

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€
- Coca Baladin 4,80€
- Orangina -25 cl 3,80€
- Jus de pomme local -25 cl 3,50€
- Diabolo (sirop) -25 cl 3,50€
- Sirop a l'eau 3,00€
- Jus de fruits 3,50€
- Rétro drink (Limonades Italiennes aromatisées) 5,00€

BIERES

- Bière Lindemans Kriek (cerise) - 25cl 4,50€
- Bière Saint Colombe(ambre, blonde,blanche, pie noir, dore, rousse) 7,00€
- Bière Philomenn (blanche, Spoum,blonde, rousse) 7,00 €
- Bière pression Grimbergen 25cl / 33cl / 50cl 4,60€ / 7,00€ / 8,60€
- Bière pression Brooklyn Pulp Art (ipa) 25cl / 33cl / 50cl 4,80€ / 7,20 / 9,00€

BOISSONS & COCKTAILS

- Cocktail du moment (voir serveur)
- L'Italicus (liqueur de bergamote, prosecco, pêche et citron) 9,00€
- Hugo Spritz (liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse, citron, menthe) 9,00€
- Mojito / Mojito aromatisé 8,50€ / 9,00€
- Spritz Aperol 8,50€
- Ricard 2 cl 3,50€
- Kir 12 cl 4,50€
- Kir pétillant 12 cl 8,00€
- Américano 8,00€
- Coupe de Petillante 12 cl 5,50€
- Martini blanc /rouge 5cl 6,00€
- Notre sélection de Whisky à partir de 7,50€

COCKTAILS SANS ALCOOL

- Virgin Spritz 6,50€
- Virgin Mojitos 7,00€
- Fraisangue 6,50€
- Bora Bora 6,50€
- 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 6,00€
- Rhum, notre Sélection à partir de 7,00€
- Rhum Arrangé 6,00€
- Whisky , notre Sélection à partir de 7,50€

BOISSONS CHAUDES

- Café Double 3,60€
- Café 1,90€
- Décaféiné 2,10€
- Café crème 2,30€
- Cappuccino 3,80€
- Thé - Infusion 3,00€
- Irish Coffee 8,00€



PRIMO (Entrées)

LA PLANCHA DE LA STRADA (pour 2) 14,50€

Charcuteries italiennes et Fromages

STRACCIATELLA (pour 2) 13,00€

A 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 17,00€

Salade, burrata, charcuterie Italienne, 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 mid
sauf le samedi

PLAT + DESSERT

16,50 €



MENU BAMBINO

Enfants de - 11 ans

10,00€

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 du BOUCHER 25,00 €

300 g - frites maison et salade.

TARTARE du BOUCHER AU COUTEAU 18,50 €

Frites maison, salade ,olives, parmesan tomates séchées, basilic, câpres, huile d'olive, oeuf.

RISOTTO DEL MARE 19,90 €

Crème de safran, St-Jacques poêlées, champignons et parmesan.

RISOTTO CANTADINO 18,00 €

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 16,90€

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.

BURGER TEXAN - FRITES MAISON 16,90€

Buns, steak du boucher, cheddar, tomate, roquette, oignons rouge, lardon grille, sauce barbecue maison

PASTA & RAVIOLI

PASTA VERDE ET BURRATA 17,90€

Sauce pesto vert, Burrata, Charcuterie Italienne, pignons de pins, courgettes grillées, parmesan.

PASTA CARBONARA 15,50€

Parmesan, lardons, crème, œuf.

PASTA CAMPAGNA 17,50€

Crème des champignons, champignons, sautés, charcuterie Italienne, noisettes torréfiées ,carottes et courgettes.

RAVIOLI EPINARD ET RICOTTA 16,50€

Crème de chorizo, courgette poêlée, pignons de pin, tomate séchée, roquette

RAVIOLI CHAMPIGNON 16,50€

Crème de gorgonzola, noix torréfiées, courgettes grillées

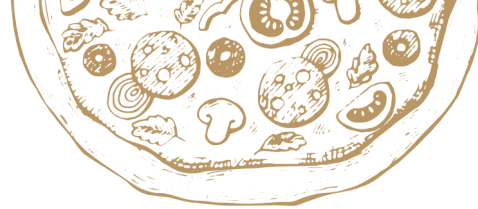
RAVIOLI AU SAUMON 17,00€

Crème parmesan, touche citronnée, aneth, éclat saumon fumé, pignon de pin, tomate séchée, roquette

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 €

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 10,00€**
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 18,00€**
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 16,00€**
Sauce tomate, Fior di Latte, Bresaola, Stracciatella, roquette, huile d'olive, pignons de pins
- BURRATA 17,00€**
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 16,00€**
Sauce tomate, Fior di Latte, boeuf haché, oignons, cheddar, crème fraîche, origan
- PEPPERONI 13,50€**
Sauce tomate, Fior di Latte, pepperoni, ricotta
- PISTACHIO 18,00 €**
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
- LA DIVINE TRUFFE 17,00€**
Crème de truffe, fior de latte, mortadelle à la truffe, burrata, parmesan, goutte de poivron rouge et jaune
- LA SCARMOZA REALE 16,50€**
Sauce tomate, fior di latte, scarmoza fumé, pancetta, oignons rouges, miel
- LA VERDE ELEGANZA 16,50€**
Crème de petits pois, fior di latte, saumon fume, aneth, citron, tomates séchées

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 €

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 Caramel 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 Madelene,
coulis fruits rouges et chantilly

VANIGLIA 9,50€

glace vanille noix de pecan, glace vanille bourbon,
glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly

COUPE 2 BOULES DE GLACES 6,00€ / 3 BOULES DE GLACES 7,50€

Supplément chantilly 2,00€ / Supplément Alcool 3cl 3,00€

CARTE DES VINS



Verre
12cl



Pichet
50cl



Bouteille
75cl

VINS SPUMANTS ITALIENS

| | | | |
|---|-------|---|--------|
| LAMBRUSCO GASPAROSSA FRIZZANTE SECCO | - | - | 32,00€ |
| LAMBRUSCO GASPAROSSA FRIZZANTE SEMI SECCO | | | 33,50€ |
| LAMBRUSCO ROSE GASPAROSSA FRIZZANTE SECCO | - | - | 32,00€ |
| LUCCA RICCI | 5,50€ | - | 29,00€ |

VINS ROUGES ITALIENS

| | | | |
|---|-------|--------|--------|
| VALPOLICELLA DOC (ROUGE DE VENISE) | 5,00€ | 19,00€ | 26,00€ |
| «ATTIMI DI BARBERA» PIEMONTE DOC | 5,50€ | 21,00€ | 29,00€ |
| ACINO - Chianti Bottega | 5,50€ | 23,00€ | 32,00€ |
| NERO D'AVOLA MUSITA "ORGANICUS" BIO (SICILE) | 5,00€ | 20,00€ | 26,00€ |
| «NEGROAMARO» NOTTE ROSSA (POUILLES) | 5,50€ | 23,00€ | 32,00€ |
| FREISA D'ASTI | 6,50€ | 26,00€ | 38,00€ |
| «SUSUMANIELLO» NOTTE ROSSA (POUILLES) | 6,50€ | 26,00€ | 38,00€ |

VINS BLANCS ITALIENS

| | | | |
|---|-------|--------|--------|
| GRILLO MUSITA- ORGANICUS BIO (SICILE) | 5,00€ | 20,00€ | 26,00€ |
| LA TRAVERSATA Vermentino bio (Toscane) | 5,50€ | 21,00€ | 29,00€ |

VINS ROSES ITALIENS

| | | | |
|--|-------|--------|--------|
| BARDOLINO ROSATO CHIARETTO "VILLA CARDINI" | 4,90€ | 18,00€ | 23,00€ |
| PINOT GRIGIO ROSÉ VENETO | 4,00€ | 16,00€ | 20,00€ |

VINS BLANCS

| | | | |
|--------------------------------------|-------|--------|--------|
| CHARDONNAY "MAGELLAN" Occitanie BIO | 4,50€ | 19,00€ | 24,00€ |
| GROS MANSENG (BLANC MOELLEUX) MILLET | 4,00€ | 16,00€ | 22,00€ |

VINS ROSES

| | | | |
|--|-------|--------|--------|
| Domaine de la Navicelle «A FILOT» cote de Provence bio | 4,50€ | 19,00€ | 24,00€ |
|--|-------|--------|--------|

VINS ROUGES

| | | | |
|----------------------------------|-------|--------|--------|
| PINOT «MAGELLAN» - OCCITANIE BIO | 5,00€ | 19,00€ | 26,00€ |
|----------------------------------|-------|--------|--------|