

Les planches à partager



-  **Planche de Fromages** 16,50€
- Planche de Charcuteries** 16,50€
- Planche Mixte** fromages, charcuteries, jambons. 16,50€
Une sélection de fromages et de charcuteries de grande qualité et 100% Italiens.
- Carpaccio de Bresaola** 16,90€
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. 16€
- Portion de frites maison** 4€

Les salades



- La Méditerranéenne** 15€
Mesclun, thon, filets d'anchois, Ricotta, tomates cerises, olives noires, aubergines, câpres.
- La Club Parma ou Bresaola** 15€
Mesclun, jambon de Parme 18 mois ou Bresaola (bœuf séché), copeaux de Parmesan, tomates cerises, émincé de champignons.
- La Club Jambon Blanc** 15€
Mesclun, jambon blanc, copeaux de Parmesan, tomates cerises, émincé de champignons.
-  **La Club Seguin** 15€
Mesclun, Chèvre chaud, émincé de Champignons, pignons, aubergines, tomates cerise, olives noires.
-  **La Veggie Club** 14€
Mesclun, copeaux de Parmesan, émincé de champignon, aubergines, tomates cerise, olives noires.
-  **Salade verte** (pour accompagnement) 3€

Le coté du Boucher



Pièce de bœuf à la plancha, sélectionnée par notre ami Kevin de la Boucherie Triperie "Chez Christophe" à Courbevoie, selon arrivage ~ 200g. 18,90€

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€
Sauce tomate, Mozzarella, basilic frais.
-  **Marinara** 13€
Sauce tomate, huile aillée, olives noires.
-  **Verdura** 13€
Sauce tomate, Mozzarella, aubergines, champignons, tomates cerises, copeaux de Parmesan.
- Regina** 14,50€
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** 15€
Sauce tomate, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, copeaux de Parmesan.
- Quattro Mori** 15€
Sauce tomate, Mozzarella, Salami épicé, aubergines, Parmesan en poudre
-  **Buffala** 15,50€
Sauce tomate, Mozzarella et mozzarella di bufala crue, roquette, tomates cerises, origan, huile d'olive.
- Pizzicante** 15,50€
Sauce tomate, Mozzarella et mozzarella di bufala crue, poivrons grillés, Nduja*, basilic.
-  **Carciofo** 15,50€
Base blanche, Mozzarella, artichauts à la romaine, olives noires, roquette, copeaux de Parmesan, tomates cerises.
- Calzone** 15,50€
Sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf.
- Parma ou Bresaola** 16,50€
Jambon de Parme ou Bresaola (bœuf séché), sauce tomate, Mozzarella, roquette, tomates cerises, copeaux de Parmesan, huile d'olive aillée.
-  **Al Tartufo** 16,50€
Crème de truffe, Mozzarella, aubergines, tomates cerises, champignons, copeaux de Parmesan.

Planche Mezzo Pizza 16€
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. 10€
-  **All'Arrabiata** - Sauce tomate, piment, ail. 13€
-  **Al Pesto** - Sauce basilic, pignons et roquette. 13€
-  **Al Tartufo** - Crème fraîche, Crème de truffe. 14€
- Alla Carbonara** - Crème fraîche, œuf, jambon de Parme. 14€
-  **Aux Légumes Grillés** - Aubergines, courgettes, tomates, poivrons. 15€

Nos menus



Le Club du midi

18€

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

11€

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** 6,50€
- Dolce al cioccolato** 6,50€
Fondant chocolat et sa boule de glace
- Panacotta** 6,50€
Coulis fruits rouge ou mangue.
- Fromage blanc 0%** 6,50€
Nature, coulis fruits rouge ou mangue.
- Salade de fruits frais** 6,50€
- PIZZucchero** 6,50€
Pizza en chausson Nutella/banane ou Nutella/poire.
- Glaces artisanales** La boule 3€
Vanille, chocolat, fraise, citron, mangue, stracciatella, noisette.
- Café ou thé gourmand** 8€
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.	4,50€	16€	24€
Italie Pecorino Bio Région des Abruzzes. Vin frais aux notes d'agrumes.	5€	18€	27€
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€	27€
Argentine Petite Fleur, Bodega Montevejo Chardonnay - Vin Onctueux avec une belle acidité et des arômes persistants.	6€	22€	33€

Vins Rosés

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
Pays d'Oc "6eme Sens" Gérard Bertrand Arômes de fruits rouges.	4,50€	16€	24€
Rosé de Provence Château de l'Escarelle Un rosé élégant, aux arômes floraux et notes de fraises fraîches / AOP Bio.	5,50€	21€	31€
Côtes de Provence M de Minuty Arômes légers de melon et de notes de fleurs.	6,50€	23€	35€

Vin Orange

		Bouteille 75cl
Orange "Orange Gold" Gérard Bertrand Un vin Bio frais aux saveurs agrumes. Du soleil à votre table.		28€

Vins Rouges

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
Pays d'Oc "6eme Sens" Gérard Bertrand Tanins fins et soyeux, arômes de cassis et vanille.	4,50€	16€	24€
Bordeaux Sup Château Cateau Lagrange Vin Bio gourmand et équilibré, un nez raisins mûrs et des tanins fermes / AOP.	5€	18€	27€
Pinot Noir "La Louve" Maison Wolfberger Légèrement boisé avec des notes de petits fruits noirs (myrtille, mûre, cassis) et une pointe d'épices.	5€	18€	27€
Italie Nero D'avola Maison Tenuta Rapitala Vin Sicilien. Arômes sensuels de cerises. Saveur fruits des bois.	5,50€	19€	28€
Italie Primitivo Castello Monaci Cuvée PILUNA - Vin des Pouilles, dominé par des notes de fruits rouges mûrs / IGT.	5,50€	19€	29€
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 épicié.	5,50€	21€	31€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Maison Michel Picard - Frais, équilibré, fruits rouges et notes d'épices douces.	6€	22€	33€
Argentine Petite Fleur, Bodega Montevejo 100% Malbec - Vin minéral et complexe avec des arômes de fruits et d'épices.	6€	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) 6€

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€
Cappucino	5€
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 ou Gazeuse 75cl 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 4,20€

Jus de fruits 25cl 4,30€

ACE, Orange, Ananas, Abricot, Citron Vert, Fraise, Pomme, Pêche Abricot, Tomate.

Nos jus de fruits frais

Le Geste  Santé !

Orangeade 33cl 5,50€

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€	7,40€	
Gallia West IPA 6°	4,5€	7,90€	
Affligem	4,5€	7,90€	

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€