



À PARTAGER / ENTRÉES Starters to share

Entre 8,50€ et 21,50€

MORTADELLE AL PISTACHO

Un grand classique. Pistachio mortadella, a classic one.

GORGONZOLA

Crémeux et craquant avec ses noisettes torréfiées.
Creamy & crusty gorgonzola cheese with roasted hazelnuts.

COPPA DI PARMA

Et quelques olives. Parma ham with olives.

JAMBON SAN DANIELE

Tranché finement & quelques cornichons.
Finely sliced San Daniele ham & gherkins.

PARMESAN REGGIANO

Parmesan et vinaigre balsamique.
Parmesan cheese & balsamic.

ANTIPASTO ALL' ITALIANA

Poivrons grillés, anchois, courgettes, champignons, aubergines, mortadelle, parmesan, tomates séchées.
Mix plate, grilled peppers, anchovies, mortadella, mushrooms, eggplant, parmesan & dry tomatoes.

PEPPERONI

Poivrons grillés à l'huile d'olive, basilic frais et quelques anchois.
Grilled peppers in olive oil, fresh basil & anchovies.

PLANCHE DE FROMAGES

Fromages italiens bien sûr !
Italian cheese selection.

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Mortadelle al Pistacho, coppa di Parme, Jambon San Daniele.
Pistacho mortadella, Parma, Ham San Daniele.

COMMANDEZ UNE FOCACCIA BIANCA EN ACCOMPAGNEMENT

Much better with a white pizza  option sans gluten +2,00€

SALADES

Entre 16,50€ et 21€

MOZZARELLA CRÉMEUSE

Mozzarella Burrata & tomates.
Creamy Burrata & tomatoes.

CÉSAR CLASSICO

Au poulet pané, croûtons & copeaux parmesan.
Chicken césar salad crusty bread & parmesan.

 option sans gluten +2,00€

SALADE D'ARTICHAUTS

Artichauts crus coupés finement, roquette, anchoïade légère & parmesan.
Finely sliced raw artichokes, arugula, light anchovies sauce & parmesan cheese.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Chèvre rôti au four, miel, pommes fraîches, chips de bacon & noisettes.
Oven-roasted goat cheese, honey, fresh apples, bacon chips & hazelnut.

 option sans gluten +2,00€

SALADE ROMANA

Coeur de salade Romaine, légumes grillés, parmesan & crème balsamique.
Heart of Romaine salad, grilled vegetables, parmesan & balsamic cream.

MENU ENFANT Jusqu'à 11 ans

Kids menu Until 11 years old

16,00€

Steak frite ou mini pizza margherita ou poulet pané + 1 boule de glace

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques et chèques vacances non acceptés.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre staff.



OPTION SANS GLUTEN GLUTEN FREE OPTION + 2,00€

Nos pizzas sont réalisées sur demande avec une farine sans gluten à base de maïs et de riz.
Les pizzas sans Gluten sont servies sur des assiettes bleues et avec un macaron.
Nos plans de travail et ustensiles sont séparés.

We serve gluten free pizza on request, our flour is made with rice & corn.
Our gluten free pizzas are served on blue plates with an identification on top. We use a separated production area.



Nos pâtes à pizzas sont réalisées sans lactose. Demandez notre option fromage sans lactose en cas d'intolérance.
Our pizza doughs are made without lactose. Ask for our lactose-free cheese option in case of intolerance.

MARGHERITA.....

Sauce tomate & mozzarella fior di latte, mozzarella di Buffala et cantal.
Tomato sauce & fior di latte mozzarella, buffalo mozzarella, and cantal cheese.

SUPER SALAMI.....

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, salami piccante.
Tomato sauce, cantal, mozzarella fior di latte & italian spicy salami.

VEGETARIAN FOREVER.....

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, poivrons, champignons, aubergines & courgettes.
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella fior di latte, peppers, mushrooms, zucchinis, eggplants.

GIGI'S.....

Cantal, ricotta, mozzarella fior di latte, courgettes, artichauts frais & noisettes.
Cantal & ricotta cheeses, mozzarella fior di latte, zucchini, fresh artichoke & hazelnuts.

5 FORMAGGI.....

Sauce tomate, cantal, ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, mozzarella.
Tomato sauce, cantal, ricotta, mozzarella fior di latte & gorgonzola.

REGINA.....

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris.
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella fior di latte, fresh ham, button mushrooms.

TARTUFATA.....

Crème, lamelles de truffe Tuber aestivum, cantal, mozzarella fior di latte & roquette.
Cream, slices of truffle (Tuber aestivum), cantal cheese mozzarella fior di latte & arugula.

NONNA.....

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, parmesan & crème de balsamique.
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella fior di latte, cured ham, arugula, parmesan & balsamic cream.

MOUSSACA.....

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, aubergines, viande hachée, persillade & parmesan.
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella fior di latte, eggplant, shredded beef, parsley and garlic mixture & parmesan.

PASTA FRESCA E BASTA

Entre 17€ et 25€



Nos pâtes sont réalisées quotidiennement par nos cuisiniers.

OPTION SANS GLUTEN (PÂTE PENNE) **GLUTEN FREE OPTION (PENNE PASTA) + 2,00€**

RIGATONI FRAÎCHES À LA TRUFFE

Rigatoni à la crème de truffe Tuber aestivum,  option.
Homemade rigatoni creamy Tuber aestivum truffle sauce.

RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARD

Au beurre de sauge (Produit non réalisé par nos cuisiniers).
Ravioli stuffed with ricotta & spinach, sage butter (Product not prepared by our chefs).

LASAGNES TRADITIONNELLES

Homemade beef lasagna.

LINGUINI FRAÎCHES, SAUCE NAPOLITAINE

 option.
Homemade linguini Neapolitan sauce.

GNOCCHI FRAÎS

Sauce Gorgonzola & jambon San Daniele  option.
Gnocchi with a gorgonzola sauce & San Daniele ham.

LINGUINI FRAÎCHES AUX COQUILLAGES

Palourdes, vin blanc, ail & persil  option.
Homemade linguini pasta with clams, white wine, garlic & parsley.

RIGATONI FRAÎCHES À L'ENCRE DE SEICHE, CALAMAR À L'ARMORICAINE

 option.
Fresh rigatoni with Leica ink squid Armorican style.

HAMBURGER DELIZIOSO

Entre 22€ et 23€

Nous avons élaboré une recette de pain sans Gluten pour que vous puissiez déguster nos délicieux Burgers.
Les Burgers sans Gluten sont surmontés d'un macaron « Gluten Free » et servis sur des assiettes bleues.

We created a recipe of gluten free Burger Buns, so you can enjoy our delicious burgers.
Our gluten free burgers are served with an identification on top & come on a blue plate.



OPTION SANS GLUTEN **GLUTEN FREE OPTION + 2,00€**

HAMBURGER DE BŒUF

Pain maison, cheddar, tomate, oignons, sauce secrète, viande origine France, pommes de terre sautées maison & salade.
Beef hamburger with beef, homemade bread, cheddar, tomato onions, secret sauce, sautéed potatoes & salad.

HAMBURGER DI POLLO

Pain maison, poulet grillé, cheddar, tomate, sauce secrète, pommes de terre sautées maison & salade.
Homemade bun, grilled chicken, cheddar, tomato, secret sauce, sautéed potatoes & salad.

PESCE SEMPRE



FILET DE LOUP

Filet de loup snacké, sauce vierge, courgettes sautées & polenta snackée. **25,00€**
Lightly seared seabass fillet, virgin sauce, sautéed zucchini & lightly seared polenta.

CARNE LOVERS

Entre 19,50€ et 31€

CARPACCIO



Boeuf finement tranché, champignons, parmesan, roquette, noisettes, accompagné de frites.
Thinly sliced beef, mushrooms, parmesan, arugula, hazelnuts & served with French fries.

TARTARE CLASSIQUE



Boeuf d'origine France 180gr préparé par nos soins, frites & salade.
Classic Raw beef tartar 180gr prepared by us, French fries & salad.

TARTARE ITALIEN



Boeuf d'origine France 180gr avec parmesan, basilic, frites & salade.
Italian style Raw beef tartar 180gr, parmesan, basil, French fries & salad.

FAUX FILET



Pommes de terres sautées & salade.
Beef sirloin, sautéed potatoes & salad.

ESCALOPE MILANAISE

Escalope de veau milanaise & spaghetti sauce tomate.
Crusty Veal crumbed, milanaise style & spaghetti with tomato sauce.

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 5,00€ : Pommes de terres sautées, frites, polenta snackée ou courgettes.

Extra side 5,00€ sautéed potatoes, french fries or sautéed zucchini

SUPPLÉMENT SAUCE 4,00€ : Poivre, gorgonzola ou truffe Side sauce 4,00€: pepper corn, gorgonzola or truffle

DESSERTS

Entre 6,50€ et 11,50€

AFFOGATO



Expresso avec une boule de glace vanille.
Coffee and vanilla ice cream.

TIRAMISU MAISON



Avec éclats de chocolat.
Homemade Tiramisu & chocolate shavings.

SORBETTO AL LEMON



Mousse de citron.
Lemon sorbet.

SORBETTO Y LIMONCELLO

Mousse de citron et limoncello 3cl.
Lemon sorbet with limoncello 3cl.

CRÈME CARAMEL



Classique crème caramel.

PIZZETTA NUTELLA

Noisettes torréfiées. option sans gluten +2,00€
Nutella pizzetta, toasted hazelnuts.

MOELLEUX AU CHOCOLAT



Fait maison & son sorbet poire, amandes.
Homemade chocolate cake, pear sorbet with almonds.

PANNA COTTA



Coulis de fruits rouges & pistaches.
Panna Cotta with red berries coulis & pistachio.

PAVLOVA



Fruits de saison & crème mascarpone.
Pavlova with seasonal fruits & mascarpone cream.

GLACES COMPOSÉES



Ice cream sundaes.

Amarena : glace vanille, cerises Amarena, sirop.
Vanilla ice cream, Amarena cherry & syrup.

Dame Blanche : Glace vanille, chocolat et chantilly.
Vanilla Ice Cream, chocolate and whipped cream.

Café Liégeois : Glace vanille et café, topping chocolat, chantilly.
Vanilla & coffee ice cream, chocolate topping & whipped cream.

COUPE COOKIES

Cookies chocolat, crème fouettée face vanille caramel & topping chocolat.
Chocolate cookies, whipped cream, vanilla, caramel & chocolate ice cream.



option sans gluten +2,00€

GELATO ARTIGIANALE DE LA MAISON NEIGE AZUR

2 BOULES 2 SCOOPS.....8,00€	Vanille Vanilla	Fraise Strawberry	Chocolat Chocolate	Citron Lemon
3 BOULES 3 SCOOPS.....10,50€	Café Coffee	Passion Passionfruit	Noix de Coco Coconut	Poire Pear
SORBET ARROSÉ 3 BOULES.....14,00€	Caramel au beurre salé	Salted butter caramel		
3 SCOOPS + ALCOOL				

Nos glaces artisanales sont sans gluten mais peuvent contenir des traces de gluten.