

## Formule Midi

18,90€

(du lundi au vendredi midi)

**Salade au choix**

OU

**Pâtes ou pizza au choix**

OU

**Plat du jour**

+

**Dessert ou glace 2 boules au choix  
ou café**

(sup 2,50 € café gourmand ou glace coupe  
création)

+

**Soda (au verre) OU verre de vin OU  
1/2 pression**

## Menu Midi et Soir

28,50 €

**Salade au choix**

OU

**Entrée au choix**

+

**Pizza ou pâtes au choix**

(sup 3,50€ viande ou poisson)

+

**Dessert au choix ou glace 2 boules**

(sup 2,50 € café gourmand ou glace  
coupe création)

\*Notre menu est valable pour 1 personne

## Menu Bambino 9,90 € - 10 ans

**Jus de fruit (au verre)**

+

**Nuggets de poulet maison et frites ou Pizza bambino (jambon, fromage)  
ou Linguine à la tomate**

+

**Fromage blanc ou boule de glace**

**\*surprise\***

**Assiette Antipasti à partager 2pers. 15,50€  
(légumes marinés, charcuterie, fromages)**

**Nos salades**

(Supplément géante 3 €)  
(Supplément bol de salade 2,50€)

<b>Salade roquette</b> (roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises)	5,90€
<b>Croustillant de reblochon pané en salade, bacon grillé</b>	17,50€
<b>Salade à la patate douce</b> (mesclun, patate douce, noisettes, grenade, pois chiche, fêta)	17,80€
<b>Salade du village</b> (mesclun, pommes de terre rissolées maison, lardons, persillade)	17,80€
<b>Salade César Tiède</b> (salade, poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan sauce césar)	17,90€
<b>Salade Italienne</b> (roquette, coppa, tomates cerise, olives noires, buratina, huile, balsamique)	17,50€
<b>Salade lyonnaise</b> (salade verte, croûtons, lardons, œuf poché)	17,80€

**Nos entrées**

<b>Bruschetta</b> (pain grillé aillé, tomates fraîches, mozzarella, basilic)	15,60€
<b>Aubergine à la Parmigiana</b>	17,00€
<b>Ravioles gratinées au parmesan</b>	16,90€
<b>Tartare de Saumon frais, salade roquette</b>	19,40€
<b>Pizza blanche Estiva</b> (roquette, parmesan, huile d'olive, basilic, tomates confites)	14,50€

**Nos viandes**

<b>Burger Italien maison</b> (steak haché, crème de parmesan, roquette, mozzarella, pesto, coppa)	18,90€
<b>Burger poulet</b> (poulet pané, crème de parmesan, roquette, mozzarella, pesto)	17,80€
<b>Tartare de bœuf</b> (frites Maison)	18,50€
<b>Tartare césar</b> (frites Maison)	18,80€
<b>Suprême de volaille aux cèpes</b>	19,80€
<b>Escalope de veau Milanaise</b> , Pâtes à la tomate (180gr)	23,50€
<b>Escalope de veau à la crème</b> (crème, champignons de paris)	23,80€
<b>Escalope Firenze</b> (escalope de veau panée, jambon cru, parmesan) (180gr)	24,80€
<b>Entrecôte grillée 250gr</b> sauce au choix (poivre, gorgonzola, moutarde) Frites Maison	24,40€

**Nos poissons**

<b>Pavé de saumon rôti, crème d'aneth</b> , purée de patate douce, flanc de brocolis	23,90€
<b>Gambas black tiger décortiquées</b> , (5pièces) sautées à l'ail et persil, (hors menus)	23,50€
<b>Grenouilles sautées à la persillade</b> (le soir uniquement, hors menus)	23,50€

## Nos pizzas

<b>Margharita</b> (tomate, mozzarella, basilic )	12,00€
<b>Chèvre miel</b> (tomate, mozzarella, chèvre ,miel)	15,60€
<b>Napolitaine</b> (tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives ,origan)	15,90€
<b>Campagnarde</b> (tomate, œuf, lardons, mozzarella)	15,80€
<b>Romaine</b> (tomate, mozzarella, jambon)	15,10€
<b>Végétarienne</b> (tomate, champignons, oignons, poivrons marinés, artichauts, olives, mozzarella)	15,70€
<b>Régina</b> (tomate, mozzarella, jambon, champignons, persillade)	16,30€
<b>Orientale</b> (tomate, mozzarella, merguez, œuf, oignons, olives)	15,10€
<b>Royale</b> (tomate,mozzarella,bœuf haché,merguez,oignons,poivrons,reblochon)	16,70€
<b>Chorizo</b> (tomate, mozzarella, chorizo, poivrons marinés, oignons, olives)	16,30€
<b>Borghèse</b> (tomate, mozzarella, bœuf haché, œuf, olives)	15,80€
<b>Ballato</b> (tomate, thon, oignons, poivrons marinés, mozzarella, olives)	15,90€
<b>Alsacienne</b> (fromage blanc, crème fraîche, oignons, lardons, mozzarella)	16,00€
<b>Pizza 4 fromages</b> (tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu, persillade)	16,30€
<b>Maison</b> (tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, olives)	16,00€
<b>Pizza du chef</b> (tomate,mozzarella,jambon cru,roquette,tomates cerises,copeaux de parmesan)	16,70€
<b>Village</b> (tomate, mozzarella, jambon cru, œuf)	17,00€
<b>Savoyarde</b> (tomate, pommes de terre, lardons, reblochon, mozzarella)	16,30€
<b>Norvégienne</b> (base crème, mozzarella, saumon frais, olives)	16,70€
<b>Poulet</b> (base crème, filet de poulet, oignons, mozzarella, champignons)	16,00€
<b>Milano</b> (tomate fraiche, roquette, mozzarella, copeaux de parmesan )	15,30€
<b>Calzone (chausson)</b> (tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives)	16,30€
<b>Calzone 4 fromages (chausson)</b> (tomate, emmental, mozzarella, chèvre, bleu )	16,30€

Tout supplément sera facturé 1€/ingrédient, SUP Jambon cru 3€, Burrata 4€

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées avec une base crème

## Nos Pâtes

<b>Lasagne maison au four</b>	17,50€
<b>Linguine à la tomate</b>	9,90 €
<b>Conchiglioni au poulet</b>	17,50€
<b>Linguine Carbonara</b>	17,50€
<b>Linguine Arrabiata</b>	16,00€
<b>Linguine aux fruits de Mer</b>	17,50€
<b>Conchiglioni au chorizo , piment d'Espelette doux</b>	19,00€

## Nos Risottos

<b>Risotto au Poulet et Champignons</b>	19,50€
<b>Risotto aux Saint-Jacques</b>	22,50€
<b>Risotto au Chorizo, piment d'espelette</b>	20,30€
<b>Risotto aux fruits de Mer</b>	19,50€

## Nos desserts maison et fromages

<b>Fromage blanc à la crème</b>	4,80€
<b>Fromage blanc et coulis de fruit</b>	5,00€
<b>Demi Saint-Marcelin affiné</b>	5,50€

<b>Tarte citron Meringuée</b>	8,00€
<b>Ile flottante à la praline</b>	8,00€
<b>Fondant au chocolat</b>	8,50€
<b>Crème brûlée</b>	7,30€
<b>Tiramisu au café</b>	7,80€
<b>Panna cotta à la mangue ou fruits rouges</b>	6,50€

<b>Nougat glacé, coulis de fruits rouges (sup 1,60€ formule midi )</b>	9,00€
--	-------

<b>Brioche perdue au caramel beurre salé, glace caramel (sup 1,60€ formule midi )</b>	9,00€
---	-------

<b>Profiteroles chocolat</b>	8,50€
------------------------------	-------

<b>Café gourmand (sup 2,50 € dans menu)</b>	8,50€
---	-------

(Café, 1 boule de glace pistache, Mini Fondant au chocolat , panna cotta , tartelette citron )

## Nos glaces et sorbets

Chocolat, vanille, café, rhum-raisin, marron, menthe, poire, coco, fraise, framboise, citron  
vanille noix de pecan, nuty, caramel beurre salé

1 boule	2,50€
2 boules	5,00€
3 boules	7,80€

**Café/Chocolat/Caramel liégeois** 7.80€

**Dame blanche** 2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée 7.80€

**Anglaise** 7.80€

2 boules menthe pépites de chocolat, chocolat chaud, crème fouettée

**Poire belle Hélène** 7.80€

poire fruit, 1 boule poire, 1 boule vanille, chocolat chaud, crème fouettée

**Pêche melba** pêche , 2 boules vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée 7.80€

**Fraise melba – uniquement en saison**

1 boule vanille, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, crème fouettée 7.80€

**Bounty** 2 boules noix de coco, chocolat chaud, crème fouettée 7.80€

**Ardéchoise** 1 boule marron, 1 boule vanille, crème de marron, crème fouettée 7.80€

**Coupe Brownie** 2 boules vanille, brownie, crème fouettée 7,80€

**Coupe Frenchie** 1 boule vanille, 1 boule vanille noix de pecan,

1 boule caramel beurre salé, sauce chocolat, Maltesers , crème fouettée 7.80€

**Coupe Nuts** 1 boule Nuty, 1 boule vanille, sauce Nutella, noisettes, crème fouettée 7,80€

**Jamaïque** 1 boule rhum-raisin, Rhum alcool 9,00€

**Poire royal** 2 boules poire, alcool de poire 9,00€

**Coupe colonel** 2 boules citron, citron, vodka 9,00€

**Iceberg** 2 boules menthe, get 27 alcool 9,00€

## Boissons chaudes

Café, décaféiné	2.50€
Cappuccino	4,50€
Irish coffee	9.80€
Verveine, thé	3,00€

## Eaux

Thonon 70cl	3.80€
Vals 70cl	3.80€

## Sodas

Perrier,	4.30€
coca, ice tea	4,30€
Orangina	4.30€
Jus de fruits	4.30€
Cocktail sans alcool	7,50€

Limonade	2.50€
Sirop à l'eau	2.20€

## Apéritifs

Kir	4.00€
Kir maison	4.50€
Pastis, Ricard	4.20€
Martini rouge/blanc	4.20€
Marsala	4.20€
Suze, porto	4.80€
Américano	5.30€
Spritz	8.80€
Saint germain Spritz	9,50€
Cocktail alcoolise	9,50€

## Bières

Affligem pression	4.40€
Desperados 33cl	5.00€
Lefte 33cl	5.00€
Heineken 33cl	4.70€

## Whisky

JB 4cl	5.50€
Balantines 4cl	6.00€
Jack Daniels 4cl	8.00€
Chivas 4cl	8.00€

## Digestifs

Marc 4cl	7.00€
Cognac 4cl	7.00€
Armagnac 4cl	7.00€
Chartreuse 4cl	8,50€
Poire, calvados 4cl	7.00€
Limoncello 4cl	6.00€
Vodka, Gin 4cl	6.00€
Get 27 ou 31 4cl	6.00€
Rhum bumbu,don papa	8,50€

## POTS LYONNAIS

	25cl	50cl
• Côtes du Rhône	6,50€	13,00€
• Rosé IGP Méditerranée	6,50€	13,00€
• Viognier Blanc	6,50€	13,00€

## LE VERRE 13 cl

4,50€

## VINS ITALIEN

	37.5cl	75cl
• Lumbrusco doux (rouge)	11.50€	19.50€
• Nero d'Avola le verre 13cl	5,50€	21,90€
• LA CORTE 2023 (rosé) Veneto		21,90€

## CHAMPAGNES

• Champagne brut	65.00€
------------------	--------

## VINS BLANC

	75cl
• Viognier (pays d'oc) 2023 « domaine Boudinoud »	23.60€
• St Véran 2023 « Domaine La Greffière »	32,50€

## VINS ROUGE

	37.5cl	50cl	75cl
• Cote du Rhône 2022 « E.Guigal »	16,90€	-	27,90€
• Croze Hermitage 2022 « Cave de Tain »		22,50€	29.80€
• Saint Joseph 2021 « Cave de Tain »		-	39,80€
• Château Puech-Haut Prestige 2021 Languedoc	-	-	39,00€

## VINS ROSÉ

	50cl	75cl
• La balade de Colline 2023 « IGP Méditerranée »		17,50€
• Rosé de Provence 2023 « Domaine sainte-roseline »	-	27,50€
• Château Puech-Haut Argali 2023 Languedoc		38,00€

Les millésimes épuisés seront remplacés par ceux de l'année suivante