



**Notre cuisine**  
est « **FAIT MAISON** »  
à partir de produits bruts

*Nous sélectionnons pour vous des produits de grande qualité.  
Tous nos plats sont réalisés sur place à partir de produits bruts  
à l'exception de nos pâtes fraîches et nos glaces qui proviennent  
d'artisans d'IDF. Certains ingrédients, comme nos sauces,  
sont élaborés à partir de produits en conserve.*

## Les planches à partager



- Planche de Charcuteries** 17€
- Planche Mixte** fromages, charcuteries, jambons. 17€  
*Une sélection de fromages et de charcuteries de grande qualité et 100% Italiens.*
- Focaccia maison au Romarin** 7€  
Pour accompagner vos planches et plats.
- Carpaccio de Bresaola** 17€  
Fines tranches de Bresaola (bœuf séché), filet d'huile d'olive, roquette, émincé de champignons, tomates cerises et copeaux de Grana Padano, accompagné de frites maison.
- Burrata 300g artisanale et crémeuse à souhait.** Mesclun, Tomates cerises. 17€
- Portion de frites maison** 5€

## Les salades



- La Méditerranéenne** 16,50€  
Mesclun, thon, filets d'anchois, Ricotta, tomates cerises, olives noires, aubergines, câpres.
- Salade Parma ou Bresaola** 16,50€  
Mesclun, jambon de Parme 18 mois ou Bresaola (bœuf séché), copeaux de Grana Padano, tomates cerises, émincé de champignons.
- Salade Jambon Blanc** 16€  
Mesclun, jambon blanc, copeaux de Grana Padano, tomates cerises, émincé de champignons.
- Salade Seguin** 16,50€  
Mesclun, Chèvre chaud, émincé de champignons, pignons, aubergines, tomates cerise, olives noires.
- Salade Veggie** 16€  
Mesclun, copeaux de Grana Padano, aubergines, émincé de champignons, tomates cerise, olives noires.
- Salade verte** (pour accompagnement) 3€

## Le coté du Boucher



- Pièce de bœuf à la plancha, ~ 200g,** 20,50€  
**Viande d'origine Française, pièce suivant arrivage.**  
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** 14€  
Sauce tomate, Mozzarella, basilic frais.
- Marinara** 14€  
Sauce tomate, huile aillée, olives noires.
- Verdura** 15€  
Sauce tomate, Mozzarella, aubergines, champignons, tomates cerises, copeaux de Grana Padano.
- Napoli** 16€  
Sauce tomate, Mozzarella, anchois, câpres, olives noires.
- Regina** 16€  
Sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, champignons.
- Chèvre Miel** 15€  
Mozzarella, chèvre, miel, avec tranches de poire (ou sans, selon votre envie. Précisez-le nous !)
- 4 fromages** 16€  
Sauce tomate, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, copeaux de Grana Padano.
- Quattro Mori** 16€  
Sauce tomate, Mozzarella, Salami épicé, aubergines, Parmesan en poudre.
- Buffala** 17€  
Sauce tomate, Mozzarella et Mozzarella di Bufala crue, roquette, tomates cerises, origan, huile d'olive.
- Pizzicante** 17€  
Sauce tomate, Mozzarella et Mozzarella di Bufala crue, poivrons grillés, Nduja\*, basilic.
- Carciofo** 17€  
Base blanche, Mozzarella, artichauts à la romaine, olives noires, roquette, copeaux de Grana Padano, tomates cerises.
- Calzone** 16,50€  
Sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf.
- Tonno** 16,50€  
Base pesto, Mozzarella, thon, courgettes, tomates, copeaux de Grana Padano.
- Parma ou Bresaola** 17€  
Jambon de Parme ou Bresaola (bœuf séché), sauce tomate, Mozzarella, roquette, tomates cerises, copeaux de Grana Padano, huile d'olive aillée.
- Al Tartufo** 17€  
Crème de truffe, Mozzarella, aubergines, tomates cerises, champignons, copeaux de Grana Padano.
- Planche Mezzo Pizza** 17€  
Mini Pizza au choix (**Margarita** ou **Regina** ou **Verdura** ou **Al Tartufo**) accompagnée de salade Mesclun, Mozzarella di Bufala et tomates cerises.

### Les suppléments

pour une pizza sur mesure

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

*\*La Nduja, d'origine Calabraise en Italie, est une sauce 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** - Noix de beurre et copeaux de Grana Padano. 12€
- All'Arrabiata** - Sauce tomate, piment, ail, roquette, copeaux de Grana Padano. 14,50€
- Al Pesto** - Sauce basilic, copeaux de Grana Padano, pignons et roquette. 14,50€
- Al Tartufo** - Crème fraîche, crème de truffe. 16,50€
- Raviole du jour** - voir sur l'ardoise. 16,50€
- Alla Carbonara "façon l'Orange"** 16,50€  
œuf, jambon de Parme, copeaux de Grana Padano.
- Aux Légumes Grillés** - Aubergines, courgettes, tomates, champignons, copeaux de Grana Padano. 16,50€

**Pour 2€ de plus agrémentez vos pâtes d'une chiffonnade de parme 18 mois d'affinage.**

## Nos menus



16,50€

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert**

**Le Menu du midi**

19,50€

**Entrée + Plat + Dessert**

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

**Tomate mozzarella**  
ou  
**Entrée du jour**

**Pâte au choix**  
ou  
**Pizza au choix**  
Margarita, Regina, Verdura, Marinara ou 4 fromages  
ou  
**Salade au choix**

**Salade de fruits**  
ou  
**2 boules de glace**  
ou  
**Fromage blanc**

### Le menu Enfant

jusqu'à 12 ans

13€

**Pâte au choix**  
ou  
**½ Pizza**  
Margarita ou Regina  
ou  
**Steak haché** ou  
**Jambon et frites**

**Sirop à l'eau**  
filtrée & purifiée

**Salade de fruits**  
ou  
**1 boule de glace**  
ou  
**Fromage blanc**

**Pour 1€ de plus, une crêpe au choix.**

## Les desserts

**100% faits maison !**

- Tiramisu** 7€
- Dolce al cioccolato** 7€  
Fondant chocolat et sa boule de glace
- Panacotta** 7€  
Coulis fruits rouges ou mangue.
- Fromage blanc** 7€  
Nature, coulis fruits rouges ou mangue.
- Salade de fruits frais** 7€
- Crêpe et boule de glace** 7€
- PIZZucchero** 7€  
Pizza en chausson Nutella/banane ou Nutella/poire.
- Mini pizza pomme ou poire cannelle** 7€
- Coupe Limoncello** 7€  
2 boules citron arrosées de Limoncello
- Glaces artisanales** La boule 3€  
Vanille, chocolat, café, pistache, stracciatella, noisette, fraise, citron, mangue.
- Café ou thé gourmand** 8,50€  
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
 <b>Pays d'Oc "6eme Sens" Gérard Bertrand</b> Belle fraîcheur aromatique, fruits exotiques et agrumes.	6€	20€	30€
 <b>Italie Région des Abruzzes, Pecorino</b> Vin frais aux notes d'agrumes.	6,50€	23€	32€
<b>Alsace "La Louve" Pinot Gris, Maison Wolfberger</b> Élevage en petits fûts de chêne, des arômes fruités de pêche et d'abricot adoucis de notes de miel.	6,50€	23€	33€
<b>Argentine Petite Fleur, Chardonnay Bodega Montevejo</b> Vin Onctueux avec une belle acidité et des arômes persistants.	7€	26€	36€

## Vins Rosés

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
 <b>Pays d'Oc "6eme Sens" Gérard Bertrand</b> Arômes de fruits rouges.	6€	20€	30€
 <b>Côtes de Provence Presqu'île de St-Tropez Romain Desbastides</b> Rosé clair, frais et tendre, avec des notes d'agrumes et de petits fruits rouges.	6,50€	23€	34€
<b>Côtes de Provence M de Minuty</b> Arômes légers de melon et de notes de fleurs.	7€	26€	37€

## Vins Rouges

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
 <b>Pays d'Oc "6eme Sens" Gérard Bertrand</b> Tanins fins et soyeux, arômes de cassis et vanille.	6€	20€	30€
<b>Alsace "La Louve" Pinot Noir, Maison Wolfberger</b> Légèrement boisé avec des notes de petits fruits noirs (myrtille, mûre, cassis) et une pointe d'épices.	6,50€	23€	33€
 <b>Italie Primitivo, Région des Pouilles</b> Un bouquet fruité, avec des notes de prunes, de griottes et de vanille.	6,50€	23€	33€
<b>Italie Costantino Montepulciano, Région des Abruzzes</b> Élégant, avec des notes de cerise, de sous-bois et d'épices.	6,50€	24€	34€
 <b>Côte du Rhône Villages Pierre Rougon Les 3 Garçons</b> Un panier de fruits rouges, souple, rond et gourmand. Grenache Syrah Cinsault.	6,50€	24€	34€
<b>Argentine Petite Fleur, Malbec, Bodega Montevejo</b> Vin minéral et complexe avec des arômes de fruits et d'épices.	7€	26€	36€
 <b>Crozes-Hermitage AOP Famille Belle - Cuvée du Peizon</b> Plein, souple au tannins veloutés, arômes expressifs de fruits rouges et noirs.			Bouteille 75cl 39€
<b>Bourgogne Hautes Cotes de Nuits - Nuiton Beaunoy</b> Frais, équilibré, fruits rouges et note d'épices douces.			39€
<b>Bordeaux Pomerol, Château Bellevue</b> Très belle texture suave avec des notes de fruits mûrs et un boisé fin et léger.			43€

 Vin produit suivant les principes de l'agriculture biologique

## Apéritifs & Digestifs

<b>Whisky, Vodka, Gin</b>	4cl	7€
<b>Whisky, Vodka, Gin avec soda</b>	2cl	8€
<b>Kir, Anisé</b>	2cl	5€
<b>Martini rouge, blanc, rosé</b>	2cl	5€
<b>Get 27</b>	4cl	7€
<b>Eau de Vie</b> (Grappa ambrée vieillie en fût, Poire Williams, Marc de Gewurtz, Framboise)	4cl	7€
<b>Limoncello / Amareto</b>	4cl	6€

## Cocktails

 <b>APEROL</b> 1919	9€	
ou <b>Virgin</b> (sans alcool)	6,50€	
<b>Spritz ST-Germain, Spritz Aperol, Spritz Limoncello, Mojito, Gin Tonic, Moscow Mule, Caribbean Mule.</b>		

## Pétillants

	Verre 14cl	Bouteille 75cl
<b>Prosecco</b>	5€	24€
<b>Crémant Cellier du pape</b>	Coupe 6€	27€

## Les cafés LAVAZZA & les thés

<b>Expresso, Décaféiné</b>	2€
<b>Noisette</b>	2,30€
<b>Double expresso, Café Crème</b>	3,80€
<b>Cappucino</b>	5,50€
<b>Café frappé</b>	5,50€
<b>Chocolat Chaud</b>	4,50€
<b>Thé ou Tisane WHITTINGTON</b>	4,50€
Darjeeling, Earl grey, Jasmin, Vert menthe, Verveine	

## Nos eaux

Le Geste pour  la Planète !

**La bouteille Plate ou Gazeuse** 75cl 3€

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** !



## Les sodas & jus de fruits

Le Geste  Plaisir !

 <b>Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Schweppes Tonic ou Agrume, Oasis Tropical &amp; ICE Tea, Perrier</b>	33cl	4,50€
<b>Jus de fruits</b> Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Pamplemousse, Fraise.	25cl	4,50€
<b>Citronnade Maison</b>	33cl	5,50€



## Nos bières



### Les bières à la pression

		25cl	50cl
<b>Heineken</b>	5°	4,80€	8,30€
<b>Gallia West IPA</b>	6°	5€	8,50€
<b>Affligem</b>	6,8°	5€	8,50€

### Les bières en bouteilles

		33cl
<b>Heineken 0,0</b> (sans alcool)	0°	5,50€
<b>Desperados</b>	5,9°	5,50€
<b>Gallia (Blanche)</b>	5,2°	5,50€

Les prix indiqués sont nets (taxes et service compris)