

Les planches à partager



-  **Planche de Fromages** 15€
- Planche de Charcuteries** 15€
- Planche Mixte** fromages, charcuteries, jambons. 15€
- Une sélection de fromages et de charcuteries de grande qualité et 100% Italiens.*
- Carpaccio de Bresaola** 15€
- Fines tranches de Bresaola (bœuf séché), filet d'huile d'olive, roquette, émincé de champignons, tomates cerises et copeaux de parmesan, accompagné de frites maison.
-  **Burrata 300g artisanale et crémeuse à souhait.** Mesclun, Tomates cerises. 15€
- Portion de frites maison** 3€

Les salades



- La Méditerranéenne** 14€
- Mesclun, thon, filets d'anchois, Ricotta, tomates cerises, olives noires, aubergines, câpres.
- La Club Parma ou Bresaola** 14€
- Mesclun, jambon de Parme 18 mois ou Bresaola (bœuf séché), copeaux de Parmesan, tomates cerises, émincé de champignons.
- La Club Jambon Blanc** 14€
- Mesclun, jambon blanc, copeaux de Parmesan, tomates cerises, émincé de champignons.
-  **La Club Seguin** 14€
- Mesclun, Chèvre chaud, émincé de champignons, pignons, aubergines, tomates cerise, olives noires.
-  **La Veggie Club** 12€
- Mesclun, copeaux de Parmesan, émincé de champignons, aubergines, tomates cerise, olives noires.
-  **Salade verte** (pour accompagnement) 3€

Le coté du Boucher



- Pièce de bœuf à la plancha, ~ 200g, sélectionnée par notre ami Kevin de la Boucherie Triperie "Chez Christophe" à Courbevoie.** 17€

Frites maison et/ou salade et/ou pâtes fraîches.

Les Pizzas



Notre pâte à pizza est artisanale !

La **fermentation lente** (à froid et durant 4 jours) **du paton** réalisé à base de farine italienne apporte plus de **croquant et de moelleux** à vos pizzas.



-  **Margarita** 12€
- Sauce tomate, Mozzarella, basilic frais.
-  **Marinara** 12€
- Sauce tomate, huile aillée, olives noires.
-  **Verdura** 12€
- Sauce tomate, Mozzarella, aubergines, champignons, tomates cerises, copeaux de Parmesan.
- Regina** 13,50€
- Sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, champignons.
-  **4 fromages** 14€
- Sauce tomate, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, copeaux de Parmesan.
-  **Chèvre Miel** 14€
- Mozzarella, chèvre, miel, avec tranches de poire (ou sans, selon votre envie. Précisez-le nous !)
-  **Buffala** 14,50€
- Sauce tomate, Mozzarella et Mozzarella di Bufala crue, roquette, tomates cerises, origan, huile d'olive.
- Pizzicante** 14,50€
- Sauce tomate, Mozzarella et Mozzarella di Bufala crue, poivrons grillés, Nduja*, basilic.
- Calzone** 14,50€
- Sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf.
- Parma ou Bresaola** 15€
- Jambon de Parme ou Bresaola (bœuf séché), sauce tomate, Mozzarella, roquette, tomates cerises, copeaux de Parmesan, huile d'olive aillée.
-  **Al Tartufo** 15€
- Crème de truffe, Mozzarella, aubergines, tomates cerises, champignons, copeaux de Parmesan.

- Planche Mezzo Pizza** 14,50€

Mini Pizza au choix (**Margarita** ou **Regina** ou **Verdura** ou **Al Tartufo**) accompagnée de salade Mesclun, Mozzarella di Buffala et tomates cerises.

Les suppléments

pour une pizza sur mesure

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| • Œuf 1€ | • Jambon cuit 2€ |
| • Olives noires 1€ | • Copeaux de Parmesan 1€ |
| • Roquette 1€ | • Chèvre 2€ |
| • Salami épicé 2€ | • Aubergines ou courgettes 1€ |
| • Thon 2€ | • Tomates cerises 1€ |
| • Bresaola 3€ | • Jambon de Parme 3€ |
| • Nduja* 2€ | • Mozza di Buffala..... 4€ |
| • Filets d'anchois 2€ | |
| • Câpres 1€ | |






*La Nduja, d'origine Calabraise en Italie, est une saucisse fabriquée à base de porc, de piments et d'épices.

Les pâtes fraîches



Nos pâtes sont fraîches et leurs formes varient en fonction de l'humeur du chef !

Dégustez-les avec la **sauce de votre choix** :

-  **Nature** - Avec une noix de beurre. 9€
-  **All'Arrabiata** - Sauce tomate, piment, ail. 12,50€
-  **Al Pesto** - Sauce basilic et pignons. 12,50€
-  **Al Tartufo** - Crème fraîche, crème de truffe. 13,50€
- Alla Carbonara** - Crème fraîche, œuf, jambon de Parme. 13,50€
-  **Aux Légumes Grillés** - Aubergines, courgettes, tomates, poivrons. 14€

Nos menus



Le Club du midi

17€

Servi uniquement **les midis du Lundi au Vendredi** hors jours fériés

Pâte au choix

ou

Pizza Margarita

ou **Regina**

ou **Marinara**

ou

Salade au choix

Verre de vin ou

bière pression

ou

75cl d'eau

filtrée & purifiée

ou

33cl de soft

Salade de fruits

ou

1 boule de glace

ou

Fromage blanc

Le menu Enfant

jusqu'à 12 ans

9,50€

Pâte au choix

ou

½ Pizza

Margarita ou Regina

ou

Steak haché

frites

Sirop à l'eau

filtrée & purifiée

Salade de fruits

ou

1 boule de glace

ou

Fromage blanc


Pour 0,50€ de plus, une crêpe au choix.

Les desserts

100% faits maison !



- Tiramisu** 6€
- Dolce al cioccolato** 6€
- Moelleux chocolat et sa boule de glace
- Panacotta** 6€
- Coulis fruits rouges ou mangue.
- Fromage blanc 0%** 6€
- Nature, coulis fruits rouges ou mangue.
- Salade de fruits frais** 6€
- Crêpe et boule de glace** 6€
- PIZZucchero** 6€
- Pizza en chausson Nutella/banane ou Nutella/poire.
- Glaces artisanales** La boule 2,50€
- Vanille, chocolat, fraise, citron, mangue, stracciatella, noisette.
- Café ou thé gourmand** 7,50€
- Accompagné de 3 mini desserts.

 Plats végétariens

La **liste des allergènes** est disponible auprès de notre équipe.

Les prix indiqués sont nets (taxes et service compris)

Vins Blancs

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
Pays d'Oc Domaine de la Clapière Cuvée FIGUERETTE - vin aromatique, gourmand et fruité / IGP Terra Vitis.	3,90€	14€	21€
Italie Pecorino Bio Région des Abruzzes. Vin frais aux notes d'agrumes.	5€	18€	26€
Pinot Gris "La Louve" Maison Wolfberger Élevage en petits fûts de chêne, des arômes fruités de pêche et d'abricot adoucis de notes de miel.	5€	18€	26€
Argentine Petite Fleur, Bodega Monteveijo Chardonnay - Vin Onctueux avec une belle acidité et des arômes persistants.	5,50€	22€	33€

Vins Rosés

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
Pays d'Oc Domaine de la Clapière Cuvée JALADE - Un rosé clair, aromatique et fruité. IGP Terra Vitis.	3,90€	14€	21€
Italie Rosé Dell'Estate, Trevenezie Un vin frais et fruité aux senteurs de cerises et de violette.	5€	18€	27€
Rosé de Provence Château de l'Escarelle Un rosé élégant, aux arômes floraux et notes de fraises fraîches / AOP Bio.	5,50€	20€	29€
Côtes de Provence M de Minuty Arômes légers de melon et de notes de fleurs.	6€	23€	34€

Vins Rouges

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
Pays d'Oc Domaine de la Clapière Cuvée JARDIN DE JULES - Vin gourmand aux arômes fruités / IGP Terra Vitis.	3,90€	14€	21€
Bordeaux Sup Château Cateau Lagrange Vin Bio gourmand et équilibré, un nez raisins mûrs et des tanins fermes / AOP.	4,50€	18€	26€
Pinot Noir "La Louve" Maison Wolfberger Légèrement boisé avec des notes de petits fruits noirs (myrtille, mûre, cassis) et une pointe d'épices.	4,50€	18€	26€
Italie Nero D'avola Maison Tenuta Rapitala Vin Sicilien. Arômes sensuels de cerises. Saveur fruits des bois.	5€	18€	27€
Italie Primitivo Castello Monaci Cuvée PILUNA - Vin des Pouilles, dominé par des notes de fruits rouges mûrs / IGT.	5€	19€	28€
Italie Montepulciano d'Abruzzo Cantina Zaccagnini - Vin original, détonnant, bonbon ! Vanille et réglisse.	5€	20€	29€
Côte du Rhône "Parallèle 45" Paul Jaboulet Un vin intense et généreux, séduisant par son bouquet fruité et épicié.	5€	20€	29€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Maison Michel Picard - Frais, équilibré, fruits rouges et notes d'épices douces.	5,50€	22€	33€
Argentine Petite Fleur, Bodega Monteveijo 100% Malbec - Vin minéral et complexe avec des arômes de fruits et d'épices.	5,50€	22€	33€

Apéritifs & Digestifs

Whisky, Vodka, Gin	4cl	7€
Whisky, Vodka, Gin avec soda	2cl	7,50€
Kir, Anisé	2cl	5€
Martini rouge, blanc, rosé	2cl	5€
Get 27	4cl	7€
Eau de Vie (Grappa ambrée vieillie en fût, Poire Williams, Marc de Gewurtz, Framboise)	4cl	7€
Limoncello / Amareto / Liqueur de Café	4cl	5,50€

Cocktails

Demandez à  notre Barman

MARTINI	8,50€
ou Virgin (sans alcool)	5,50€

Spritz ST-Germain, Spritz Martini Fiero, Spritz Aperol, Bacardi Mojito, Gin Tonic Bombay Saphir, Martini Tonic, Moscow Mule, Caribbean Mule.

Pétillants

	Verre 14cl	Coupe	Bouteille 75cl
Prosecco	4,50€		23€
Crémant Cellier du pape	5,50€		26€
Champagne Louis Constant Brut	7€		40€

Les cafés LAVAZZA & les thés

Expresso, Décaféiné	2€
Noisette	2,30€
Double expresso, Café Crème	3,50€
Cappuccino	4,50€
Café frappé	4€
Chocolat Chaud	4,50€
Thé ou Tisane WHITTINGTON	4€

Darjeeling, Earl grey, Jasmin, Vert menthe, Verveine

Nos eaux

Le Geste pour  la Planète !

La bouteille Plate 75cl 1,50€
ou Gazeuse

Notre eau est **filtrée** et **purifiée** sur place par Micro-filtration professionnelle **BRITA**®.

Une **eau de qualité** et moins de déchets pour une **planète préservée** !

 PARTENAIRE DE 



Chaque geste compte!

Les sodas & jus de fruits

Le Geste  Plaisir !

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Schweppes Tonic, FuzeTea Pêche, Fanta, Perrier

Jus de fruits Charles Papillon 25cl 4,30€

Pomme, Abricot, Fraise, Pêche, Orange, Tomate.

Nos jus de fruits frais

Le Geste  Santé !

Orangeade 33cl 4,50€

Citronnade 33cl 4,50€

Nos bières





Les bières à la pression

		25cl	50cl
Heineken	5°	3,80€	6,90€
Gallia West IPA	6°	4€	7,40€
Bière du mois		4€	7,40€

Les bières en bouteilles

		33cl
Heineken 0,0 (sans alcool)	0°	5€
Desperados	5,9°	5,50€
Gallia (Blanche ou IPA)	5,2°	5,50€

Les prix indiqués sont nets (taxes et service compris)