



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** 15€
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, 19,50€
sélectionnée par notre ami Kevin de la Boucherie Triperie "Chez Christophe" à Courbevoie. Frites maison et/ou salade et/ou pâtes fraîches.

Saltimbocca de veau 19,50€
au jambon de Parme grillé, pâtes fraîches, sauce tomate.

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€
Sauce tomate, Mozzarella, anchois, câpres, olives noires.
- 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 Buffala 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 Buffala..... 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. 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. 15,50€
- 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



Le Club du midi

19,50€

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

Pâte au choix

ou

Pizza au choix

Margarita, Regina, Verdura, Marinara

ou 4 fromages

ou

Salade au choix

Verre de vin

6° Sens ou

Bière Heineken

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

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€	18€	26€
Pays d'Oc "Racine Divine" Chardonnay Élégant, nez fruité, gourmand et floral.	5,50€	20€	28€
Italie Pecorino Bio Région des Abruzzes. Vin frais aux notes d'agrumes.	5,50€	20€	28€
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.	5,50€	20€	29€
Argentine Petite Fleur, Bodega Monteveijo Chardonnay - Vin Onctueux avec une belle acidité et des arômes persistants.	6€	25€	34€

Vins Rosés

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
Pays d'Oc "6eme Sens" Gérard Bertrand Arômes de fruits rouges.	5€	18€	26€
Rosé de Provence Château de l'Escarelle Un rosé élégant, aux arômes floraux et notes de fraises fraîches / AOP Bio.	5,50€	23€	32€
Côtes de Provence M de Minuty Arômes légers de melon et de notes de fleurs.	6,50€	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€	18€	26€
Pays d'Oc "Racine Divine" Pinot Noir Belle attaque en bouche pleine de rondeur, tanins bien fondus.	5,50€	20€	28€
Pinot Noir "La Louve" Maison Wolfberger Légèrement boisé avec des notes de petits fruits noirs (myrtille, mûre, cassis) et une pointe d'épices.	5,50€	20€	29€
Italie Primitivo Castello Monaci Cuvée PILUNA - Vin des Pouilles, dominé par des notes de fruits rouges mûrs / IGT.	5,50€	20€	30€
Italie Montepulciano d'Abruzzo Cantina Zaccagnini - Vin original, détonnant, bonbon ! Vanille et réglisse.	5,50€	20€	30€
Côte du Rhône "Parallèle 45" Paul Jaboulet Un vin intense et généreux, séduisant par son bouquet fruité et épicé.	6€	23€	32€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Maison Michel Picard - Frais, équilibré, fruits rouges et notes d'épices douces.	6€	25€	34€
Argentine Petite Fleur, Bodega Monteveijo 100% Malbec - Vin minéral et complexe avec des arômes de fruits et d'épices.	6€	25€	34€

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 / Liqueur de Café	4cl	6€

Cocktails

MARTINI	9€
ou Virgin (sans alcool)	6,50€
Spritz ST-Germain, Spritz Martini Fiero, Spritz Aperol, Bacardi Mojito, Gin Tonic Bombay Saphir, Martini Tonic, Moscow Mule, Caribbean Mule.	

Pétillants

	Verre 14cl	Bouteille 75cl
Prosecco	5€	24€
Crémant Cellier du pape	6€	27€
Champagne Louis Constant Brut	8€	45€

Les cafés LAVAZZA & les thés

Expresso, Décaféiné	2€
Noisette	2,30€
Double expresso, Café Crème	3,80€
Cappucino	5,50€
Café frappé	4€
Chocolat Chaud	4,50€
Thé ou Tisane WHITTINGTON	4,20€
Darjeeling, Earl grey, Jasmin, Vert menthe, Verveine	

Nos eaux

Le Geste pour la Planète !

La bouteille Plate 75cl ou Gazeuse 2€

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	4,40€
Jus de fruits ACE, Orange, Ananas, Abricot, Citron Vert, Fraise, Pomme, Pêche, tomate.	25cl	4,40€

Nos jus de fruits frais

Le Geste Santé !

Citronnade	33cl	5,50€
Jus d'Orange Frais	25cl	5,50€
Jus de Citron Frais	25cl	5,50€



Nos bières



Les bières à la pression

		25cl	50cl
Heineken	5°	4,60€	8€
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€
Desperados	5,9°	5,50€
Gallia (Blanche)	5,2°	5,50€

Les prix indiqués sont nets (taxes et service compris)