€
Jus de pomme 25cl 4,20€
Jus de tomate 25cl 4,20€

DOPO

Thé & infusion Palais des Thés 3€
demandez nous notre sélection
Café expresso, déca 2,50€
Café crème 2,50€
Double expresso 3,50€
Infusion 3€



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.
Free carafe or glass of water on request.

ANTIPASTI

solo o in compagnia

OEufs Mayo et Crispy d'oignons 6,50€
Mortadelle pistachée de Bologne 7,50€
et son beurre d'olive noires
La fameuse burrata 8,50€
Tartare de Saumon et 8,50€
Guacamole
Soupe de poisson à la Bretonne 8,50€

P I A T T I

Fusilli au jambon sec 13€
Fusilli, Sauce tomate, Jambon sec supérieur,
huile d'olive vierge, feuille de basilic
Fusilli, Tomato sauce, superior cured ham,
virgin olive oil, basil leaf
Pappardelle Mozza basilic 14€
Pappardelle, sauce tomate, Mozzarella di bufala,
huile d'olive vierge, ail coupé, feuille de basilic
Pappardelle, tomato sauce, Mozzarella di
bufala, virgin olive oil, chopped garlic, basil leaf
Fusilli Grande Condiment truffé 15€
Fusilli, Creme au parmesan et à la truffe,
Parmigiano Reggiano pointe AOP, huile
d'olive à la truffe blanche d'été
Fusilli, Parmesan and truffle cream,
Parmigiano Reggiano point AOP, olive oil
with white summer truffle
Burger de Boeuf Pomme Anna 16,50€
Pomme Anna, Steak haché black Angus +
ou - 180g, Parmigiano Reggiano en copeaux,
Poitrine de porc fumée accompagnée de sa
salade aromatisée échalote et oignons
Anna apple, Black Angus minced steak +
or - 180g, Parmigiano Reggiano shavings,
Smoked pork belly accompanied by shallot
and onion flavored salad
Dos de Cabillaud 21€
et sa sauce rouille, Riz Basmati
Dos de Cabillaud avec peau sans arêtes +
ou - 150g, Riz basmati, persil, fleur de sel de
Guérande, Rouille, oeuf dur, huile d'olive vierge
Cod fillet with boneless skin + or - 150g,
Basmati rice, parsley, Guérande fleur de sel,
Rouille, hard-boiled egg, virgin olive oil.

Tavola*

P I Z Z A

Margherita 12€

Fond tomate, Scalarella, Mozzarella fiordilatte, huile d'olive extra vierge, feuilles de basilic frais, origan

Tomato base, Scalarella, Mozzarella fiordilatte, extra virgin olive oil, fresh basil leaves, oregano

Gigi 16€

Fond crème, Scalarella, Bleu d'auvergne, tranches de chèvre, Provolone en pétales, origan
Cream base, Scalarella, Bleu d'Auvergne, slices of goat's cheese, Provolone in petals, oregano

Spianata Piccante 17€

Fond tomate, Scalarella, Mozzarella fiordilatte, Spianata piccante, Origan sec, feuilles de basilic frais

Tomato base, Scalarella, Fiordilatte mozzarella, Spianata piccante, dried oregano, fresh basil leaves

Savoyarde 17€

Fond crème, Scalarella, Lardons fumés, oignons émincés, Reblochon AOP en tranches

Cream base, Scalarella, smoked bacon, sliced onions, sliced Reblochon AOP

Tartufo 19€

Fond crème, Scalarella, Mozzarella fiordilatte, Jambon rôti aux herbes, Champignons de Paris, sauce champignons et truffe noire, huile d'olive à la truffe, origan et basilic.

Cream base, Scalarella, Fiordilatte mozzarella, roasted ham with herbs, button mushrooms, mushroom and black truffle sauce, truffle olive oil, oregano and basil.

Parma 21€

Fond tomate, Scalarella, Mozzarella fiordilatte, Provolone en pétales, Burratina 125g, sauce pesto, tomate cerise déshydratées marinées, huile d'olive vierge, feuille de basilic frais, Origan

tomato base, Scalarella, Mozzarella fiordilatte, Provolone in petals, Burratina 125g, pesto sauce, marinated dehydrated cherry tomato, virgin olive oil, fresh basil leaf, Oregano

Supplément d'ingrédient : 1€

D O L C I

-

Affogato

Expresso, glace vanille, fondant chocolat Bio

6€

Coupe 3 boules au choix

Glace : Vanille, Chocolat, Stracciatella

Sorbet : Citron ou Fraise

6€

Tiramisu au Spéculos

6,50€

Mousse aux framboises et Meringue italienne

7€

Mousse au chocolat Eclats de rocher coco

7,50€

Panna Cotta à la confiture de lait

8,50€

B A M B I N O

childrens

8,90€

-

Nuggets de poulet accompagnés de pâtes

-

2 boules de glace

Glace : Vanille, Chocolat, Stracciatella

-

Jus de fruit

Orange, Pomme, Multivitaminé



dolce vita*

PICCOLI VINI

| | |
|--|-----------|
| IGP Pays D'OC (25 cl) | 7€ |
| <i>Les Petites Arcades Sauvignon Blanc</i> | |
| IGP Pays D'OC (25 cl) | 7€ |
| <i>Les Petites Arcades Grenache Rosé</i> | |
| IGP Pays D'OC (25 cl) | 7€ |
| <i>Les Petites Arcades Merlot Rouge</i> | |

VINI BIANCHI

| | 15cl | 37,5cl | 75cl |
|--|--------------|------------|------------|
| Sauvignon blanc | 7€ | 14€ | 20€ |
| <i>Entre-deux-Mers - Château de L'Aubrade</i> | | | |
| IGP pays d'OC Maison Castel | 5€ | | 19€ |
| <i>Grande réserve - Chardonnay "Terra vitis"</i> | | | |
| AOP Côtes du Rhone | 6€ | | 17€ |
| <i>Les Jarlotiers 2024</i> | | | |
| AOP Luberon | 4,50€ | | 17€ |
| <i>Les Barabans Blanc 2023</i> | | | |

VINI ROSATO

| | 15cl | 37,5cl | 75cl |
|----------------------------------|--------------|--------|------------|
| IGP Méditerranéen | 4,50€ | | 19€ |
| <i>Wine O Clock</i> | | | |
| IGP Ile de beauté | 6€ | | 19€ |
| <i>Casa Suarellu (vin corse)</i> | | | |

VINI ROSSI

| | 15cl | 37,5cl | 75cl |
|---|--------------|------------|------------|
| Vin de France | | | |
| AOP Côtes du rhône | 6€ | | 25€ |
| <i>Village - Ste Cécile les vignes - Les Jarlotiers "BIO"</i> | | | |
| AOP ST Nicolas de Bourgueil | 6,50€ | | 28€ |
| <i>Domaine des Oliviers</i> | | | |
| AOP Bordeaux | 6,50€ | 15€ | 28€ |
| <i>Château Malbec "Terra vitis"</i> | | | |
| Maison Castel Grande Réserve | 5€ | | 19€ |
| <i>Pinot Noir Rouge 2022</i> | | | |
| Vin Italien | | | |
| Chianti Riserva | 6€ | | 30€ |
| <i>Crono</i> | | | |

VINS PICHET

| | 25cl | 46cl |
|------------------------------------|-----------|------------|
| IGP Pays OC MERLOT ROUGE | 6€ | 11€ |
| <i>FLEUR DE LYS</i> | | |
| IGP Pays OC MERLOT ROSE | 6€ | 11€ |
| <i>FLEUR DE LYS</i> | | |
| IGP Pays OC Sauvignon Blanc | 6€ | 11€ |
| <i>FLEUR DE LYS</i> | | |

DIGESTIVO

-

| | |
|---|-----------|
| Calvados Drouin 5 ans d'âge 45% (4cl) | 7€ |
| Get 27 - 21% (4cl) | 6€ |
| Baileys Irish Cream - 17% (4cl) | 7€ |
| Cognac Hennessy VS - 40% (4cl) | 7€ |

BOLLICINE

-

| | | | |
|--|----------------------|------------|--------------------|
| PROSECO Botter | 12cl 5,50€ | 37,5cl | 75cl 18€ |
| CHAMPAGNE - 12% Delamotte Brut | 9€ | 28€ | |
| CHAMPAGNE - 12% De Castellane Brut | | | 45€ |

RÉGALEZ VOUS AUSSI SUR ...



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée. Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24. Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année. BIO : Produits issus de l'agriculture biologique. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %. Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.