

## Formule Midi

19,50€

(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  
1/2pression**

## 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,féta)	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>Raviolies 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>Alsaciennne</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>Île 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</b> (sup 1,60€ formule midi )	9,00€
<b>Brioche perdue au caramel beurre salé, glace caramel</b>	9,00€
<b>(sup 1,60€ formule midi )</b>	
<b>Profiteroles chocolat</b>	8,50€
<b>Café gourmand</b> (sup 2,50 € dans menu)	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€

<b>Café/Chocolat/Caramel liégeois</b>	7,80€
<b>Dame blanche</b> 2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée	7,80€
<b>Anglaise</b>	7,80€
2 boules menthe pépites de chocolat, chocolat chaud, crème fouettée	
<b>Poire belle Hélène</b>	7,80€
poire fruit, 1 boule poire, 1 boule vanille, chocolat chaud, crème fouettée	
<b>Pêche melba</b> pêche , 2 boules vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée	7,80€
<b>Fraise melba – uniquement en saison</b>	
1 boule vanille, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, crème fouettée	7,80€
<b>Bounty</b> 2 boules noix de coco, chocolat chaud, crème fouettée	7,80€
<b>Ardéchoise</b> 1 boule marron, 1 boule vanille, crème de marron, crème fouettée	7,80€
<b>Coupe Brownie</b> 2 boules vanille, brownie, crème fouettée	7,80€
<b>Coupe Frenchie</b> 1 boule vanille, 1 boule vanille noix de pecan,	
1 boule caramel beurre salé, sauce chocolat, Maltesers , crème fouettée	7,80€
<b>Coupe Nuts</b> 1 boule Nuty, 1 boule vanille, sauce Nutella, noisettes, crème fouettée	7,80€
<b>Jamaïque</b> 1 boule rhum-raisin, Rhum alcool	9,00€
<b>Poire royal</b> 2 boules poire, alcool de poire	9,00€
<b>Coupe colonel</b> 2 boules citron, citron, vodka	9,00€
<b>Iceberg</b> 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€
<b>Bières</b>	
Affligem pression	4.40€
Desperados 33cl	5.00€
Leffe 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€
Limoncelo 4cl	6.00€
Vodka, Gin 4cl	6.00€
Get 27 ou 31 4cl	6.00€
Rhum bumbu,don papa	8.50€

**POTS LYONNAIS**

• Côtes du Rhône	6.50€	25cl	50cl
• Rosé IGP Méditerranée	6.50€	13,00€	13,00€
• Viognier Blanc	6.50€	13,00€	4,50€

**LE VERRE 13 cl**

<b>VINS ITALIEN</b>	<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>
• 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**

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

**VINS ROUGE**

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

**VINS ROSÉ**

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

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