

Nas baissans

Softs

Bru plate/ pétillante 25cl	2
Bru plate/ pétillante 50cl	4
Bru plate/ pétillante 1l	6
Pepsi/ Pepsi max	2.50
7up	2.50
Mirinda	2.50
Ice tea pêche/ pétillant	3
Looza: pomme/ orange/ passion/ Pomme cerise	2.50
Tonic	3

Alcools

Apérol ou lemon spritz	8
Picon vin blanc	7
Kirr	6
prosecco	5
Pisang orange/ananas	7
Pisang 0% orange	6
vodka rouge red bull	7
vodka blanche red bull	7
Malibu orange/ananas	7
Passoa orange/ananas	7
Ricard	5
Porto rouge	5
porto blanc	5
Pineau des Charentes	4.50
Martini rouge	5
martini blanc	5
Gin tonic	7
Ruhm coca	7
wisky coca	7
Baileys	6
cointreau	7
Amaretto	6
Get 27	6
campari orange	7
Negroni	9

Bières

Jupiler	2
Lifmans	3
lifmans 0%	3
Kasteel rouge	4
Kasteel rubus	4,5
Chouffe	4
Diole blonde	3.50
Chimay blanche	4.50
Chimay doré	3.50
chimay bleu	4.50
Orval	5
Triple karmeliet	4
Duvel	4.50
Duvel 666	3.80
paix dieu	5.50
Westmalle	4.50
Moinette	4.50
Saison Dupont Bio	3.50



Sir chill o%

Tonic "indian classic", orange, citron vert **9**

Diole

Tonic "indian classic", orange, baies de geniévriers 12

Diole rosé

Tonic "indian classic", orange **12**

Mare

Tonic "méditerranéen", basilic, tomates cerises 13

Maredsous Valéo

Tonic "indian classic", menthe, groseilles 13

Sir chill

Tonic "indian classic", bois de cèdre, orange 13

Panda

Tonic "méditerranéen, pamplemousse, litchi 13

Roku

Tonic "indian classic", citron vert, orange, anis étoilé 13

Nordés

Tonic "elderflower", sauge, raison 13

Hendrick's

Tonic "indian classic", concombre, baies roses 13

Monkey 47

Tonic "indian classic", pamplemousse, baies de genévriers 14

A partager.. ou pas

PLANCHE APÉRO MIXTE

Petite 16 / grande 28

PLANCHE CHARCUTERIE 9

Un choix par planche

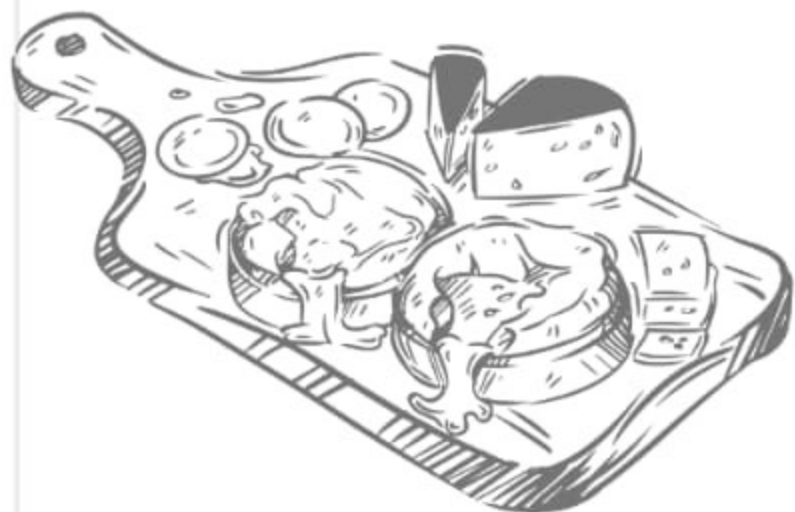
ventricina- brésaola- jambon de parme

Supplément Focaccia 2.50

BURATTA, JAMBON DE PARME 13,5

PIZZA FOCACCIA 15

straciatella, jambon de parme, pignon pin, tomates cerises, copeaux parmesan



Droit de couvert pour les personnes n'ayant pas pris de plat 5€

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire n'hésitez pas à en parler avec
notre serveur



Nas pizzas

BASE TOMATE SAN MARZANO 🍅

MARGHERITA 11.50

Mozzarella "fior di latte", huile d'olive, basilic, parmesan

RÉGINA 14

Mozzarella "fior di latte", jambon, champignons; stracciatella

CALZONE 14

Mozzarella "fior di latte", jambon, champignons, jaune d'oeuf

POLPETTES MAISON 19

Mozzarella "fior di latte", basilic, polpettes, oignons rouge, stracciatella, parmesan,
huile d'olive

4 SAISONS 15

Mozzarella "fior di latte", jambon, champignons, artichaut,
olives taggiasche

4 FROMAGES 15

Mozzarella "fior di latte", gorgonzola, taleggio, parmesan

La 6 fromages suppléments emmental, maroilles 17

VÉGÉTARIENNE 15

Mozzarella "fior di latte", Champignons, poivrons, oignons rouges,
aubergines grillées, tomates cerises, olives taggiasche

PIQUANTE 15

Mozzarella "fior di latte", ventricina, n'duja, oignons rouges, poivrons,
piments jalapenos

SCAMPI 16

Mozzarella "fior di latte", scampis, beurre à l'ail, tomates cerises

BRÉSAOLA 16

Mozzarella "fior di latte", brésaola, roquette, copeaux de parmesan, huile
d'olive, tomates cerises, pignon de pin

B.B.Q 17

Mozzarella "fior di latte", ventricina, poulet, merguez, oignons rouges,
filet de sauce barbecue

BURRATA 17

Mozzarella "fior di latte", buratta, jambon de parme, copeaux de parmesan,
roquette, tomates cerises

Nos pizzas

Base blanche 

POULET MAROILLES 16

Mozzarella "fior di latte", poulet, maroilles, oignons rouges

SAVOYARDE 16

Mozzarella "fior di latte", pomme de terre, lardons, oignons rouges, reblochon

FRIARELLI 16

Mozzarella "fior di latte", salsicia *saucisse italienne*, friarelli, copeaux de parmesan

CHICON "EN SAISON" 16

Mozzarella "fior di latte", jambon, chicons, emmental

LA TARTUFFA 21.50

Mozzarella "fior di latte", crème de tartuffa, champignons, jambon aux fines herbes, stracciatella, roquette, carpaccio de truffes

SUPPLÉMENTS ;

Un légumes 1.50 Anchois 2.50 Olives taggiashe 2 Artichaut 2.50 ananas 2
pignon de pin 2 Fromages 2.50 Jambon 2.50 Charcuterie 3.50
Scampis 3.50 polpettes 4 Truffes 4
Buratta 5



Toutes modifications de nos plats seront comptées comme un supplément

Nos pâtes

JAMBON, CRÈME * 12

Jambon, crème, emmental

BOLOGNAISE MAISON * 13,5

3 viandes (paleron de boeuf-porc-veau) , tomates,
carottes, céleri, oignons rouges

CARBONARA À L'ITALIENNE 16

Poivre, Guanciale, parmesan, pecorino, oeufs

CHICON "EN SAISON" * 16

Lardons, chicons, crème

4 FROMAGES * 16

Pecorino, gorgonzola, taleggio, crème, parmesan

TRUFFES BURRATA 25

Crème de tartuffa, poêlé de champignons, burrata, jambon de
parme, copeaux de truffes, huile de truffes, copeaux parmesan

SCAMPI 17

Scampis, sauce tomate à la crème, ail, échalotes

LASAGNE MAISON 14

Sauce bolognaise maison, crème, gratinée à l'emmental

TAGLIATELLE - LINGUINE - RIGATONI



Menu enfant 13.50

SOFT AU CHOIX

PIZZA

Margherita ou + jambon - 4 fromages - Hawaïenne

OU

PÂTES

linguine . Tagliatelle. Rigatoni

Jambon crème - Bolognaise maison - 4 Fromages
- chicon "en saison"

BOULE DE GLACE

Vanille - Chocolat - Fraise - Moka - Pistache -
Sorbet citron



Nos desserts

Tiramisu 5.50 / Spécial 6.50

Cannoli crème de ricotta 8

Colonel 8.50

Dame Blanche ou noire 8

Brésilienne 8

La Boule de glace au choix 2.50

Vanille - Fraise - Chocolat - pistache - moka - Sorbet Citron (3€)

Suppléments toppings :

Chantilly - pépite chocolat
- Smarties - coulis fraise, chocolat, caramel
1€

Boissons chaudes

Café / décaféiné 2.50

cappuccino 3

Thé au choix 2.50

Irish / Baileys coffee / Italienne coffee 8

French coffee (cognac) 9



Nas vins

Rouge

Lambrusco (frais effervescent)	17
Vinosophia "Montepulciano"	22
Nero d'avola "Doc de Sicile"	21
Rocco Secco "Montepulciano"	26.50
Marzemino Superiore "Trentin"	27
Domaine de Laure "Côtes du Rhône"	25
Château du Rooy "Pécharmant"	34
Pinot noir Le versant "Pays D'oc"	22
La grande cuvée de la cave d'Embres et castelmaure "Corbières"	38
Château Saint-cler "Blaye Côtes de Bordeaux"	22
Massa "chianti"	51
Château Bellevue Figeac "Saint Émilion"	45
Château haut tropchaud "Pomerol"	89
Châteauneuf du Pape "Domaine Lafond"	64
Vin du patron	
• Verre	4
• 1/4	7
• 1/2	14



Rosé

Vinosophia	22
Prosecco rosé millesimato "Pitars"	29.50
Grain d'amour (sucré)	
• Verre	4.50
• Bouteille	19
Domaine Olivier "Bourgeuil"	22.50
Château Montaud "Côtes de Provence"	28
vin du patron	
• Verre	4
• 1/4	7
• 1/2	14

Blanc

Vinosophia	22
Dalila "Feudo Arancio"	23
Réserve de la Saurine "Pays d'Oc"	21
Pignocco "Verdicchio"	22
Grillo "Doc de Sicile"	21
Michel Gassier "Viognier gourmand"	
• Verre	5
• Bouteille	28
Domaine Cedrick Bardin "Pouilly fumé"	39
Vin du patron	
• Verre	4
• 1/4	7
• 1/2	14

Champagne

Philippe Fourrier	60
-------------------	----

Nos digestifs et petits plaisirs

Get 27	6
Limoncello	5
Grappa	5
Cognac	8
Poire Cognac	6
Vecchio Amaro del capo	6
Baileys	6
cointreau	7
Amaretto	6
Calvados	8
Whisky "Cù Bocan Signature"	8.50
Armagnac "Darroze 8ans"	9
Marc de Bourgogne - "Des hospices de Beaune"	9

Nos Rhums

Don Papa Baroko	7.50
Plantation Xo	9.50
Doorly's 12ans	9.50
Longuetau Prélude	10
Compagnie des Indes "panama"	11

