

# Côté Entrées

- \*Chiffonnade de jambon cru et ses condiments 12.50
- \*Terrine de poisson Maison, et sa mayonnaise 11.00
- \*Tartare de saumon frais, mangues et avocats 14.50

	Entree /	plat
-Salade Lyonnaise : salade, croutons, lardons, œuf pochés	12.00	15.00
-Salade Italienne : tomate, mozza, melon, J.cru, copeaux parmesan	13.00	17.00
*Bricks de Chèvre au Miel sur sa salade	12.00	15.00

# NOS plats Fraîcheur :

- \*Le Bowls Italien : salade de pâtes et légumes marinés au Pesto, poulet, mozza  
Jambon Cru et pignons de pin 22.00
- \*Le bowl Thaï : saumon mariné sauce soja et graines de sésame avec vermicelles  
Mangues, betteraves, coriandre, tomates 22.00
- \*PIZZA NICOISE : tomate, rapé, roquette, poivrons, thon, olives noires, œuf, anchois 15.00

\*NOUVEAUTES PRINTEMPS/ETE 2021

# NOS CUISINÉS :

*Rizotto à la crème de parmesan	14.50
*Rizotto aux dès de saumon sauce citronnée	16.50
*Gambas grillées , servies rizotto pesto et ratatouille	22.00
*Pavé de Saumon frais poêlé miel et sésame, nouilles aux légumes	21.50
Tartare de saumon frais, garni frites & salade	20.50
Le Pavé de Rumsteack poêlé sauce Poivre vert	22.00
* Escalope Milanaise garnie roquette et rizotto pesto	22.00
*Wok de Poulet curry vert et lait de COCO	18.00
Hamburger « Maison » :Steack haché,oignons rouges,cornichons,cheddar, garni frites & salade	14.50
*Hamburger du MOMENT..... Suivant l'humeur de Chef.....	18.50
Tartare de Bœuf Cru, préparé, garni frites & salade	16.00

\*Nouveauté PRINTEMPS / ETE 2021

# NOS PIZZAS

MARGARITA : tomate, râpé, origan, olives	9.50
NAPOLITAINE: tomate, râpé, oignons, anchois, câpres, olives	11.00
TORINO : tomate, râpé, jambon b, champignons de Paris, mozzarella, olives	12.00
PIZZAIOLO : tomate, râpé, jambon b, œuf, crème fraîche	12.00
VEGETARIENNE : tomate, râpé, artichauts, oignons, poivrons, champignons de Paris	12.00
4 FROMAGES : tomate, râpé, mozzarella, gorgonzola, chèvre, olives	13.00
ORIENTALE : tomate, râpé, oignons, poivrons, merguez, olives	13.00
CALZON en chausson / tomate, râpé, champignons de Paris, jambon b, œuf	12.50
MONTAGNARDE : tomate, râpé, chèvre, origan, miel	12.50
MILANO : base crème, râpé, jambon b, gorgonzola, olives, roquette à la sortie du four	13.50
MATEO en chausson / tomate, râpé, viande haché, oignons, parmesan, œuf	12.50
PEPPERONI / tomate, râpé, oignons, poivrons, pepperoni (chorizo)	14.50
ROMA : tomate, râpé, lardons, jambon b, champignons de Paris, œuf, crème fraîche	14.50
*EVANOUCHE : base tomate, râpé, mozza fraîche, viande hachée aux épices, oignons rouge, tomate fraîche, olives, yaourt à la menthe	14.50
ADRIATICA : crème & fines herbes, mozzarella, saumon fumé, olives	14.50
SACHA : tomate, râpé, tomates cerises confites, fêta, jambon cru	15.00
FERMIERE : base tomate, poulet, pomme de terre, oignons, œuf, champignons, crème	14.50
CARINA : base crème, râpé, St Marcellin, oignons, lardons, chèvre, œuf	15.00
*FRAICHEUR : base ratatouille, mozzarella fraîche, œuf	15.00
MEXICAINE : base tomate, oignons, poivrons, émincés de poulet aux épices mexicaine	14.50
*Stefano : base, tomate, mozzarella, légumes grillés, anchois	14.50

Salade Accompagnement : 3.80€

FROMAGE = MOZZARELLA + EMMENTAL

Suppléments : légumes, œuf, crème, fromage : 1.50€ // Suppléments : charcuterie, poisson : 2.50€

# NOS FORMULES :

## FORMULES 15.00€

Tous les midis

Entrée du jour + Plat du jour OU

Plat du jour + Dessert du jour

## FORMULE JOUR 18.50€

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

## FORMULE A 26.00€

Midi et Soir

Salade Lyonnaise OU salade Italienne OU Brick chèvre

Risotto parmesan OU

1 pizza au choix jusqu'à 14.00€ OU

1 Hamburger maison, frites

Fromage blanc OU dessert maison, 2 boules de glace

## FORMULE BAMBINO jusqu'à 9 ans 12.00€

1 verre de coca OU jus d'orange OU sirop à l'eau

Au choix : risotto Napolitain OU nuggets frites, pizza enfant jambon blanc

2 boules de glace ou 1 fromage blanc

# COTE SUCRES

## NOS DESSERTS « MAISON »

- |                             |   |        |
|-----------------------------|---|--------|
| - Crème Brulée              | } | 6.80€  |
| - Ile Flottante             |   |        |
| - Mousse au chocolat        |   |        |
| - Tiramisu                  | } | 7.80€  |
| - Moelleux chocolat         |   |        |
| - Fruits du moment          |   |        |
| - Profiteroles              |   | 8.00 € |
| - Café ou Déca Gourmand     |   | 8.90€  |
| - Thé ou Infusion Gourmande |   | 9.90€  |

## NOS FROMAGES

- |                   |       |
|-------------------|-------|
| - Fromage Blanc   | 4.50€ |
| - 1/2 St Marcelin | 6.00€ |

## NOS GLACES & SORBETS , Parfums au choix

- 1 boule 3.50€
- 2 boules 6.00€
- 3 boules 7.50€

## NOS Parfums :

Café / Chocolat / Vanille / Noix de coco / Rhum raisin / Menthe chocolat / Caramel / Fraîse / Pistache / Abricot / Cassis / Citron / Pêche / Poire / Mangue / Pomme / Framboise

**SUPPLEMENT :** CHOCOLAT CHAUD ou CHANTILLY : 2.00€

## NOS COUPES GLACEES 8.00€

- **Café liégeois ou chocolat liégeois** : 2 boules du parfums choisis + 1 boule vanille + café ou chocolat chaud + chantilly
- **Verger** : 1 boule pêche + 1 boule mangue + 1 boule poire + chantilly
- **Dame Blanche** : 3 boules vanille + chocolat chaud + chantilly
- **Caramela** : 2 boules caramel + 1 boule chocolat + caramel liquide + chantilly
- **L'ardechoise** : 1 boule chocolat + 1 boule vanille + 1 boule caramel + crème de marrons + chocolat chaud + chantilly

## NOS COUPES ALCOOLISEES

(4CL) 9.00€

- **Le Colonel** : 2 boules citron + vodka
- **Le Kir Royal glacé** : 2 boules cassis + crème de cassis + champagne
- **L'Antillaise** : 2 boules Rhum raisin + rhum blanc
- **L' Iceberg** : 2 boules menthe chocolat + Get 27
- **Le Royal Poire** : 2 boules poire + Poire William's
- **Le Général** : 2 boules pomme + Calvados