



## DESSERTS MAISON

Panna cotta Cappuccino, Chantilly .....	5,80
Panna cotta fraise, passion ou framboise .....	5,50
Fondant au chocolat et glace vanille .....	7,00
Tiramisù .....	6,50
Tarte citron meringuée .....	6,20
Crème caramel .....	5,50
Café Gourmand .....	6,80
Profiteroles au chocolat .....	6,50
Mousse au chocolat maison .....	5,50
Tarte fine aux pommes (pâte à pizza) et glace vanille ..	7,50

## Glaces

Verrine de glace de notre Maître Artisan Glacier

2 boules • 4,65	3 boules • 7,00
Poire Belle-Hélène .....	7,50
Cioccolato .....	7,50
Glace chocolat, noisettes, sauce chocolat, pralines, Chantilly .....	
Tiramisù .....	7,50
Glace Tiramisù glacé, coulis moka, café .....	
Amarena .....	7,50
Glace Amarena, glace vanille, cerises Amarena, Chantilly .....	
Dame Blanche .....	7,50
Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly .....	
Pêche Melba .....	7,50
Suppl. Chantilly .....	0,50

## 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





**VIN AU VERRÉ**

	75cl	37,5cl
Bardolino Rosé • 3,60	Chianti Rouge • 4,50	
Montepulciano Rouge • 4,50	Verona Pinot Grigio Blanc • 3,80	
Prosecco DOC Spumante Brut Rouge • 6,50	Lambrusco Rosato Dolce DOC Rosé • 5,50	
Lambrusco Rosato Dolce DOC Rouge • 4,90		

**SPUMANTE**

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

**VINO BIANCO**

	75cl	37,5cl
Chablis .....	31,00	
IGT Verona Pinot Grigio Terre Di Verona .....	16,50	
Souple plein, onctueux nez de fleur		
Soave Classico DOC Montecampo .....	18,00	
Tendre et frais, nez de pomme et d'agrumes		
Maremma Toscana DOC Vermentino Calasole .....	23,80	
Souple et frais, note de fleurs et d'amande fraîche		

**VINO ROSATO**

	75cl	37,5cl
Bardolino Chiaretto DOC .....	14,50	9,60
Structuré, gourmand et fruité à la robe rose fuchsia		
Reggiano Lambrusco Rosato Dolce DOC .....	14,50	
Rosé brillant, nez de fruits frais et de violette, belle fraîcheur		
IGP Venezia Guila Puittino Pinot Grigio Ramato .....	20,00	
D'une robe gris pâle, sec, frais et ciselé		
Reggiano Lambrusco Rosato Dolce DOC .....	17,00	
Rouge, pétillant et fruité, nez de petites baies noires		

**VINO ROSSO**

	75cl	37,5cl
St-Nicolas de Bourgeuil .....	17,50	
Chinon Olga Raffault .....	16,50	
Saumur Champigny AOC Les Chanteraines .....	19,60	11,90
IGT Salento Primitivo Borgo Sanleo .....	17,50	
Souple et charnu assez frais, nez de fruits confits et de pruneau		
Montepulciano D'Abruzzo DOC .....	17,90	12,50
Souple et charnu assez frais, nez de fruits confits et de pruneau		
Chianti DOCG Borgo Sanleo .....	20,50	
Des tanins souples sur un nez gourmand		
Valpolicella DOC Collezionne .....	22,50	14,50
Croquant, très fruité, arômes de cerises fraîches		
Lacryma Christi Del Vesuvio .....	24,50	
Rond et fondu en bouche, au nez de fruits macérés		

artf 02 99 85 10 49 L'alcool d'éco est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets en euros, service compris. Photos non contractuelles. 1/1/19

## CHAMPAGNES

Laurent Perrier Brut .....	90,00
Delamotte .....	65,00

Prix nets en euros.



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

## CARTE HIVER



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

*Autentico*  
**Café Italien**

- 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

**BIÈRES**

Desperados Btle 33cl .....	6,50
Moretti pression .....25cl 4,30 .....50cl 8,00	

**Planches À PARTAGER**

Planche Parme • 10,90
Planche Mixte • 11,90
Parme/Jambon aux truffes ou Parme/Coppa

**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, Nestea 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.*

**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

**INSALADA**

Salade Fraîcheur .....	14,20
Mesclun, gambas, crevettes, tomates cerises, saumon gravlax, carpaccio de poupe, pamplemousse, vinaigrette aux agrumes	
Salade Romaine .....	14,50
Salade, jambon de Parme, artichauts grillés, tomates confites, tomates cerise, mozzarella di buffala panée, balsamique	
Salade de chèvre chaud.....	14,50
Mesclun, chèvre chaud pané, bruschetta aromatisée, bresaola, tomates cerises	
Piatto del mare .....	15,50
Poivrons farcis, thon, calamars marinés, anchois marinés, tomates confites, roquette, brochettes de gambas panées	
Carpaccio de bresaola.....	14,90

**FORMULES DU MIDI**

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

- À 12,50 -
Pizza du Jour ou Plat du Jour ou Spaghettis bolognaise • • • Café
- À 15,90 -
Plat du Jour ou Pizza du Jour ou Spaghettis alla carbonara ou Lasagne du moment • • • Café Gourmand ou Tiramisu Café ou Dessert du Jour • • • Bière ou Soda ou Verre de vin ou 1/2 Eau

**INSALADA**

Salade Fraîcheur .....	14,20
Mesclun, gambas, crevettes, tomates cerises, saumon gravlax, carpaccio de poupe, pamplemousse, vinaigrette aux agrumes	
Salade Romaine .....	14,50
Salade, jambon de Parme, artichauts grillés, tomates confites, tomates cerise, mozzarella di buffala panée, balsamique	
Salade de chèvre chaud.....	14,50
Mesclun, chèvre chaud pané, bruschetta aromatisée, bresaola, tomates cerises	
Piatto del mare .....	15,50
Poivrons farcis, thon, calamars marinés, anchois marinés, tomates confites, roquette, brochettes de gambas panées	
Carpaccio de bresaola.....	14,90

**Pastas**

Spaghettis à l'encre de seiche.....	14,90
Poulpe et encornet, sauce tomate	
Linguine alle vongolé.....	15,50
Palourdes sautées en persillade, copeaux de parmesan	
Spaghettis Bolognaise.....	14,20
Spaghettis alla carbonara.....	14,90
Lardons de pancetta, parmesan, crème, œuf	
Spaghettis Polpetine.....	14,50
Boulettes de bœuf et veau, légumes	
Rigatonis gambas au Rosso.....	16,50
Rigatonis ou fusillis ou spaghettis ou tagliatelles au gorgonzola .....	14,80

**MENU CAFÉ ITALIEN - À 24,00 -**

Salade Romaine ou Carpaccio de bœuf ou Carpaccio de bresaola • • •
Linguine alle vongole ou Rigatonis gambas au Rosso ou Pizza au choix • • •
Tarte citron meringuée ou Pana cotta Cappuccino ou Café Gourmand

**RISOTTOS .**

**RISOTTO PERSILLÉ 15,20**

**RISOTTO GAMBAS & ROMARIN 16,80**

**POISSONS**

Marmite Pesce .....	16,50
Linguine de légumes, gambas, encornets, rouget, sauce bisque, persil, parmesan, bruschetta	
Pavé de saumon, salade, risotto Gucci .....	16,50

**PLATS CUISINÉS**

Lasagne du moment.....	15,50
Lasagne Bolognaise.....	15,50
Conchiglionis farcis au bœuf.....	14,50
et légumes, jambon de Parme, gratinés au parmesan	

**VIANDES**

Escalope de veau sauce champignons et Marsala.....	17,00
Escalope alla Milanaise.....	17,50
Entrecôte .....	18,50
Tartare de bœuf .....	15,90

**BURGER LITTLE ITALIE**  
Mozzarella, aubergines, tomates, parmesan, steak haché 180g  
• 16,50 •

**BURGER VÉGÉTARIEN**  
• 15,50 •




