

Voulez
vous
manger
avec
moi ?

- TRATTORIA GOURMANDE -



Soif

per
sempre *

APERITIVO

-

Martini 5€

Rosso ou Bianco - 14,4% (5 cl)

Porto rouge 5€

Graham's Fine Tawny - 19% (6 cl)

Pastis - 45% (2 cl) 5€

LeBlanc 4€

cassis, mûre ou pêche Cartron (12 cl)

Gin Gibson's - 37,5% (4 cl) 7€

Whisky Aberlour 8€

Reserve single malt - 40% (4 cl)

Ricard - 45% (2 cl) 5€

Rhum Havana Club 7€

3 Ans - 40% (4 cl)

Whisky J&B rare - 40% (4 cl) 7€

Vodka Absolut - 40% (4 cl) 7€

BIRRE

-

Bière Pression

1664 Blonde - 5,5% (25 cl) 4,50€ (50 cl) 6,50€

Picon bière (25 cl) 5€ (50 cl) 7€

Bière de saison (25 cl) 4,70€ (50 cl) 8€

Bières Bouteille

1664 sans alcool 0.0 - 0% (33 cl) 6€

Grimbergen Blanche - 5,5%, 6€
Ambrée - 6,5%, Rouge - 6% (33 cl)

Triple secret des Moines (33 cl) 6,50€

Pietra Ambrée (33 cl) 6,50€

Brooklin Defender IPA (33 cl) 6,50€

P S C H I I I T

-

Vittel (50 cl) 4€ (1L) 5€

San Pellegrino (50 cl) 4€ (1L) 5€

-

Coca Cola 33cl 4,50€

Coca Cola sans sucre 33cl 4,50€

Sprite 25cl 4,20€

Orangina 25cl 4,20€

Perrier 33cl 4,50€

Schweppes agrumes 25cl 4,20€

Schweppes indian tonic 25cl 4,20€

Fanta orange 25cl 4,20€

Fuzetea 25cl 4,20€

Nectar d'abricot 25cl 4,20€

Nectar d'ananas 25cl 4,20€

Nectar de pamplemousse 25cl 4,20€

Nectar multivitaminé 25cl 4,20€

Jus d'orange 25cl 4,20€

Jus de pomme 25cl 4,20€

Jus de tomate 25cl 4,20€



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.
Free carafe or glass of water on request.

Tayola*

ANTIPASTI

solo o in compagnia

-	
La fameuse burrata	7,50€
Carpaccio de boeuf	8€
Assiette de Tomate Mozzarella	6,50€ <i>(Pesto vert et huile d'Olive)</i>
Tartare de Saumon et Guacamole	8€
Assiette de Jambon de Parme	7€

PIATTI

-	
Le burger de boeuf	15€ <i>Notre fameux burger Steak haché +ou- 180g VF, Tomate, Salade verte, Cornichon, Oignons, lard fumé accompagné de pommes de terre grenaille.</i>
Escalope de veau milanaise	17€ <i>Spaghettis sauce tomate, tomates séchées, câpres</i>
Cappelletti au saumon fumé	16€ <i>Pâtes farcies au saumon et à la Ricotta</i>
Entrecôte Grillée VF +ou- 280g	19€ <i>Servie avec ses pommes de terre grenaille et sa sauce poivre</i>
Salade Caesar	14€ <i>poulet, oeuf poché, tomates séchées, parmesan</i>

PIZZA

-	
Pizza Margherita	11€ <i>Tomate Mozzarella fior di latte, origan Tomatoes, fior di late mozzarella, oregano</i>
Pizza Carbonara	16€ <i>Fond crème fraîche, champignons, Lardons, Mozzarella fior di latte, Œuf, origan Cream, bacon, mushrooms, egg, Mozzarella fior di latte, Oregano</i>
Pizza Gigi Formaggi	17€ <i>Fond de tomate ou crème, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola (Bleu Italien) et fromage de chèvre, origan Cream or tomato base, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola (Italian blue cheese), goat cheese and oregano.</i>
Pizza Salmone	16€ <i>Fond crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Saumon fumé, Roquette, origan Cream base, Fior di latte mozzarella, smoked salmon, arugula leaf, oregano</i>
Pizza Diavola	18€ <i>Fond de tomate, Chorizo, Merguez, Mozzarella fior di latte, Poivron, Oignon, origan Tomato base, chorizo, merguez, Mozzarella fior di latte, bell pepper, onion, oregano</i>
Supplement d'ingredient :	1€

DOLCI

-	
Affogato	<i>Expresso, glace vanille, fondant chocolat Bio</i> 6€
Tiramisu au café	6€
Salade de fruits de saison	6€
Coupe 3 boules au choix	<i>Glace : Vanille, Chocolat, Stracciatella Sorbet : Citron ou Faise</i> 6€
Crème brûlée à la Chicorée	5€

DOPO

-	
Thé & infusion Palais des Thés	3€ <i>demandez nous notre sélection</i>
Café expresso, déca	2,50€
Café crème	2,50€
Double expresso	3,50€
Infusion	3€

dolce vita*

PICCOLI VINI

IGP Pays D'OC (25 cl)		7€
<i>Les Petites Arcades Sauvignon Blanc</i>		
IGP Pays D'OC (25 cl)		7€
<i>Les Petites Arcades Grenache Rosé</i>		
IGP Pays D'OC (25 cl)		7€
<i>Les Petites Arcades Merlot Rouge</i>		

VINI BIANCHI

	15cl	375cl	75cl
AOP Touraine Sauvignon	6€		26€
<i>Domaine de Bellevue 2023</i>			
IGP pays d'OC Maison Castel	5€		19€
<i>Grande réserve - Chardonnay "Terra vitis"</i>			
AOP Muscadet Sevre et Maine sur Lie	6€	12€	
<i>Château de L'Hyvernière "Terra vitis"</i>			
AOP Luberon	4,50€		17€
<i>Les Barabans Blanc 2023</i>			

VINI ROSATO

	15cl	375cl	75cl
IGP Méditerranéen	4,50€		19€
<i>Wine O Clock</i>			
AOP Côtes de Provence	6€		27€
<i>360 DE CAVALIER "Terra vitis"</i>			

VINI ROSSI

	15cl	375cl	75cl
Vin de France			
AOP Côtes du Rhône	6€		25€
<i>Village - Ste Cécile les vignes - Les Jarlotiers "BIO"</i>			
AOP ST Nicolas de Bourgueil	6,50€		28€
<i>Domaine des Oliviers</i>			
AOP Bordeaux	6,50€	15€	28€
<i>Château Malbec "Terra vitis"</i>			
Maison Castel Grande Réserve	5€		19€
<i>Pinot Noir Rouge 2022</i>			
AOP Macon Rouge	6,50€		28€
<i>Les Epillets - Cave de Lugny</i>			
Vin Italien			
Chianti Riserva	6€		30€
<i>Crono</i>			

VINS PICHET

	25cl	46cl
IGP Pays OC MERLOT ROUGE	6€	11€
<i>FLEUR DE LYS</i>		
IGP Pays OC MERLOT ROSE	6€	11€
<i>FLEUR DE LYS</i>		
IGP Pays OC Sauvignon Blanc	6€	11€
<i>FLEUR DE LYS</i>		

DIGESTIVO

-

Calvados Drouin 5 ans d'âge	7€
45% (4cl)	
Get 27 - 21% (4cl)	6€
Baileys Irish Cream - 17% (4cl)	7€
Cognac Hennessy VS - 40% (4cl)	7€

BOLLICINE

-

CHAMPAGNE - 12%	12cl	375cl	75cl
Delamotte Brut	9€	28€	
CHAMPAGNE - 12%			45€
De Castellane Brut			

RÉGALEZ VOUS AUSSI SUR ...



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée. Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24. Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année. BIO : Produits issus de l'agriculture biologique. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %. Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.