



DESSERTS MAISON

Affogatto.....	7,50
<i>caramel beurre salé, glace vanille, café</i>	
Panna cotta.....	5,50
<i>fraise, passion ou framboise</i>	
Pavlova.....	7,00
Tiramisu.....	6,50
Tarte citron meringuée.....	6,20
Crème caramel.....	5,50
Café Gourmand.....	6,80
Profiterole au chocolat.....	6,50
Mousse au chocolat maison.....	5,50

Glaces

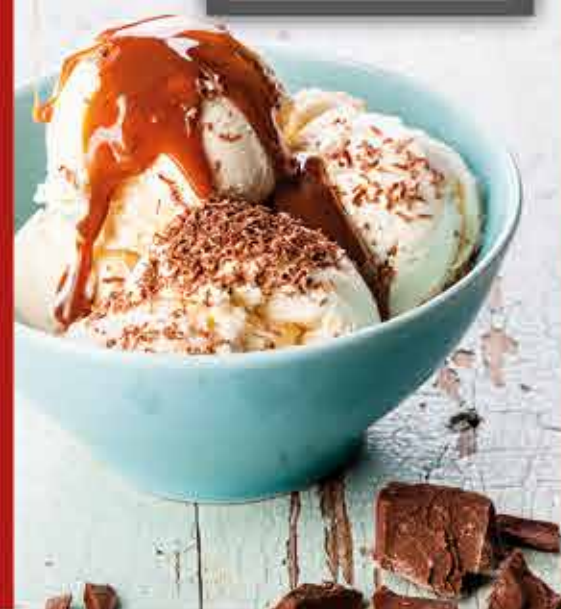
Verrine de glace de notre Maître Artisan Glacier

2 boules • 4,65 3 boules • 7,00

Poire Belle-Hélène.....	7,50
Chocolatissimo.....	7,50
<i>Glace Straciatella, chocolat, chocolat chaud, Chantilly</i>	
Coupe Colonel.....	7,50
<i>Sorbet citron vert, vodka</i>	
Dame Blanche.....	7,50
<i>Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly</i>	
Pêche melba.....	7,50
Suppl. Chantilly.....	0,50

Parfum au choix :

chocolat, vanille, Spéculoos, caramel au beurre salé, Straciatella, fraise, framboise, citron vert, menthe, chocolat, pistache, café



DIGESTIFS

Get 27 4cl.....	5,50
Get 31 4cl.....	5,50
Menthe-Pastille 4cl.....	5,50
Cognac Otard VS 4cl.....	5,50
Cognac aux amandes Donjon 4cl.....	5,50
Eau-de-vie de poire 4cl.....	6,50
Eau-de-vie de mirabelle 4cl.....	6,50
Irish Coffee.....	7,50
Limoncello.....	6,50
Grappa.....	6,50

Prix nets en euros.

BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....	2,00
Double café expresso.....	3,80
Noisette.....	2,00
Décaféiné.....	2,20
Sélection de nos thés.....	2,80



CHAMPAGNES

Laurent Perrier Brut.....	70,00
Delamotte.....	50,00

Prix nets en euros.

VIN AU VERRE

Bardolino Rosé •	3,60
Chianti Rouge •	4,50
Montepulciano Rouge •	4,50
Verona Pinot Grigio Blanc •	3,80
Chinon Rouge •	4,30
Saumur Champigny Rouge •	4,10
OVNI J. Mourat Rosé •	4,90

SPUMANTI

Prosecco DOC Spumante brut.....	20,50	75cl	37,5cl
<i>Tout en fraîcheur, pomme croquante et bulle fine</i>			

VINO BIANCO

Chablis.....	16,80	75cl	37,5cl
IGT Verona Pinot Grigio Terre Di Verona.....	16,50		
<i>Souple plein, onctueux nez de fleur</i>			
Soave Classico DOC Montecampo.....	18,00		
<i>Tendre et frais, nez de pomme et d'agrumes</i>			
Maremma Toscana DOC Vermentino Calasole.....	23,80		
<i>Souple et frais, note de fleurs et d'amande fraîche</i>			

VINO ROSATO

Bardolino Chiaretto DOC.....	14,50	75cl	37,5cl
<i>Structuré, gourmand et fruité à la robe rose fuchsia</i>			
Reggiano Lambrusco Rosato Dolce DOC.....	14,50		
<i>Rosé brillant, nez de fruits frais et de violette, belle fraîcheur</i>			
IGP Venezia Guila Puitino Pinot Grigio Ramato.....	20,00		
<i>D'une robe gris pâle, sec, frais et ciselé</i>			
Reggiano Lambrusco Rosato Dolce DOC.....	17,00		
<i>Rouge, pétillant et fruité, nez de petites baies noires</i>			
OVNI J. Mourat.....	18,50		

VINO ROSSO

St-Nicolas de Bourgeuil.....	17,50	75cl	37,5cl
Chinon AOC Château de Vaugaudry.....	20,60		
Saumur Champigny AOC Les Chanteraines.....	19,60		11,90
IGT Salento Primitivo Borgo Sanleo.....	17,50		
<i>Souple et charnu assez frais, nez de fruits confits et de pruneau</i>			
Montepulciano Dabruzzo DOC.....	17,90		12,50
<i>Souple et charnu assez frais, nez de fruits confits et de pruneau</i>			
Chianti DOCG Borgo Sanleo.....	20,50		
<i>Des tanins souples sur un nez gourmand</i>			
Valpolicella DOC Collezione.....	22,50		14,50
<i>Croquant, très fruité, arômes de cerises fraîches</i>			
Lacryma Christi Del Vesuvio.....	24,50		
<i>Rond et fondu en bouche, au nez de fruits macérés</i>			

Eaux

Evian.....	3,50	50cl	4,50	1L
San Pellegrino.....	3,50		4,50	

Photos non contractuelles. 03/2019



CARTE ETE



italien • Ristorante • Trattoria • Café Italien • Trattoria • Ristorante • Café Italien • Trattoria • Ristorante • Tratt

ante • Trattoria

APÉRITIFS

Porto 7cl rouge ou blanc	4,00
Kir 11cl cassis, mûre, framboise, cerise, pêche.....	3,60
Kir de la Reine 11cl cassis, mûre, framboise, cerise, pêche....	4,30
Kir Royal 11cl cassis, mûre, framboise, cerise, pêche.....	8,00
Ricard 2cl.....	3,60
Jack Daniel's Single Barrel 4cl.....	8,00
William Lawson's 4cl	5,90
Martini 5cl Bianco, Rosato ou Rosso.....	3,60
Champagne Coupe 11cl	7,50
Prosecco Coupe 11cl	5,50

BIÈRES

Desperados Btle 33cl	6,50
Moretti pression25cl 4,3050cl 8,00	

Planches À PARTAGER

- Planche Parme • 8,90
- Planche Mixte • 10,90
Parme/Jambon aux truffes
ou Parme/Coppa



Cocktails SANS ALCOOL • 6,00

- Apple Mojito soft 18cl
Jus de pomme, citron vert,
menthe fraîche, sucre roux et Perrier
- Strawberry Mojito soft 18cl
Jus de fraise, citron vert,
menthe fraîche et Perrier
- Cocktail de jus de fruits 18cl

Cocktails

ALCOOLISÉS

Aperol Spritz	6,40
Mojito.....	7,50
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, Perrier	
Mojito Fraise.....	8,00
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, Monin fraise	
Mojito Passion.....	8,00
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, Monin passion	
Mojito Framboise.....	8,00
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, Monin framboise	
Caïpirinha.....	7,50
Gin Fizz.....	6,50
Gin, sucre de canne, Pulco citron, Perrier	
Whisky Coca.....	6,80
Sunset Beach.....	6,50
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de fraise	

SOFTS

Coca-Cola, Coca Light, Coca Zero 33cl.....	3,80
Orangina 25cl, Nestera pêche 20cl	3,80
Schweppes Indian Tonic, Agrum' 20cl	3,80
Sprite 33cl	3,80
Minute Maid 20cl.....	3,80
Orange, ananas, pamplemousse, abricot, multivitaminé, tomate, pomme	

Prix nets en euros.

INSALADA

Salade Fraîcheur.....	14,20
Mesclun, gambas, crevettes, tomates cerises, saumon gravé, carpaccio de poulpe, pamplemousse, vinaigrette aux agrumes	
Salade Caesar.....	14,50
Mesclun, poulet, anchois, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce Caesar	
Salade de chèvre chaud.....	14,50
Mesclun, chèvre chaud pané, bruschetta aromatisée, bresaola, tomates cerises	
Salade mozzarella di Bufala, chips de Parme.....	14,90
Mesclun, mozzarella di Bufala, huile d'olive, tomates cerises	
Tomate Burrata.....	16,50
Tomates noires de Crimée, tomates cœur de bœuf, tomates jaunes de Limmony	
Salade tiède de poulpe et pommes de terre.....	15,50
Mesclun, pommes de terre, poulpe, oignons rouges	
Friture de calamars.....	14,50

FORMULES DU MIDI

Uniquement le midi du lundi au vendredi.
Hors jours fériés.

- À 12,00 -

- Pizza du Jour
ou Plat du Jour
ou Spaghettis bolognaise
-
- Café

- À 14,90 -

- Plat du Jour ou Pizza du Jour
ou Spaghettis alla carbonara
ou Lasagne saumon
-
- Café Gourmand
ou Panna cotta
fraise, passion ou framboise
ou Dessert du Jour
-
- Bière ou Soda
ou Verre de vin ou 1/2 Eau

MENU BAMBINO • 12,00

Jusqu'à 12 ans

- Pizza Bambino jambon ou fromage
ou Steak haché, frites ou Ravioles
-
- Coffret surprise
-
- Soda et surprise



Pastas

Tagliatelles au thon frais.....	16,50
Penne arrabiata.....	15,60
Spaghettis à l'encre de seiche.....	14,90
Spaghettis à l'encre de seiche, poulpe et encornet, sauce tomate	
Linguine alla vongole.....	15,50
Linguine, palourdes sautées en persillade, copeaux de parmesan	
Linguine gambas flambées au Ricard.....	16,50
Spaghettis alla carbonara.....	14,20
Spaghettis, lardons de pancetta, parmesan, crème, œuf	
Spaghettis Polpetine.....	14,00
Spaghettis et boulettes de bœuf et veau	
Raviolis de bœuf.....	13,50
Malfatti ricotta epinards.....	14,50
sauce parmesan	

MENU CAFÉ ITALIEN - À 23,00 -

- Salade de chèvre chaud
ou Carpaccio de bœuf
ou Tomate burrata
-
- Linguine alla vongole
ou Agneau confit à l'italienne
ou Tagliatelles au thon frais
ou Pizza au choix
-
- Profiteroles au chocolat
ou Mousse au chocolat
ou Café Gourmand

Menu
Café Spare
1 Partie 29€

Menu
Café Strike
2 Parties 35€

Chaussures comprises du lundi au vendredi soir.
Hors veilles de jours fériés et jours fériés.

PIZZAS

Margherita.....	9,50
Sauce tomate, mozzarella, basilic	
Mozzarella di Bufala.....	13,90
Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, mozzarella di Bufala, roquette	
Pizza 4 fromages.....	13,50
Sauce tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, Gorgonzola	
Pizza Napolitaine.....	12,50
Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives	
Calzone.....	13,00
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf	
Vesuvio.....	14,50
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, merguez, jambon blanc, parmesan, roquette	
Tonno.....	15,90
Crème moutardée, mozzarella, thon, tomates fraîches, oignons rouges	
Aubergine.....	14,90
Sauce tomate, mozzarella, aubergine, poivrons	
Romana.....	11,90
Sauce tomate, jambon, mozzarella, champignons	
Cippola.....	13,80
Sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, tomates fraîches, poivrons, oignons, olives	
Dolomiti.....	14,90
Crème fraîche, Gorgonzola, jambon de Parme, mozzarella, champignons frais	
Saumon.....	14,90
Base crème, fondue de poireaux, mozzarella, saumon, crème ciboulette	
Tomate barbecue.....	14,00
Sauce tomate, mozzarella, merguez, oignons rouges, Parmesan	

POISSONS

Filet de Bar sauce vierge.....	16,50
Pavé de thon crème de poivrons.....	18,50

PLATS CUISINÉS

Lasagne au saumon.....	15,50
Conchiglioni farcis au bœuf.....	14,50
et jambon de Parme, gratinés au parmesan	

VIANDES

Agnelo Candito agneau confit à l'italienne.....	17,50
Osso bucco.....	17,00
Escalope Marsala.....	17,00
Escalope Milanaise.....	17,50
Faux Filet Salers.....	16,00
Carpaccio de bœuf à volonté.....	17,00
Tartare de bœuf.....	15,90

BURGER LITTLE ITALIE

Mozzarella, aubergine, tomates,
parmesan, steak haché 180g

• 16,50 •



Les plats « Fait Maison »
sont élaborés
sur place à partir
de produits bruts.