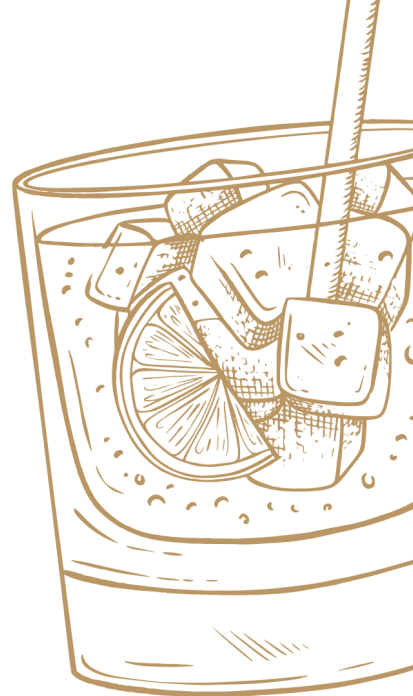


CARTE DES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

- SanPellegrino -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€**
- Breizh 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) **4.70€**



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€**
- pression Brooklyn Pulp Art (ipa) 25cl / 50cl **4.80€ / 9.00€**

BOISSONS & COCKTAILS

- Cocktail du moment (voir serveur)**
- L'Italicus (liqueur de bergamote, prosecco, pêche et citron) **9€**
- Mojito / Mojito aromatisé **8.50€ / 9€**
- Spritz Aperol **8.50€**
- Hugo Spritz (liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse, citron, menthe) **9€**
- Ricard 2 cl **3.50€**
- Kir 12 cl **4.50€**
- Kir pétillant 12 cl **8€**
- Américano **8€**
- Coupe de Prosecco 12 cl **8€**
- Martini blanc /rouge 5cl **6€**
- Notre sélection de Whisky à partir de **7€**

COCKTAILS SANS ALCOOL

- Virgin Spritz **6.50€**
- Virgin Mojitos **7€**
- Cocktail du moment (voir serveur)

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€**
- Chocolat chaud **4.00€**
- Thé - Infusion **3€**
- Irish Coffee **7€**



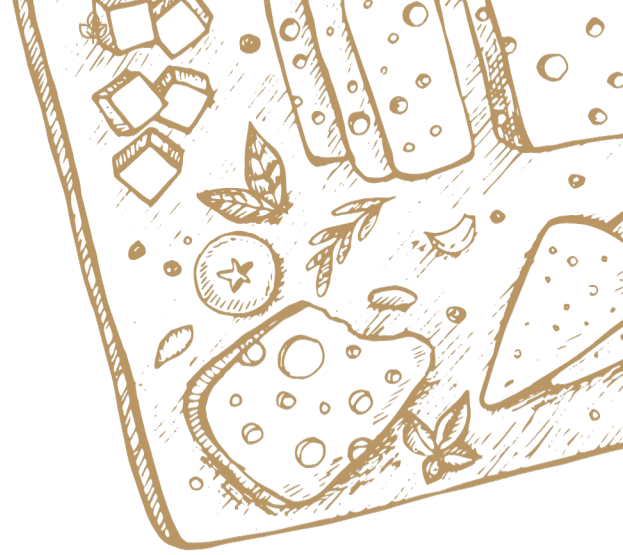
PRIMO (Entrées)

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 15.50€

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

L'ITALIA 17€

Salade, burrata, Sorfumé (filet de porc tendre fumé), olives, tomates séchées, parmesan, croûtons au caviar d'aubergines, pignons de pins, vinaigrette au pesto vert

LA STRADA 16.50€

salade, saumon fumé, Avocat, Mangue, tomates, graines de sésames, vinaigrette

FORMULE & MENU



FORMULE DU MIDI

uniquement le midi
sauf le samedi

PLAT + DESSERT

16.50 €



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

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

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

PIATTO PRONTO *(Plat Principal)*

L'ENTRECÔTE CHAROLAISE 25 €

300 g - frites maison et salade

TARTARE CHAROLAIS AU COUTEAU 18.50 €

frites maison, salade, olives, parmesan tomates séchées, basilic, câpres,

RISOTTO DEL MARE 19.90 €

crème de safran, St-Jacques poêlées, champignons et parmesan

RISOTTO CANTADINO 18 €

crème, poireaux, carottes, champignons, parmesan, lardons, courgettes grillées, tranche de lard grillée, graines de courges et roquette

BURGERS & FRITES MAISON



BURGER LECCE - FRITES MAISON 17,00€

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

BURGER MANHATTAN - FRITES MAISON 16,50€

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

BURGER POLLO AVOCADO-FRITES MAISON 16,90 €

Buns, Poulet Crispy, guacamole, courgettes grillées, tomates, Batavia, oignons rouge et sauce Cheddar

PASTA

PASTA VERDE ET BURRATA 17.90€

SAUCE PESTO VERT, Burrata, Sorfumé (filet de porc fumé), pignons de pins, courgettes grillées, parmesan

PASTA CARBONARA 15.50€

parmesan, lardons, crème, œuf

PASTA CAMPAGNA 17.50€

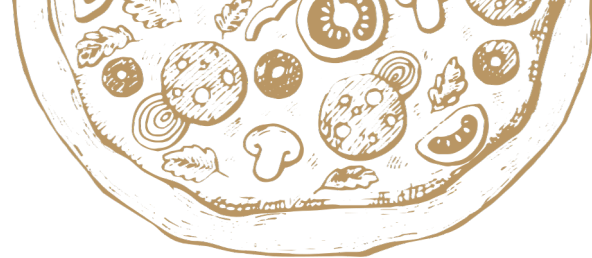
Crème des champignons, champignons, sautés, sorfume, noisettes torréfiées, carottes et courgettes.



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 13.90€

sauce tomate, Fior di Latte, mozzarella di Buffala, basilic, huile d'olive infusé au basilic

REGINA 13.90€

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 10 €

sauce tomate, Fior di Latte, origan

CAPRI 14.50€

crème fraîche, Fior di Latte, chèvre, lard, noix, miel, tomates cerises, roquette

NAPOLITAINE 13.90€

sauce tomate, Fior di Latte, thon, tomates séchées, parmesan, olives

PALERMO 13.50€

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 15.50€

sauce tomate, Fior di Latte, haché de cochon, spianata, poivrons, oignons rouges

FRANCO 14.90€

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 14.50€

crème de safran, Fior di Latte, poivrons, chorizo, poulet mariné

STRACCIATELLA 15.50€

sauce tomate, Fior di Latte, Bresaola, Stracciatella, roquette, huile d'olive, pignons de pins

BURRATA 17€

sauce tomate, Fior di Latte, Coppa, tomates, burrata, pistou, parmesan, pignons de pins, roquette

SAVOYARDE 15.50€

crème fraîche, Fior di Latte, pomme de terre, lardons, oignons et Le Petit Moulin de la Moltais

MANHATTAN 16€

sauce tomate, Fior di Latte, boeuf haché, oignons, cheddar, crème fraîche, origan

PEPPERONI 13.50€

sauce tomate, Fior di Latte, pepperoni, ricotta

PISTACHIO 17.50 €

Crème de Pistache, Fior Di Latte, Jambon Italien Truffée, mozzarella di buffala, Pistaches Torréfiées, velours balsamique, roquette

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 16.50€

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 €

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

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

CRÈME BRÛLÉE 6.50€

FABULEUX NOUGAT GLACE MAISON 8.90€

TIRAMISU CAFÉ 7.50€

CAFÉ GOURMAND 7.50€

MOUSSE AU CHOCOLAT 6.00€

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE ET CAMEL BEURRE SALE 8.90€

GELATO - GLACES

*Glaces Maître Artisan Glacier 100
% fabrication française*



AFTER EIGHT 9.50€ (+ 3€ shooter Get 27 - 3cl)

glace Menthe-Chocolat, glace Chocolat noir,
sauce chocolat, chantilly et copeaux de chocolat

COUPE DES ILES 9.50€ (+ 3€ shooter Rhum - 3cl)

glace Rhum Raisin, glace Coco, sorbet Ananas, sauce caramel, chantilly

MOJITO 9.50€

sorbet Mojito, sorbet Citron Vert, chantilly et copeaux de chocolat

AMORE GELATO 9.50€

glace Pistache, sorbet Framboise, glace Macaron Framboise,
coulis fruits rouges et chantilly

VANIGLIA 9.50€

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

COUPE 2 BOULES DE GLACES 6€ / 3 BOULES 7.50€

Supplément chantilly 2€ / Supplément Alcool 3cl 3€

CARTE DES VINS

VINS EFFERVESCENTS ITALIENS

 Verre	 Pichet	 Bouteille
12cl	50cl	75cl

PROSECCO

8€ - 40€

VINS ROUGES ITALIENS

VALPOLICELLA DOC (ROUGE DE VENISE)	5.00€	19€	26€
«ATTIMI DI BARBERA» PIEMONTE DOC	5.50€	21€	29€
ACINO - CHIANTI BOTTEGA	5.50€	23€	32€
NERO D'AVOLA MUSITA "ORGANICUS" BIO (SICILE)	5€	20€	26€
«NEGROAMARO" NOTTE ROSSA (POUILLES)	5.50€	23€	32€
«SUSUMANIELLO" NOTTE ROSSA (POUILLES)	6.50€	26€	38€

VINS BLANCS ITALIENS

GRILLO MUSITA- "ORGANICUS" BIO (SICILE)	5€	20€	26€
LA TRAVERSATA VERMENTINO BIO (TOSCANE)	5.50€	21€	29€

VINS ROSES ITALIENS

BARDOLINO ROSATO CHIARETTO "VILLA CARDINI"	4.90€	18€	23€
PINOT GRIGIO ROSÉ VENETO	4€	16€	20€

VINS BLANCS

CHARDONNAY "MAGELLAN" Occitanie BIO	4.50€	19€	24€
GROS MANSENG (BLANC MOELLEUX) MILLET	4€	16€	22€

VINS ROSES

DOMAINE DE LA NAVICELLE «A FLOT» CÔTES DE PROVENCE BIO	4.50€	19€	24€
--	-------	-----	-----

VINS ROUGES

PINOT «MAGELLAN» - OCCITANIE BIO	5.00€	19€	26€
----------------------------------	-------	-----	-----