

Plat du jour + Bol de salade **10.40€**

(À midi du lundi au vendredi)

Formule Midi

13,90€

Salade au choix

OU

pâtes ou pizza au choix

+

Dessert au choix ou café

(sup 2€ café gourmand ou coupe
de glace)

+

Soda ou verre de vin ou ½ pression

ou ½ eau

Menu Midi et Soir

19,90€

Salade au choix

OU

entrée au choix

+

Pizza ou pâtes au choix

(sup 2€ viande ou poisson)

+

Dessert au choix

(sup 2€ coupe de glace)

Menu Bambino 8 €

Boisson

+

Nuggets de poulet maison et frites ou **Pizza bambino** (jambon, fromage)
ou **linguines bolognaise**

+

Fromage blanc ou **boule de glace**

surprise

Nos salades et entrées

(Supplément géante 2,50€)

Salade roquette (roquette, copeaux de parmesan, tomates cerise)	5,80€
Antipasti (aubergine, courgettes grillées, poivrons farcis, artichaut, poivrons grillés)	9.90€
Bruschetta di parma (pain grillé aillé, tomates fraîches, mozzarella, jambon parme)	10,50€
Samoussa au chèvre (salade verte, fromage de chèvre)	10,80€
Tomate Mozzarella au Basilic	9,90€
Melon au Jambon de Parme	10.90€
Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan	11,00€
Salade Italienne (salade verte tomates cerise , mozzarella ,jambon cru,parmesan)	10.70€
Salade du village (salade verte, pommes de terre sautées, lardons, persillade)	10,40€
Salade lyonnaise (salade verte, croûtons, lardons, œuf poché)	10,40€
Salade César Tiède (salade verte, poulet, croûtons, sauce césar)	10,40€
Salade océane (salade verte tomates cerise , crevettes, surini sauce cocktail)	10.90€
Tartare de Saumon Frais à la Mangue	11,50€
Pizza blanche Estiva (roquette, parmesan, huile d'olive, basilic, tomates confites)	10,20€

Nos viandes

Burger italiens maison (steak haché, cheddar, bacon, crème de parmesan, roquette)	13,10€
Faux filet (frites salade)	10,90€
Tartare de bœuf	14.40€
Tartare césar	14.80€
Escalope de Veau au Marsala (crème, champignons de paris,marsala)	16,80€
Escalope firenze (escalope de veau panée, jambon cru, parmesan)	17,90€
Entrecôte grillée ou gorgonzola ou poivre	16.90€
Brochette de poulet mariné, à la plancha	13.60€

Nos poissons

Calamars frits, frites , salade verte	12.50€
Pave de Thon, sauce vierge tiède	14.80€
Gambas décortiquées, sautées à l'ail	16.80€
Grenouilles sautées à la persillade (le soir uniquement)	16.20€

Nos pizzas

Margharita (tomate, mozzarella, basilic)	9.00€
Napolitaine (tomate, mozzarella, anchois, câpres, olive ,origan)	10,20€
Campagnarde (tomate, œuf, lardons, mozzarella)	11,00€
Romaine (tomate, mozzarella, jambon)	10.20€
Végétarienne (tomate, champignons, oignons, poivrons marinés, artichauts, olive, mozzarella)	11,00€
Régina (tomate, mozzarella, jambon, champignons, persillade)	11,00€
Orientale (tomate, mozzarella, merguez, œuf, oignons, olive)	11,00€
Royale (tomate,mozzarella,bœuf haché,merguez,oignons,poivrons,reblochon)	11,50€
Chorizo (tomate, mozzarella, chorizo, poivrons marinés, oignons, olive)	11,00€
Borghèse (tomate, mozzarella, bœuf haché, œuf, olive)	11,00€
Ballato (tomate, thon, oignons, poivrons marinés, mozzarella, olive)	11,00€
Alsacienne (fromage blanc, crème fraîche, oignons, lardons, mozzarella)	11,00€
Pizza 4 fromages (tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu, persillade)	11,30€
Maison (tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, olive)	11,00€
Pizza du chef (tomate,mozzarella,jambon cru,roquette,tomates cerises,copeaux de parmesan)	11,80€
Village (tomate, mozzarella, jambon cru, œuf)	11.30€
Savoyarde (tomate, pommes de terre, lardons, reblochon, mozzarella)	11,00€
Norvégienne (bases crème, mozzarella, saumon frais, olive)	11.30€
Poulet (base crème, filet de poulet, oignons,mozzarella, champignons)	10.30€
Milano (tomate fraiche, roquette, mozzarella, copeaux de parmesan, basilic)	11,00€
Calzone (chausson) (tomate, mozzarella, jambon, champignons, olive,.)	10.80€
Calzone 4 fromages (chausson) (tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu)	10.90€

Tout supplément sera facturé 1€/ingrédient

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées avec une base crème

Nos Pâtes

Lasagne maison au four	11,50€
Linguine à la Carbonara	9.80€
Linguine ou penne aux 4 fromages	9.50€
Linguine bolognaise	9.00€
Lasagne au saumon, épinard	10,90€

Nos Risottos

Risotto au Poulet	14.80€
(émincé de poulet, champignons)	
Risotto au Chorizo	14.80€

Nos desserts et fromages

Fromage blanc à la crème	4.50€
Fromage blanc et coulis de fruits	4.70€
Demi saint Marcellin affiné	4.70€
Pâtisserie du jour	4.50€
Salade de Fruits de saison, Boule de glace vanille	5.50€
Moelleux au chocolat	5,50€
Crème brûlée	5.00€
Tarte aux fruits	5.50€
Baba au Rhum	5.50€
Tiramisu au café	5.00€
Sablé Breton, Parfait glacé citron	5.50€
Panna cotta Fruits rouges	5,00€
Profiteroles chocolat	6.50€
Café gourmand (sup 2€ dans menu)	5.90€
(Café, 1 boule de glace, mini brochette aux fruits, verrine, mini baba au rhum)	

Nos glaces et sorbets

Chocolat, vanille, café, rhum-raisin, marron, menthe, smarties, poire, coco, fraise, framboise, citron, cerise, vanille amandes caramélisées

1 boule crème fouettée	2,20€
2 boules crème fouettée	4.40€
3 boules crème fouettée	5.80€

Café/chocolat liégeois	6.20€
Dame blanche 2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée	6.20€
Anglaise	6.20€
1 boule menthe, 1 boule vanille, chocolat chaud, crème fouettée	
Poire belle Hélène	6.30€
poire, 1 boule poire, 1 boule vanille, chocolat chaud, crème fouettée	
Pêche melba pêche, 2 boules vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée	6.30€
Fraise melba – uniquement en saison	6.50€
2 boules vanille, fraises, coulis de fruits rouges, crème fouettée	
Bounty 2 boules noix de coco, chocolat chaud, crème fouettée	6.20€
Ardéchoise 1 boule marron, 1 boule vanille, crème de marron, crème fouettée	6.30€
Coupe Brownie 2 boules vanille, brownie, crème fouettée	6,30€
Coupe Frenchie 1 boule vanille, 1 boule vanille amandes caramélisées, 1 boule caramel beurre salé, sauce chocolat, Maltesers, crème fouettée	6.30€
Jamaïque 2 boules rhum-raisin, 1 boule café	6.20€
Poire royal 2 boules poire, alcool de poire	7.50€
Coupe colonel 2 boules citron, citron, vodka	7.50€
Iceberg 2 boules menthe, get 27 alcool	7.50€

Boissons chaudes

Café, décaféiné	2.00€
Cappuccino	3.60€
Irish coffee	5.80€
Verveine, thé	2.50€

Eaux

Thonon 70cL	2.50€
Vals 70cL	2.50€

Sodas

Perrier,	3.50€
coca, ice tea	3.50€
Orangina	3.50€
Jus de fruits	3.50€
Limonade	2.00€
Sirop à l'eau	2.00€

Apéritifs

Kir	3.20€
Kir maison	3.50€
Pastis, Ricard	3.40€
Martini rouge/blanc	3.40€
Marsala	3.40€
Suze, porto	4.00€
Américano	4.50€
Coupe de champagne	7.00€

Bières

Affligem pression	3.60€
Desperados 33cl	4.60€
Leffe 33cl	4.60€
Heineken 33cl	4.60€

Whisky

JB 4cl	5.00€
Balantines 4cl	5.00€
Jack Daniels 4cl	5.50€
Chivas 4cl	5.50€

Digestifs

Marc 4cl	5.00€
Cognac 4cl	5.00€
Armagnac 4cl	5.00€
Chartreuse 4cl	5.00€
Poire, calvados 4cl	5.00€
Limoncello 4cl	5.00€
Vodka, Gin 4cl	5.00€
Get 27 ou 31 4cl	5.00€

POTS LYONNAIS

	25cl	46cl
• Côtes du Rhône	4.50€	9€
• Côtes de Provence (rosé)	4.50€	9€
• Viognier Blanc	5.00€	11€

VINS ITALIEN

	37.5cl	75cl
• Lumbrusco doux (rouge)	10.20€	15.80€
• Chianti (San Lorenzo rouge)	9.30€	16.90€
• Bardolino chiareto (rosé)	10.80€	15.40€

CHAMPAGNES

• Crémant de Loire	23.50€
• Champagne Taittinger	55.00€

VINS BLANC

	37cl	75cl
• Viognier (pays d'oc) 2016 « domaine Boudinoud »	22.00€	
• St Véran 2016 « domaine des valanges »	23.10€	31.20€

VERRE DE VIN 19cl

3.50€

VINS ROUGE

	37.5cl	50cl	75cl
• Cote du Rhône 2014 /15 « E.Guigal »	14.50€	-	24.50€
• Croze Hermitage 2015 « Cave de Tain »	18.00€	21.00€	28.50€
• Saint Joseph 2015 « Cave de Tain »	21.00€	-	35.00€
• Château Puech-Haut Prestige 2015 Languedoc	-	-	33.50€

VINS ROSÉ

	37.5cl	50cl	75cl
• Rosé de Provence 2017 « Château St Roseline Prestige »	-	18,50€	23.50€
• Château Puech-Haut Prestige 2017 Languedoc	-	-	29.00€

Les millésimes épuisés seront remplacés par ceux de l'année suivante