

Les Cocktails

Cocktail Maison (8cl)	€ 6,50	Imperial (8cl) (Champagne, Soho, Lychee)	€ 7,80
Cocktail de Fruits sans alcool (8cl)	5,50	Margarita (8cl) (Téquila, Triple sec, Citron)	8,00
Gin Tonic (4cl)	9,00	Martini Gin (8cl)	8,00
Vodka Orange (4cl)	9,00	Spritz (12cl)	8,00
Whisky Coca (4cl)	9,00		
Soleil Levant (8cl) (Soho, Nectar d'abricot, Jus d'orange, Grenadine)	8,00		



Les Apéritifs

Kir (12cl)	€ 4,50	Martini Rouge ou Blanc (6cl)	€ 5,50
Kir Royal Cassis, Mûre ou Pêche (12 cl)	8,90	Marsala Amande ou Oeuf (8cl)	5,80
Americano Maison (6cl)	8,50	Size (6cl)	5,00
Campari (6cl)	6,80	Vodka (4cl)	7,50
Ricard ou Pastis (2cl)	4,20	Baby (2cl)	4,50
Sangria (8cl)	5,50	Whisky (4cl)	7,90
Porto (6cl)	5,50	Whisky Glenfiddich, Chivas, Jack Daniels (4cl) ou Bourbon (4cl)	8,90
Gin (4cl)	7,00	Coupe Champagne (12cl)	8,00
Malibu (4cl)	7,00		



Les Menus



Menu à 26,00 € Midi et Soir du lundi au vendredi

Entrée au choix

Plat au choix

Dessert au choix

Carpaccio de saumon mariné
à l'aneth
ou

Confit de canard
pommes sarladaises
ou

Forêt noire sur lit de
crème anglaise
ou

Salade des Alpes
Reblochon gratiné, jambon fumé

Steak d'espagnon grillé
sauce béarnaise, riz

Coupe Colonel
(sorbet citron, vodka)

Menu à 12 € le midi (entrée, plat ou plat, dessert)

Menu à 14 € (entrée, plat et dessert)
du lundi au samedi (sauf jours fériés)

Entrée au choix

Plat au choix

Dessert au choix

Tartare d'avocat
au pamplemousse
ou

Steak grillé à l'échalote
frites
ou

Crème au caramel
ou

Salade Niçoise
(salade, thon, pomme de terre
œuf, olives)

Petites seiches à l'espagnole
riz
ou

Tarte au poire Bourdaloue
ou

Emincé de concombre
à la crème

Pizza Napolitaine
(tomate, fromage, olives, câpres)

Glace deux boules
au choix

MENU ENFANT

(-12 ans) à 7,50 €

Mini Pizza
(tomate, fromage, jambon)

Filet de Poisson pané (riz)

Steak haché (frites)

Glace (2 boules au choix)

Mousse au Chocolat

Salade de Fruits



Nous acceptons les chèques restaurant.
Pour tout règlement par chèque, une pièce d'identité sera exigée.

Les apéritifs



Les entrées

Les Entrées chaudes

Aubergine Gratinée	€	Salade de Gésiers et ses croûtons	€
Napolitaine (aubergine, tomate, jambon blanc, mozzarella, le tout gratiné au four)	8,80	Fritto Mixto (beignets de calamars et crevettes)	8,90
Croûtin de chèvre chaud sur lit de salade	8,90	Scampi Fritti (beignets de crevettes)	12,90
			13,50

Les Salades et Hors-d'œuvre

Salade verte de saison	€	Salade Berrichonne (salade, tomate, lardons, croûtin de chèvre, noix)	€
Œuf Caprese (salade, tomate, œuf, thon, câpres, anchois, mayonnaise)	3,80	Carpaccio de Bœuf, Carciofi (viande de bœuf crue coupée en fines lamelles, huile d'olive citronnée, burrata, cœur d'artichaut)	11,50
Salade César (salade, tomate, poulet, jambon, croûtons, grana padano)	9,00	Salade Sarladaise (salade, fôie gras, gésiers confits, câpres, croûtons)	12,90
Salade Vénitienne (salade, tomate, avocat, thon, concombre, maïs, olives)	9,90	Farandole à l'italienne (mozzarella, tomate, aubergine, tomates séchées, parmesan, jambon fumé)	13,80
Salade d'Avocat aux Crevettes	10,50	Salade Bresaiola (viande de bœuf séchée, roquette, grana padano, huile d'olives)	13,80
Salade de Tomates à la Burrata (salade, tomate, copeaux de grana padano, burrata, huile d'olive, basilic)	9,90	Bloc de Foie gras Maison accompagné de sa confiture d'oignons rouges	11,50
	11,50		12,50

La Charcuterie

Morrabelle	€	Assiette Italienne (jambon de Parme, bresaola, morrabelle)	€
Chiffonnade de jambon de Parme	8,90	Parme à l'italienne (jambon de Parme, melon)*	14,50
	13,80		14,50

*Carafé d'eau gratuite à votre disposition

*En saison

Les pizzas et pâtes

Les Pizzas

Marinara (tomate, ail, persil)	8,00	Pizza Capretta (pâte blanche, montanella, fromage de chèvre, miel, salade de roquette, jambon cru)	14,50
Marguerita (tomate, fromage, olives)	9,00	Savojarde (base crème fraîche, fromage, oignons, lardons, pommes de terre)	11,50
Napolitaine (tomate, fromage, anchois, olives, câpres)	11,00	Palerme (tomate, fromage, polivron, chorizo, œuf, olives, origan)	11,80
Reine (tomate, fromage, jambon, champignons)	11,50	Mona Lisa (tomate, fromage, jambon fumé, gorgonzola)	13,80
Médicis	11,50	4 Fromages (tomate, montanella, parmesan, chèvre, gorgonzola)	13,80
Quatre Saisons (tomate, fromage, jambon, œuf)	11,50	Super (tomate, fromage, jambon, viande hachée, megreuz, champignons, œuf)	13,80
Provençale (tomate, thon, polivron, anchois, oignon, œuf, olives)	11,20	Chèvre et Miel (base crème fraîche, fromage, chèvre, miel)	11,00
Chef (tomate, megreuz, œuf, fromage)	11,50	Végétarienne (tomate, fromage, champignons, polivrons, aubergine)	11,00
Pizza Tartufatta (base crème fraîche, montanella, crème de truffes, gorgonzola, jambon cru)	14,80	Norvégienne (base crème fraîche, fromage, saumon fumé)	13,90

Supplément de garniture : 1,50 €
Supplément de garniture : 3,80 €

Les Pâtes

Penne à l'Arrabiata (tomate, ail, piment, oignon)	€	Tagliatelles ou Spaghetti Carbonara (lardons, crème fraîche, œuf)	€
Spaghetti à l'ail	8,50	Saumon Fumé Maison ou Saumon Frais et Basilic	12,80
Spaghetti Bolognais (sauce tomate maison, viande hachée)	9,50	Toscana (scampis sautés à l'ail flambez au whisky, crème fraîche, échalotes, tomate)	13,90
Penne au Gorgonzola	9,90	À la crème de Truffes (et ses copeaux de grana padano)	13,90
Lasagne au Four	11,50	Aux Noix de St-Jacques	18,50
Gnocchis aux Trois Fromages	11,00		
Pâtes Farcies aux Epinards	11,50		

* Nos plats sont fabriqués chaque jour et peuvent venir à manquer en cours de service.



Les poissons et viandes

Les Poissons et les fruits de Mer

Garniture via

Pertes Seiches Sautées à la Sicilienne	16,90	Fricassée de Gambas et Calamars au Poivrons	19,90
Calamar à la Napolitaine	16,90	Gambas Sautées à la Provençale	22,90
Escalope de Saumon cuir au four (cocktail de légumes)	17,50	Poêlée de Saint-Jacques à la Provençale	24,90
Paré de Saumon au Curry	18,80		

Les Escalopes de Veau

Champagner de Chagnette

Escalope Milanaise (escalope de veau panée)	17,20	Escalope Bolognaise (escalope de veau panée, épaule, sauce bolognaise, gratinée au four)	18,50
Escalope à la Crème ou au Marsala (escalope de veau, crème fraîche et champignons)	17,50	Escalope Saltimboca (escalope de veau, jambon fumé, sauge, crème fraîche)	18,20
Escalope au Gorgonzola (escalope de veau, crème fraîche, gorgonzola)	17,50	Bonconcini à la Romana (escalope de veau, fromage, jambon, parmesan)	18,20

Les Viandes

Steak des Chagnettes

Osso Bucco (jarret de veau à l'italienne)

Steak des Sautes marseilles

Entrecôte de Bœuf grillée
Paré de Bœuf grillé (sauce au poivre, bearnaise, foie gras ou gorgonzola)

Côte de Bœuf grillée au sel de Guérande (350 à 400 g)

Steak des Flamme sautes marseilles

Magret de Canard au poivre vert



Les vins et boissons

Les Vins

EN BOUTEILLE Bt. 1/2 Bt

<i> Rouge</i>	
Lambrusco sec, doux ou rosé	18,50
Chianti	21,50 13,90
Valpolicella classico	21,50 13,90
Chianti Classico	27,00
Montepulciano d'Abruzzo	28,00

Blanc

Frascati sec 19,90 13,90

Rouge

Bardolino Chiaretto 20,80 13,90
Lacrima Christi del Vesuvio 23,50 14,80

Les boissons

EN PICHET 50 cl. 25 cl.

Rouge, Rosé, Blanc AU VERRE 7,80 5,00 3,90

Les autres Boissons

Bières 1664, Heineken, Moretti 4,50
Jus de fruit ou Limonade 3,90
Abricot, Ananas, Raisin, Orange, Pamplemousse, Tomate, Coca, Schweppes, Orangina

Eaux minérales: Badot ou Evian, San Pellegrino

1/2 Bt. 4,00
Bouteille 1l. 5,50

Sirup à l'eau 2,00
Grenadine, Menthe, Citron, Fraise

Café 2,20
Double café 4,00
Décaféiné 2,20

EN BOUTEILLE Bt. 1/2 Bt

<i> Rouge</i>	
Gamay de Touraine	17,50 12,50
Côte du Rhône	17,50 12,50
Saumur Champigny	20,50 13,50
Lussac-St-Emilion	24,50
Côte de Brouilly	24,50

Blanc

Chardonnay 18,80
Sancerre 27,90 15,00

Rouge

Côtes de Provence 20,50 13,90
Tavel 24,50 14,50

Champagne

Brut 49,00
Brut Cuvée Prestige 65,00

Les Digestifs

Crème 4,00
Capuccino 5,50
Infusions 4,00
Thé, Menthe, Verveine, Tilleul 8,50
Irish coffee

