NOTRE CAVE À VINS

VINS ROUGES

	37,5CL	75CL
VALPOLICELLA CLASSICO DOC (Venetie) Fruité	14,90	26,90
USULEA NERO D'AVOLA DOC (Sicile) Fruité, tanins légers et belle fraîcheur		28,50
PRIMITIVO DI SAN MARZANO IGP (Puglia) élégant, intense, rond équilibré		28,90
ILLUMINATI ILLICO DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO sec et épicé subtiles notes boisées		28,90
LAMBRUSCO DOC (Emilie romagna) Vin pétillant intense, fruité	13,90	26,90
CHIANTI CLASSICO DOCG (Toscana) Tannique et rond	14,90	28,50
LILIUM GOVERNO IGT (Toscana) Parfum enveloppant, soupe, fruité.		27,50
BROUILLY AOP (Beaujolais) Fruité, savoureux, jolie rondeur		29,50

VINS ROSÉS

	37,5CL	75CL
CÔTES DE PROVENCE AOC (France) Frais, léger, aromatique		27,90
BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO DOC (Venetie) Intense, élégant	14,90	27,50
LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO (Campania) Sec, harmonieux		28,90
ROSATO DI LAMBRUSCO (Emilie Romagne) Vin pétillant		26,90

VINS BLANCS

	37,5CL	75CL
ORVIETO CLASSICO DOC (Umbria) Sec, minéral, frais	14,90	28,90
CHABLIS		29,50

VINS EN CARAFE

	Verre 12,5CL	Pichet 25CL	Pichet 50CL
ROUGE/ ROSÉ/ BLANC (origine France)	3,20	6,40	12,80
ROUGE/ ROSÉ/ BLANC (origine Italie)	4,30	8,60	14,00

Prix nets en euros - Service compris - *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. = Plats Végétariens

IPRIME - 01 40 33 32 58 - C26-02264



LES ENTRÉES

TOMATE & BURRATA 11,50
Burrata, roquette, basilic, grana padano, tomates cerises, huile d'olive

CHÈVRE CHAUD RÔTI AU MIEL 10,90
Salade, graines de sésame, crème de vinaigre balsamique

BEIGNETS DE MOZZARELLA PANÉE tomate fraîche, salade 11.90

DÉGUSTATION DE CHARCUTERIE ITALIENNE 18,50
Coppa, mortadella, jambon de Parme, bresaola, spianata picante



CARPACCIO DE BŒUF & FRITES 17,50
Bresaola, roquette, copeaux de grana padano, tomates cerises, huile basilic, citron

NOS ANTIPASTI 18.90
Burrata, artichauts, champignons, poivrons, aubergines braisées, tomates séchées, olives, courgettes, jambon de Parme, tomates cerises

INSALATES



MÉDITERRANÉE 16,50
Thon, salade, avocat, poivron, tomates cerises, olives, oignons

BURRATINA 15,90
Burrata, tomate, salade, crème balsamique, pesto, noix

MIMOSA 15,50
Jambon, salade, mais, œuf dur, tomate, emmental,

CAPRESE 15,60
Salade, mozzarella, câpres, tomate, anchois, basilic

NORDICA 17,00
Salade, tomate, artichaut, avocat, saumon fumé, crème fraîche, concombre, citron

BELLE NIÇOISE 16.90
Salade, tomate cerise, thon, anchois, œuf dur, oignons rouges, olives

NOS SUPPLÉMENTS:

Œuf +1,50
Ingrédient supplémentaire +2,50
Viande hachée, saumon fumé, jambon de Parme +4,00
Burrata +4,50

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - Les plats fait maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. = Plats Végétariens

APÉRITIFS

CHAMPAGNE ..... COUPE 10CL 8,50 ..... 75CL 41,00

PROSECCO ..... COUPE 12CL 7,50 ..... 75CL 33,50

APÉRITIF MAISON 10CL 7,90
Martini, Gin, Campari, Nolly Prat, Jus de fruit

KIR 10CL vin blanc 5,20

KIR ROYAL 10CL Prosecco 8,50

APÉRITIFS DIVERS 6CL ET 8CL 4,90
Ricard, Porto, Pastis, Martini, Marsala...

WHISKY J&B 6CL 7,90

JACK DANIEL'S 6CL Bourbon 9,00

COCKTAILS

AMERICANO MAISON 20CL 9,50

TI-PUNCH 10CL Rhum, sucre de canne, citron vert 8,50

MOJITO BACARDI 10CL 9,50
Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, feuille de menthe, Perrier

TGV 20CL Tequila, Gin, Vodka, sirop de fraise 9,50

GIN FIZZ 20CL Gin, sucre de canne, citron vert, Tonic 8,50

SPRITZ Prosecco, Perrier, Apérol, Orange 9,90

HUGO SPRITZ Prosecco, Perrier, sirop de fleur de Sureau 9,90

LIMONCELLO SPRITZ Prosecco, Perrier, Limoncello ... 9,90

AMARETTO SPRITZ Amaretto, Prosecco, Perrier 9,90

BLUE LAGOON Vodka, Curaçao bleu, jus de citron 8,90

PINA COLADA Rhum Bacardi, crème de coco, jus d'ananas 8,90

BELLINI 10CL Prosecco, nectar de pêche 7,90

COCKTAILS SANS ALCOOL

20CL

MARTINI VIBRANTE Tonie, jus de pamplemousse 6,90

PUNCH AUX FRUITS 6,90
jus d'ananas, orange, citron, sirop de grenadine

BOUGAINVILLE 6,90
Nectar d'abricot, jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas

VIRGIN MOJITO 6,90
sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier

VIRGIN COLADA 6,90
Coco, jus d'ananas, sirop de sucre de canne

SUPPLÉMENTS Sirop +2,00

EAUX MINÉRALES

	25CL	50CL
SAN PELLEGRINO	4,50	8,20
VITTEL	4,20	
PERRIER 33cl	4,30	

DIGESTIFS & LIQUEURS

DIGESTIFS ITALIENS 6CL Grappa, Amaretto, Limoncello .8,50

GET 27, TEQUILA 6CL 7,50

POIRE, RHUM, VODKA 6CL 7,50

COGNAC 6CL VS ou VSOP. 8,90

CALVADOS, ARMAGNAC 6CL 6,50

IRISH COFFEE 8,90

DIGESTIFS DIVERS 6CL 7,90

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
AFFLIGEM, MORETTI	3,50	6,90
PANACHÉ, MONACO, TANGO	3,80	6,90
PICON BIÈRE	4,50	8,00

BIÈRES BOUTEILLE

33CL

HEINEKEN 4,50

NASTRO AZZURO, MORETTI 4,50

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33CL 4,50

LIMONADE 25CL 3,90

SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUMES 25CL 4,30

ORANGINA 25CL 4,50

ICE TEA 25CL 4,50

JUS ET NECTAR DE FRUITS 20CL 3,90
orange, ananas, abricot, pomme, tomate

FRUITS FRAIS PRESSÉS 15CL selon saison 4,50

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ expresso, allongé 3,00

CAFÉ, NOISETTE 3,30

DÉCAFÉINÉ 3,10

CAPPUCCINO 5,90

THÉ, INFUSION 3,90

CHOCOLAT CHAUD, CAFÉ CRÈME 5,10

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - Les plats fait maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. = Plats Végétariens

LES CRÈMES GLACÉES & SORBETS PLEIN FRUIT (2) (3) (4)

CARTE D'OR Professionnel

VEGAN



Vanille Bourbon de Madagascar À l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar

Chocolat Noir À base de chocolat Barry Callebaut

Caramel Fleur de Sel À la fleur de sel de Camargue avec des morceaux de caramel

Café Avec du café Arabica de Colombie

Fraise Avec des morceaux de fraise

Pistache Avec des éclats de pistaches grillées

Rhum-Raisins Au rhum des Antilles françaises avec des raisins macérés au rhum

Noix de Coco(1) Avec de la noix de coco râpée Coconut

Menthe Avec des éclats de chocolat noir

Nougat Avec des morceaux de nougat

Praliné Avec des éclats de noisettes caramélisées

Citron Vert Avec des écorces de citron

Mangue d'Inde Avec des morceaux de mangue d'Inde

Framboise Avec des morceaux de framboise

Orange Avec des écorces d'oranges semi-confites

Poire Avec des morceaux de poire Williams

1 BOULE - 3,60 | 2 BOULES - 5,90 | 3 BOULES - 7,90 | SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE - 2,50

(1) Glace. (2) Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises. (3) Sorbet plein fruit : Teneur en fruits à 45% minimum pour les fruits usuels. Teneur réduite à 20 % pour les fruits acides et à saveur forte, conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires. Tous les sorbets Carte d'Or sont plein fruit. (4) Peut contenir des traces de lait, ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait. (5) Non fabriqué en France.

LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

MANDARIN 9,50
Sorbet Orange, Cointreau*

NOBILE 9,50
Chocolat Noir, Praliné, crème fouettée, Whisky*

BOUNTY 9,50
Chocolat Noir, Noix de Coco, crème fouettée, Rhum*

LES DESSERTS

TIRAMISU MAISON 8,90

TARTE AUX POMMES 6,90

TARTE BOTTICELLI 8,90
Tarte aux pommes, Marsala, crème glacée Vanille, crème fouettée

PANNA COTTA 7,90

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ OU THÉ GOURMAND ..9,90

PROFITEROLES 8,90

MI-CUIT AU CHOCOLAT 9,90
Gâteau au chocolat chaud, crème glacée Vanille



LES COUPES GLACÉES

BANANA SPLIT 9,50
Chocolat Noir, Fraise, Vanille, sauce chocolat, crème fouettée

DAME BLANCHE 8,50
Vanille, sauce chocolat, crème fouettée

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 8,50
Café ou Chocolat ou Caramel, sauce café ou chocolat ou caramel, crème fouettée

AFFOGATO AL CAFÉ 8,50

POIRE BELLE-HÉLÈNE 8,50
Vanille, morceaux de poire, sauce chocolat, crème fouettée

COUPE VESUVIO 8,50
Chocolat Noir, Vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées, brisures de biscuits

TORRONCINO 8,50
Nougat, amandes grillées, sauce caramel, crème fouettée

AMARENA 8,50
Vanille, amarena, crème fouettée

LES FROMAGES

ASSIETTE 3 FROMAGES MIXTES
Grana padano, chèvre, Gorgonzola

9.50€

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - Les plats fait maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. = Plats Végétariens

LES PÂTES

LINGUINE ALLA BOLOGNAISE 14,50
Préparation bolognaise, ail

LINGUINE ALLA CARBONARA 15,90
Beaux lardons, jaune d'œuf, crème fraîche, vin blanc, grana padano

LINGUINE AUX FRUITS DE MER 16,50
Fruits de mer mijotés au vin blanc, oignon, tomate fraîche, persil, ail

RIGATONI AU GORGONZOLA 16,50
Gorgonzola, crème fraîche, cerneaux de noix, roquette

TAGLIATELLE AU SAUMON 16,10
Crème réduite, saumon fumé, tomate, vodka, ail, basilic

SPAGHETTI CACIO & PEPE 14,90
Huile d'olive, ail, piquant

RIGATONI ALL'ARRABIATA 14,30
Sauce tomate, piments forts, ail, persil

RIGATONI ALLA NORMA 17,90
Tomate, aubergine, ricotta, mozzarella, persil, ail

TAGLIATELLE PESTO BURRATA PIGNONS GRILLÉS 16,90

TAGLIATELLE GAMBAS NOIX DE ST JACQUES 18,90
Limoncello pistache, ail, crème fraîche, tomate



LES PLATS GRATINÉS AU FOUR

RIGATONI GRATINÉS 15,90
Bœuf mijoté, crème fraîche, ail, gratinés à la mozzarella

TAGLIATELLES AUX CREVETTES, CHAMPIGNONS FLAMBÉS AU COGNAC 16,90
Crème fraîche, sauce tomate, gratinées à la mozzarella

LASAGNE & SALADE VERTE 16,90
Bœuf mijoté à la bolognaise, béchamel, gratiné à la mozzarella



GRATIN D'AUBERGINES 16,20
Aubergines, sauce tomate, jambon, champignons, œuf, gratinées à la scamorza

NOS SUPPLÉMENTS:

Œuf +1,50
Ingrédient supplémentaire +2,50
Viande hachée, saumon fumé, jambon de Parme +4,00
Burrata +4,50

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - Les plats fait maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. = Plats Végétariens

LES POISSONS



ST JACQUES À LA PARISIENNE Noix de St Jacques, champignons, ail, vin blanc 19,50

FRITTO MISTO Calamars et beignets crevettes panés, sauce tartare aux herbes fraîches 17,50

GAMBAS & NOIX DE ST JACQUES cuisinées au vin blanc, quelques légumes à l'ail 20,90

GAMBAS PROVENÇALE Gambas sautées vivement à l'ail, sauce tomate persillée 19,90

LES VIANDES

PICATTA DE VEAU au jus de Citron, câpres, crème fraîche, persil 19.50

MILANAISE Escalope de veau panée, citron jaune et sauce tomate 19,90

PARMIGGIANA Escalope de veau, aubergines sauce tomate gratinées à la scamorza 19,90

CITRON LIMONCELLO Escalope de veau poêlée et flambée au limoncello, jus corsé 20,90

ESCALOPE BOLOGNAISE Escalope de veau panée, sauce bolognaise, jambon, tomate, fromage 22,90

ESCALOPE PIZZAIOLA Sauce tomate, piment fort, olives, anchois, câpres, tomates fraîches, ail 20,90

L'ENTRECÔTE Belle entrecôte cuisinée au beurre avec sa sauce au choix 22,90

NOS SAUCES:

Gorgonzola : crème fraîche et gorgonzola
Poivre : sauce au poivre
Pizzaiola : sauce tomate, piment fort, olives, anchois, câpres, tomates fraîches, ail



NOS SUPPLÉMENTS:

Œuf +1,50
Ingrédient supplémentaire +2,50
Viande hachée, saumon fumé, jambon de Parme +4,00
Burrata +4,50

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - Les plats fait maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. = Plats Végétariens



LES PIZZAS ROSSO

Base tomate

MARGHERITA sauce tomate, mozzarella, basilic, origan 12,00

REGINA sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons crus, basilic, origan 14,50

RUSTICA sauce tomate, mozzarella, chorizo, lardons, oignons, poivrons basilic origan 16,50

NAPOLITAINE sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, basilic, origan 14,10

VÉGÉTARIENNE sauce tomate, mozzarella, champignons crus, poivrons, ... 15,50
aubergines, artichauts, olives, oignons rouges, basilic, origan

4 SAISONS sauce tomate, mozzarella, champignons crus, jambon, artichauts, olives, basilic, origan. 15,10

CALZONE Pizza soufflée sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, basilic, origan 14,90

TONNARA sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, olives, œuf, basilic, origan 14,90

SOLE D'ITALIA sauce tomate, mozzarella, salade, oignons rouges, tomates, ... 16,90
olives, jambon de Parme, basilic, origan

DIAVOLA sauce tomate, mozzarella, spianatta, poivrons, oignons rouges, basilic, origan 15,50

CAMPIONE sauce tomate, mozzarella, champignons crus, bœuf mijoté, basilic, origan 15,90

TRIO DE PROSCIUTTI sauce tomate, mozzarella, coppa, jambon de Parme, jambon, roquette, basilic. 16,10

PESCATORE sauce tomate, mozzarella, moules cuisinées à l'ail, crevettes, calamars, basilic, origan. 15,10

BURRATA sauce tomate, roquette, poivrons, burrata, crème balsamique, ... 16,90
grana padano, basilic, origan

LES PIZZAS BIANCA

Base crème fraîche

BOTTICELLI crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, roquette, baies roses, citron. 16,50

CAPRA crème fraîche, mozzarella, chèvre, roquette, miel, noix 14,90

QUATRE FROMAGES crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, chèvre, grana padano, poivre noir 15,90

VEGGIE crème fraîche parfumée à l'ail, artichaut confit, poivrons, roquette, tomates cerises 14,50

LOMBARDE crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, poivre noir, roquette, jambon de Parme 17,10

TARTUFO crème fraîche, crème de truffe, mozzarella, jambon, roquette. 16,50

CAMPAGNARDE crème fraîche, mozzarella, champignons crus, lardons, oignons rouges, roquette 15,90

NOS SUPPLÉMENTS:

Œuf +1,50
Ingrédient supplémentaire +2,50
Viande hachée, saumon fumé, jambon de Parme +4,00
Burrata +4,50



Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - Les plats fait maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. = Plats Végétariens