

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

San Pellegrino - 50 cl / 100cl 3,70€ / 4,70€

Vittel - 50 cl / 100cl 3,60€ / 4,60€

Perrier - 33 cl 3,50€

Thé Glacé maison 4,90€

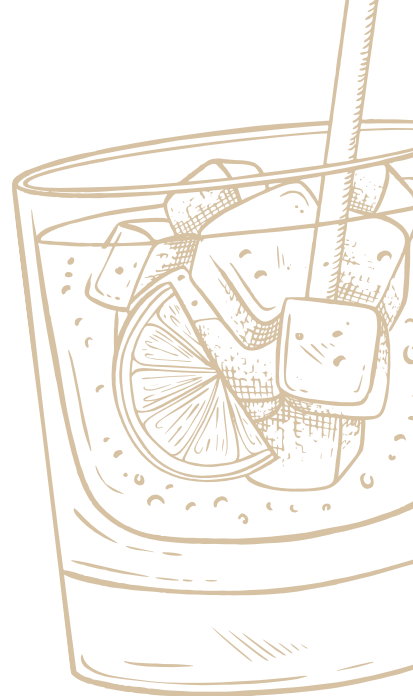
Coca cola 33cl 3,90€, Orangina 25 cl 3,80€

Jus de pomme local 25 cl 3,50€

Diabolo (sirop) 25 cl 3,50€

Jus de fruits 3,50€

Rétro drink (Limonades Italiennes aromatisées) 4,50€



BIERES

Bière Lindemans Kriek (cerise) - 25cl 4€

Bière Philomenn (blanche, Spoum) 5,50€, (blonde, rousse) 5.00 €

Bière pression Grimbergen 25cl / 33cl / 50cl 4,60€ / 5,10€ / 8,60€

BOISSONS & COCKTAILS

Cocktail du moment (voir serveur)

L'Italicus (liqueur de bergamote, prosecco, pêche et citron) 9€

Mojito / Mojito aromatisé 8€ / 8,50€

Spritz Aperol 8€

Hugo Spritz (liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse, citron, menthe) 8,50€

Ricard 2 cl 3,50€

Kir 12 cl 3,90€

Kir pétillant 12 cl 6,50€

Américano 8€

Coupe de Prosecco 12 cl 8€

Martini blanc /rouge 5cl 6€

Marsala aux Amandes 6 cl 5€

Notre sélection de Whisky à partir de 7€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Spritz 6€

Virgin Mojitos 6,50€

Cocktail du moment 7€

LE DIJO 4CL

Crème de Whisky 5,50€

Menthe Pastille blanche ou verte 6,50€

Cognac aux Amandes, Limoncello 6,50€

Cognac 6€

Rhum, notre Sélection à partir de 7€

Rhum Arrangé 6€

BOISSONS CHAUDES

Café Double 3,60€

Café 1,90€

Décaféiné 2,10€

Café crème 2,30€

Cappuccino 3,80€

Thé - Infusion 3€

Irish Coffee 7€



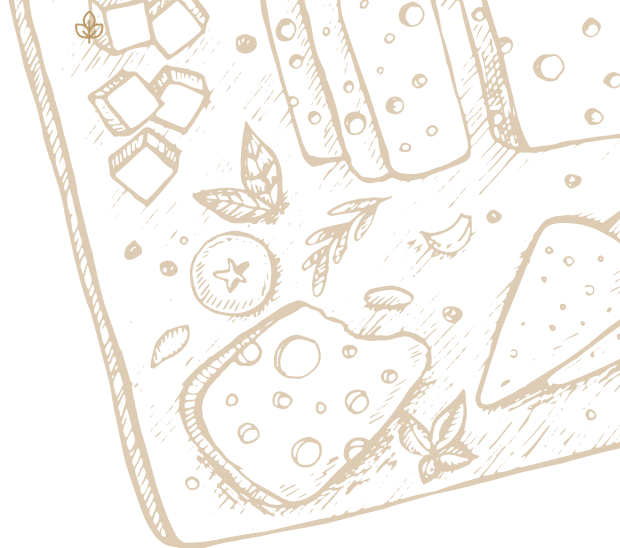
PRIMO (*Entrées*)

LA PLANCHA DE LA STRADA (pour 2) 14€

Charcuteries italiennes et Fromages

STRACCIATELLA (pour 2) 12€

à l'huile d'olive et basilic - Pain Grillé



INSALATE (*Salades*)

LA CAESAR 15€

Salade, tomate, poulet croustillant, œuf, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar, pignons de pins

L'ITALIA 16€

Salade, burrata, Coppa, olives, tomates séchées, parmesan, pignons de pins, vinaigrette

LA STRADA 16€

salade, saumon fumé, avocat, mangue, tomates, graines de sésames, vinaigrette

FORMULE & MENU



FORMULE DU MIDI

uniquement le midi
sauf le samedi

PLAT + DESSERT

15.50 €



MENU BAMBINO

Enfants de - 11 ans

9 €

Pizza Bambino
Poulet Crispy - Frites
Burger Bambino - Frites

*

Glace

*

Jus d'orange
Sirop à l'eau
Jus de pomme local

PIATTO PRONTO (*Plat Principal*)

L'ENTRECÔTE CHAROLAISE 25 €

300 g - frites maison et salade

TARTARE CHAROLAIS AU COUTEAU 18 €

frites maison, salade (olives, parmesan, tomates séchées, basilic, câpres, huile d'olive, œuf)

RISOTTO DEL MARE 19.90 €

crème de safran, St Jacques poêlées, champignons et parmesan

RISOTTO ZUCCHINA 17 €

crème de courgettes, champignons et courgettes cuisinées, speck, tomates séchées, pignons de pins et roquette

BURGERS & FRITES MAISON



BURGER LECCE - FRITES MAISON 16,50€

Buns, steak haché, Burrata, tomates séchées, roquette, sauce pesto vert

BURGER MANHATTAN - FRITES MAISON 15,50€

Buns, steak haché, lard grillé, cheddar, tomates oignons rouges, roquette, sauce pepper

BURGER SUD-OUEST - FRITES MAISON 16,50 €

Buns, Effiloché de canard, Tomme de la Moltais, pickles d'oignons rouge et salade verte

PASTA

PASTA BURRATA 17€

burrata, speck, tomates séchées, pignons de pins, parmesan, sauce pesto vert

PASTA CARBONARA 15€

parmesan, lardons, crème, œuf

PASTA TARTUFO 19€

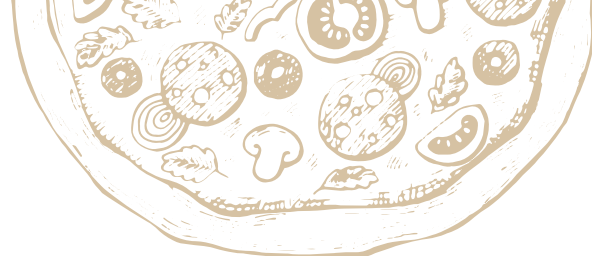
Crème de truffes, champignons, carottes, Coppa et noisettes

Si vous ne finissez pas votre repas, vous pouvez l'emporter : prix de l'emballage 0.20 €

Prix nets en Euro – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération,  Plat végétarien



LES PIZZAS DU CHEF



-  **MARGHERITA ECCELLENTE 12,90€**
sauce tomate, Fior di Latte, mozzarella di Buffala, basilic, huile d'olive infusé au basilic
- REGINA 13,50€**
sauce tomate, jambon aux herbes, Fior di Latte, champignons, origan
-  **FORMAGGIO 13,90€**
sauce tomate, Fior di Latte, chèvre, gorgonzola, le petit moulin de la Moltais
-  **MARGHERITA 9 €**
sauce tomate, Fior di Latte, origan
- CAPRI 13,50€**
crème fraîche, Fior di Latte, chèvre, lard, noix, miel, tomates cerises, roquette
- NAPOLITAINE 13,50€**
sauce tomate, Fior di Latte, thon, tomates séchées, parmesan, olives
- PALERMO 12,90€**
sauce tomate, Fior di Latte, Anchois, olives marinées, câpres, oignons
- PESCATORE 14,90€**
crème de courgettes, Fior di Latte, Ricotta, saumon fumé, tomates séchées, noisettes torréfiées, roquette
- CALABRESE 15€**
sauce tomate, Fior di Latte, haché de cochon, spianata, poivrons, oignons rouges
- FRANCO 13,90€**
sauce tomate, Fior di Latte, champignons, oignons, crème fraîche, Speck, velours de balsamique, origan
- GIACOMO 17,50€**
crème fraîche, Fior di Latte, champignons, saint-jacques et pistou
-  **VERDURA 13,90€**
sauce tomate, Fior di Latte, courgettes, aubergines, poivrons, tomates et pistou
- SOLEIL 13,50€**
crème de safran, Fior di Latte, poivrons, chorizo, poulet mariné
- STRACCIATELLA 14,50€**
sauce tomate, Fior di Latte, Bresaola, Stracciatella, roquette, huile d'olive, pignons de pins
- BURRATA 16€**
sauce tomate, Fior di Latte, Coppa, tomates, burrata, pistou, parmesan, pignons de pins, roquette
- SAVOYARDE 14,50€**
crème fraîche, Fior di Latte, pomme de terre, lardons, oignons et Le Petit Moulin de la Moltais
- MANHATTAN 14,90€**
sauce tomate, Fior di Latte, boeuf haché, oignons, cheddar, crème fraîche, origan
- PEPPERONI 13€**
sauce tomate, Fior di Latte, pepperoni, ricotta
-  **CARCIOFO ROMANO 14,90€**
crème de pesto vert, Fior di Latte, artichauts à la romaine, olives, mozzarella di Buffala, tomates séchées, pignons de pins
- FORESTIERE 16€**
crème de truffes, Fior di latte, Champignons, gorgonzola, poire, magret de canard fumé et noix

Si vous ne finissez pas votre repas, vous pouvez l'emporter : prix de l'emballage 0.20 €

DOLCI – DESSERTS *fatti in casa (fait maison)*

CRÈME BRÛLÉE 6.50€

TARTE FINE AUX POMMES, CARMEL BEURRE SALE,
GLACE VANILLE, CHANTILLY 8,50€

TIRAMISU CAFÉ 7.50€

CAFÉ GOURMAND 7.50€

MOUSSE AU CHOCOLAT 6.00€

CHEESECAKE BREIZH, POIRE, CARMEL BEURRE SALE ET SPECULOOS 8.50€

GELATO - GLACES

Glaces Maître Artisan Glacier
100 % fabrication française



NAPOLITAIN 8.90€

glace café, glace tiramisu, glace spéculoos, sauce café, chantilly

AMALFI 8,90€

glace tarte citron meringuée, glace palet breton, coulis fruits rouges, chantilly

TUTTI FRUITTI 8,90€

sorbet citron, sorbet cassis, sorbet framboise, coulis fruits rouges, chantilly

CHOCOLATO 8,90€

glace chocolat noisette nuty, glace chocolat lait, glace chocolat noir, sauce chocolat, chantilly

CHOUCHOU 8,90€

glace chouchou cacahuètes, cookies, chocolat lait, sauce caramel, chantilly

VANIGLIA 8,90€

glace vanille macadamia, glace vanille bourbon, glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly

COUPE 2 BOULES DE GLACES 5,90€ / 3 BOULES 7€

Supplément chantilly 2€ / Supplément Alcool 2cl 3€

CARTE DES VINS

 Verre	 Pichet	 Bouteille
12cl	50cl	75cl

VINS EFFERVESCENTS ITALIENS

Prosecco	8€	-	40€
----------	----	---	-----

VINS ROUGES ITALIENS

Montepulciano d'Abruzzo DOC	4,50€	18€	23€
DOLIA (rouge de Sardaigne)	5€	19€	27€
Valpolicella DOC (rouge de Venise)	5€	19€	26€
«Attimi di Barbera» Piemonte DOC	5€	21€	29€
Colle Al Vento - Primitivo di Manduria (Pouilles)	5.50€	23€	32€
ACINO - Chianti Bottega	5,50€	23€	32€
«PERRICONE» Nero d'Avola d'Andrero	6.70€	27€	40€
Nero d'Avola d'Andrero (rouge de Sicile)	4,50€	18€	23€
«Syrah Momenti» Andrero (rouge de Sicile)	4,50€	18€	23€

VINS BLANCS ITALIENS

Grillo - Andrero (blanc de Sicile)	4,50€	18€	23€
JAARA Vermentino d' Andrero (blanc de Sicile)	4.50€	18€	23€
PIZZOLATO IGT VENETO (chardonnay italien)	5.50€	20€	28€

VINS ROSES ITALIENS

Bardolino rosato Chiaretto "Villa Cardini"	4.50€	18€	23€
Pinot Grigio rosé Veneto	4€	16€	20€

VINS BLANCS

CHARDONNAY "Les Coches" J.MOREAU ET FILS	4€	16€	20€
Gros Manseng (blanc moelleux) MILLET	4€	17€	22€

VINS ROSES

Domaine de la Navicelle «A Flot» Côtes de Provence BIO	4,50€	19€	24€
Château de la Selve «Maguelonne» Côteaux de l'Ardèche BIO	4,50€	19€	24€
DON PAOLU - Île de Beauté	4,50€	18€	23€