



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, 19,90€
sélectionnée par notre ami Kevin de la Boucherie Triperie "Chez Christophe" à Courbevoie. 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** 13,50€
Sauce tomate, Mozzarella, basilic frais.
- Marinara** 13,50€
Sauce tomate, huile aillée, olives noires.
- Verdura** 14,50€
Sauce tomate, Mozzarella, aubergines, champignons, tomates cerises, copeaux de Grana Padano.
- Regina** 15€
Sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, champignons.
- Chèvre Miel** 15€
Mozzarella, chèvre, miel, avec tranches de poire (ou sans, selon votre envie. Précisez-le nous !)
- Napoli** 15,50€
Sauce tomate, Mozzarella, anchois, câpres, olives noires.
- 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** 16,50€
Sauce tomate, Mozzarella et Mozzarella di Bufala crue, roquette, tomates cerises, origan, huile d'olive.
- Pizzicante** 16,50€
Sauce tomate, Mozzarella et Mozzarella di Bufala crue, poivrons grillés, Nduja*, basilic.
- Carciofo** 16,50€
Base blanche, Mozzarella, artichauts à la romaine, olives noires, roquette, copeaux de Grana Padano, tomates cerises.
- Calzone** 16€
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 16,50€
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€ | • Jambon cuit 2€ |
| • Olives noires 1€ | • Copeaux de Grana Padano 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 Bufala..... 4€ |
| • Filets d'anchois 2€ | |
| • Câpres 1€ | |

**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. 11€
- All'Arrabiata** - Sauce tomate, piment, ail, roquette, copeaux de Grana Padano. 14€
- Al Pesto** - Sauce basilic, copeaux de Grana Padano, pignons et roquette. 14€
- Al Tartufo** - Crème fraîche, crème de truffe. 15€
- Raviole du jour** - voir sur l'ardoise. 16€
- Alla Carbonara "façon l'Orange"** 16€
œuf, jambon de Parme, copeaux de Grana Padano.
- Aux Légumes Grillés** - Aubergines, courgettes, tomates, champignons, copeaux de Grana Padano. 16€

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

Nos menus



15,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Le Menu du midi

18,50€

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

12€

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 |
|---|---------------|----------------|-------------------|
| Pays d'Oc "6eme Sens" Gérard Bertrand Belle fraîcheur aromatique, fruits exotiques et agrumes. | 5,50€ | 19€ | 27€ |
| Pays d'Oc "Racine Divine" Chardonnay Élegant, nez fruité, gourmand et floral. | 6€ | 20€ | 29€ |
| Italie Région des Abruzzes, Pecorino Vin frais aux notes d'agrumes. | 6€ | 20€ | 30€ |
| Alsace "La Louve" Pinot Gris, Maison Wolfberger Élevage en petits fûts de chêne, des arômes fruités de pêche et d'abricot adoucis de notes de miel. | 6€ | 20€ | 31€ |
| Argentine Petite Fleur, Chardonnay Bodega Monteviejo Vin Onctueux avec une belle acidité et des arômes persistants. | 6,50€ | 24€ | 34€ |

Vins Rosés

| | Verre 14cl | Carafe 50cl | Bouteille 75cl |
|--|---------------|----------------|-------------------|
| Pays d'Oc "6eme Sens" Gérard Bertrand Arômes de fruits rouges. | 5,50€ | 19€ | 27€ |
| Côtes de Provence Presqu'île de St-Tropez Romain Desbastides Rosé clair, frais et tendre, avec des notes d'agrumes et de petits fruits rouges. | 6€ | 23€ | 32€ |
| Côtes de Provence M de Minuty Arômes légers de melon et de notes de fleurs. | 7€ | 26€ | 36€ |

Vins Rouges

| | Verre 14cl | Carafe 50cl | Bouteille 75cl |
|---|---------------|----------------|--------------------------|
| Pays d'Oc "6eme Sens" Gérard Bertrand Tanins fins et soyeux, arômes de cassis et vanille. | 5,50€ | 18€ | 27€ |
| Pays d'Oc "Racine Divine" Pinot Noir Belle attaque en bouche pleine de rondeur, tanins bien fondus. | 6€ | 20€ | 29€ |
| Alsace "La Louve" Pinot Noir, Maison Wolfberger Légèrement boisé avec des notes de petits fruits noirs (myrtille, mûre, cassis) et une pointe d'épices. | 6€ | 21€ | 31€ |
| Italie Primitivo, Région des Pouilles Un bouquet fruité, avec des notes de prunes, de griottes et de vanille. | 6€ | 21€ | 31€ |
| Italie Montepulciano, Région des Abruzzes Cantina Zaccagnini - Vin original, détonnant, bonbon ! Vanille et réglisse. | 6€ | 23€ | 32€ |
| Côte du Rhône Villages Pierre Rougon Les 3 Garçons Un panier de fruits rouges, souple, rond et gourmand. Grenache Syrah Cinsault. | 6€ | 23€ | 32€ |
| Bordeaux Haut Medoc, Château Le Bourdieu Vertheuil Des tanins très soyeux, une belle fraîcheur, un nez de cassis et de fruits. | 7€ | 24€ | 35€ |
| Argentine Petite Fleur, Malbec, Bodega Monteviejo Vin minéral et complexe avec des arômes de fruits et d'épices. | 7€ | 25€ | 35€ |
| Crozes-Hermitage AOP Famille Belle - Cuvée du Peizon Plein, souple au tannins veloutés, arômes expressifs de fruits rouges et noirs. | | | Bouteille 75cl 39€ |
| Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Maison Michel Picard Frais, équilibré, fruits rouges et note d'épices douces. | | | 39€ |
| Bordeaux Pomerol, Château Bellevue 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

| | | |
|---|-----|----|
| Whisky, Vodka, Gin | 4cl | 7€ |
| Whisky, Vodka, Gin avec soda | 2cl | 8€ |
| 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 | 4cl | 6€ |

Cocktails

| | |
|---|---|
|  9€ |  |
| ou Virgin (sans alcool) 6,50€ | |
| Spritz ST-Germain, Spritz Aperol, Spritz Limoncello, Mojito, Gin Tonic, Moscow Mule, Caribbean Mule. | |

Pétillants

| | Verre 14cl | Bouteille 75cl |
|--------------------------------|---------------|-------------------|
| Prosecco | 5€ | 24€ |
| Crémant Cellier du pape | Coupe 6€ | 27€ |

Les cafés LAVAZZA & les thés

| | |
|--|-------|
| Espresso, Décaféiné | 2€ |
| Noisette | 2,30€ |
| Double espresso, Café Crème | 3,80€ |
| Cappucino | 5,50€ |
| Café frappé | 5€ |
| Chocolat Chaud | 4,50€ |
| Thé ou Tisane WHITTINGTON Darjeeling, Earl grey, Jasmin, Vert menthe, Verveine | 4,50€ |

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** !



PARTENAIRE DE



Les sodas & jus de fruits

Le Geste Plaisir !

| | | |
|--|------|-------|
| Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Schweppes Tonic ou Agrume, Oasis Tropical & ICE Tea, Perrier | 33cl | 4,50€ |
| Jus de fruits Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Pamplemousse, Fraise. | 25cl | 4,40€ |
| Citronnade Maison | 33cl | 5,50€ |
| Jus de Citron Frais | 25cl | 5,50€ |



Nos bières



Les bières à la pression

| | | 25cl | 50cl |
|------------------------|------|-------|-------|
| Heineken | 5° | 4,80€ | 8,30€ |
| Gallia West IPA | 6° | 5€ | 8,50€ |
| Affligem | 6,8° | 5€ | 8,50€ |

Les bières en bouteilles

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

Les prix indiqués sont nets (taxes et service compris)