



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.
Nos plans de travail et ustensiles sont séparés.

Les pizzas sans Gluten sont servies sur des assiettes bleues et avec un macaron.

*We serve gluten free pizza on request, our flour is made with rice & corn.
We use a separated production area.*

Our gluten free pizzas are served on blue plates with an identification on top.



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 cheese, fior di latte mozzarella & italian spicy salami.

VEGETARIAN FOREVER

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, poivrons, champignons, aubergines & courgettes.

Tomato sauce, cantal cheese, fior di latte mozzarella, peppers, mushrooms, eggplants & zucchinis.

GIGI'S

Cantal, ricotta, mozzarella fior di latte, courgettes, artichauts frais & noisettes.

Cantal & ricotta cheeses, fior di latte mozzarella, zucchini, fresh artichoke & hazelnuts.

5 FORMAGGI

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

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

REGINA

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris.

Tomato sauce, cantal cheese, fior di latte mozzarella, cooked ham, button mushrooms.

TARTUFATA

Crème, lamelles de truffe *Tuber aestivum*, cantal, mozzarella fior di latte & roquette.

Cream, slices of truffle (Tuber aestivum), cantal cheese, fior di latte mozzarella & arugula.

NONNA

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, parmesan & crème de balsamique.

Tomato sauce, cantal cheese, fior di latte mozzarella, cured ham, arugula, parmesan & balsamic cream.

MOUSSACA

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, aubergines, viande hachée, persillade & parmesan.

Tomato sauce, cantal cheese, fior di latte mozzarella, eggplant, shredded beef, parsley and parmesan.

À PARTAGER / ENTRÉES Starters to share



Les options sans gluten sont identifiées par un macaron.
Gluten-free is identified by a symbol.

Entre 8,50€ et 20€

MORTADELLE AL PISTACHIO

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 coppa 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.

ANTIPASTI ALL' ITALIANA

Poivrons grillés, anchois, courgettes, aubergines, mortadelle, parmesan.
Mix plate, grilled peppers, anchovies, zucchini, eggplant, mortadella, parmesan.

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 Pistachio, Coppa di Parma, Jambon San Daniele.
Pistachio mortadella, Parma Coppa, 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 21,50€

MOZZARELLA CRÉMEUSE

Mozzarella burrata & tomates.
Creamy mozzarella burrata & tomatoes.

CÉSAR CLASSICO

Au poulet pané, croûtons & copeaux parmesan.
Chicken César salad, croutons & parmesan.

SALADE D'ARTICHAUTS

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

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.

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.

PASTA FRESCA E BASTA

Entre 17€ et 25€

Nos pâtes sont réalisées quotidiennement par nos cuisiniers. *Our pasta is made fresh daily by our chefs.*



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

Les pâtes sans gluten sont identifiées par un macaron. *Gluten-free pasta is identified by a symbol.*

LINGUINI FRAÎCHES, SAUCE NAPOLITAINE



option penne.

Homemade linguini Neapolitan 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).

GNOCCHI FRAÎS

Sauce Gorgonzola & jambon San Daniele  option penne.

Gnocchi with a gorgonzola sauce & San Daniele ham.

RIGATONI FRAÎCHES À LA TRUFFE

Rigatoni à la crème de truffe Tuber aestivum,  option penne.

Homemade rigatoni creamy Tuber aestivum truffle sauce.

LASAGNES TRADITIONNELLES



Homemade beef lasagna.


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



option penne.

Fresh rigatoni with Leica ink squid Armorican style.

LINGUINI FRAÎCHES AUX COQUILLAGES

Palourdes, vin blanc, ail & persil  option penne.

Homemade linguini pasta with clams, white wine, garlic & parsley.

HAMBURGER DELIZIOSO

Entre 22€ et 24€

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, so you can enjoy our delicious burgers. Gluten-free burgers are marked with a "Gluten Free" symbol and served on blue plates.



OPTION SANS GLUTEN GLUTEN FREE OPTION + 2,00€

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.

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.

PESCE SEMPRE



FILET DE LOUP 25,00€

Filet de loup snacké, sauce vierge, courgettes sautées & polenta snackée.

Lightly seared seabass fillet, virgin sauce, sautéed zucchini & lightly seared polenta.

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 avec câpres, oignons, cornichons, frites & salade.
Classic Raw beef tartar 180gr prepared by us with capers, onions and gherkins, French fries & salad.

TARTARE ITALIEN

Boeuf d'origine France 180gr avec parmesan, câpres, oignons, cornichons, basilic, frites & salade.
Italian style Raw beef tartar 180gr with parmesan, basil, capers, onions and gherkins, 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 5,50€ : Pommes de terres sautées, frites, polenta snackée ou courgettes.
Extra side 5,50€ 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

Espresso 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.

TARTE AUX POMMES

Fait maison.
Homemade Apple pie.

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Fait maison & son sorbet poire, amandes.
Homemade chocolat 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 ou Chocolat Liégeois : Glace vanille et café ou chocolat, topping chocolat, chantilly.
Vanilla & coffee or chocolate 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 |
| 3 BOULES 3 SCOOPS..... | 10,50€ | Citron Lemon Café Coffee | Passion Passionfruit |
| SORBET ARROSÉ 3 BOULES..... | 14,00€ | | |
| 3 SCOOPS + ALCOOL | | | |