



<u>Les Apéritifs:</u>					
				cl	
Kir vin blanc			11		4,50 €
Rosé pamplemousse			11		4,70 €
Kir Royal			11		6,70 €
Coupe de Champagne			11		6,50 €
Coupette de Champagne			8		5,00 €
Marsala Amande ou œuf			5		4,50 €
Porto Rouge ou Blanc			5		4,50 €
Muscat			5		4,50 €
Suze			4		4,50 €
Suze Cassis			4		4,90 €
Martini Blanc ou Rouge			4		4,50 €
Pastis, Ricard			2		4,00 €
Whisky JB baby			2		4,50 €
Whisky JB			4		6,00 €
Whisky Jack Daniel's			4		7,00 €
Glenfiddich 12 ans			4		7,00 €
Four Roses			4		7,00 €
Vodka			4		6,00 €
<u>Les Apéritifs sans Alcool:</u>					
Cocktail sans Alcool (voir la carte)			20		4,50 €
<u>Les Cocktails: (voir la carte)</u>					
Américano Maison					7,50 €
Cuba Libre					6,00 €
Gin Fizz					6,00 €
Malibu Orange, Ananas...					6,00 €
Martini Gin					7,00 €
Royal Stromboli (Martini blanc, champagne et citron)					7,50 €
Ti Punch					6,50 €
Blue Océan (Vodka,curaçao et jus de pamplemousse)					7,00 €
Le Spritz					6,50 €
( Apérol (campari et Prosecco)					

<u>Les Sodas et Jus de Fruits « Pago »:</u>					
				cl	
Coca Cola				33	3,50 €
Fanta				33	3,50 €
Limonade				20	3,00 €
Diabolo				25	3,50 €
Nestea				20	3,50 €
Schweppes Agrumes				25	3,50 €
Jus de Fruits Pago : (Pomme, Orange, Fraise, Ananas, Tomate, Abricot, Pamplemousse )				20	3,50 €
Cidre Brut				27,5	4,00 €
<u>Les Bières à la pression:</u>					
Kronenbourg 1664 ou Affligem				15	2,00 €
				25	3,50 €
				33	5,00 €
				50	6,00 €
Vendredi et samedi soir				50	3,50 €
Monaco				25	3,40 €
				33	4,80 €
				50	5,80 €
Panaché				25	3,40 €
				33	4,80 €
				50	5,80 €
Picon Bière Blonde				25	5,00 €
				33	5,50 €
				50	6,50 €
<u>Les Bières en bouteilles:</u>					
Abbaye de Leffe Blonde 6°				33	5,00 €
Leffe Rubis				25	5,50 €
Edelweiss (Blanche)				33	5,00 €
Despérados				33	5,50 €
Tripel Karmeliet 8°				33	5,50 €
<u>Les Eaux Minérales:</u>					
Vittel				100	3,20 €
				50	2,20 €
San Pellegrino				100	3,70 €
				50	3,00 €
Perrier				33	3,50 €

			<u>Les Vins:</u>		
<u>Les Blancs AOC :</u>			37.5cl	50 cl	75 cl
Sancerre "Les Marennes"			17,00		30,00
Gewurztraminer « J. Hanskeller »			15,00		24,00
Côteaux du Layon Château de la Roulerie					26,00
Chardonnay					15,00
<u>Les Rosés AOC/AOP :</u>					
Perle de Roseline				15,00	20,00
Côtes de Provence Valadas			9,50		16,00
Cabernet d'Anjou					16,00
<u>Les vins Rouges AOC :</u>					
Les Magerans			9,50		15,00
Bandol Bunan Les Moulins des Costes					26,50
Sancerre rouge (pinot noir)					30,00
Pinot noir « J. Hanskeller »					24,00
<u>Les Bourgognes Rouges AOC :</u>					
Mâcon Château du Charnay					24,00
<u>Les Bordeaux Rouges AOC :</u>					
Côtes de Blaye « Château des Faix »			12,00		18,00
Graves « Château des Gravières »					27,00
Marquis de Saint Estèphe					33,00
Château Latapie élevé en fût de chêne					18,00
<u>Les Vins d'Italie</u>					
Soave Villa Mura (blanc)					16,00
Montepulciano d'Abbruzzo Cerulli Spinozzi (rouge)					17,00
Lambrusco rouge Doux ou brut (rouge)					16,00
Lambrusco Rosé					16,00
Bardolino (rouge ou rosé)			15,00		21,00
Chianti (rouge)			15,00		21,00
Valpolicella Regolo superiore Ripasso (rouge)					26,00

				50 cl	75 cl
<b><u>Le Champagne :</u></b>					
<i>Cuvée selection du Stromboli</i>					<b>42,00</b>
<b><u>Les Vins au Pichet :</u></b>					
				25 cl	50 cl
<i>Blanc</i>	<i>(Sauvignon)</i>			<b>4,50</b>	<b>9,00</b>
<i>Rosé</i>	<i>(Les Cayolles)</i>			<b>4,50</b>	<b>9,00</b>
<i>Rouge</i>	<i>(Mercadières Bordeaux)</i>			<b>4,50</b>	<b>9,00</b>
<b><u>Les Vins au Verre</u></b>					
					14 cl
<i>Blancs :</i>	<i>Soave Villa Mura (Italien)</i>				<b>5,00</b>
	<i>Sancerre "Les Marennes"</i>				<b>6,00</b>
	<i>Chardonnay</i>				<b>4,50</b>
	<i>Côteaux du Layon Château de la Roulerie</i>				<b>6,80</b>
<i>Rosé :</i>	<i>Perle de Roseline</i>				<b>5,00</b>
<i>Rouges :</i>	<i>Chianti</i>				<b>5,00</b>
	<i>Château Latapie élevé en fût de chêne</i>				<b>5,00</b>
	<i>Côte de Rhône Les Magérans</i>				<b>5,00</b>
					
Nos tarifs sont T.T.C service compris					

Les Pizzas ( base crème ou tomate selon votre choix)							
Borsalino							12,60 €
(Tomate,boursin, œuf, viande hachée et mozzarella )							
Flavien							12,60 €
(Tomate, pommes de terre, lardons, œuf, mozzarella et une noix de crème fraîche)							
4 Formaggio							12,60 €
(Tomate, gorgonzola, chèvre, mozzarella, gruyère)							
Calzone							
(Tomate, jambon Blanc, champignons, mozzarella, œuf, origan )							
Campionne							12,60 €
(Tomate, oignon, viande de bœuf haché, champignons, mozzarella, origan et œuf)							
Margarita							12,60 €
(Tomate, mozzarella)							
Montagnarde							12,60 €
(Tomate, jambon, pommes de terre, Maroilles et Mozzarella)							
Napolitano							12,60 €
(Tomate, anchois, câpres, mozzarella, olives et origan)							
Océane							12,60 €
(Tomate,thon, mozzarella, olives et oeufs)							
Orientale							12,60 €
(Tomate, merguez, poivrons, mozzarella, œuf et origan)							
Parme							12,60 €
(Tomate, mozzarella, champignons, jambon de Parme et chèvre)							
Palerme							12,60 €
(Tomate, mozzarella, viande haché,poivrons et mergez)							



			<u>Les Pâtes:</u>				
Ravioles aux 5 Fromages							12,50 €
Ravioles Ricotta épinards							12,50 €
Ravioles pur bœuf							12,50 €
Ravioles Sacotti il Funghie Porcini (Champignons)							12,50 €
Cappelletti Salmone							12,50 €
Ravioles au Chavroux							12,50 €
Sauce à choisir (base crème ou napolitaine ou gorgonzola)							
Tagliatelles aux Noix de Saint Jacques				Persil et ail			15,00 €





		<u>Menu à 21,00 €</u>					
		Assiette de Tapas					
			ou				
		Gambas à la Mandarine					
			ou				
		Carpaccio de bœuf					
		*****					
		Pâtes aux choix					
			ou				
		Pièce du boucher					
			ou				
		Pizza aux Choix					
		*****					
		Ile Flottante					
			ou				
		Crème brûlée					
			ou				
		Glace/sorbet 2 boules					

		<u>Menu à 26,00€</u>		
		Assiette Foie Gras Maison		
		ou		
		Carpaccio de Bœuf		
		ou		
		Tataki de Thon rouge et salade de		
		( Algues et champignons noirs)		
		*****		
		Entrecote de 250 gr		
		ou		
		Assiette du Pêcheur		
		ou		
		Pizzas ou pates aux choix		
		*****		
		Dessert aux Choix		
		Supplément 2 € pour coupe alcool		



		<u>Menu Pitchoune 9,90 €</u>		
		(-de11ans)		
		Demi Pizza aux choix		
			ou	
		Cordon Bleu		
		*****		
		Glace 2 boules aux choix		
			ou	
		Dessert du jour		

Les formules du Midi (Sauf samedi et jour férié):

Formule simple 13,10 €	<b>Formule Duo 16,60€</b>
Plat du jour	<b>Entrée et plat jour</b> <i>ou</i>
Soda, 1/2 eau ou Pression blonde ou 1/4 de vin	<b>Plat et dessert jour</b> Soda, 1/2 eau ou Pression blonde ou 1/4 de vin

Formule Trio 17,60 €
Entrée, Plat et dessert jour
Soda, 1/2 eau ou Pression blonde ou 1/4 de vin

Les formules Midi et soir du mardi au samedi midi

Formule Pizzas ou Pâtes 15,00 €	Formule Gourmande 18,50 €
Au choix	Pizzas ou Pâtes aux choix
Soda, 1/2 eau ou Pression blonde ou 1/4 de vin	Dessert aux choix Soda, 1/2 eau ou Pression blonde ou 1/4 de vin

TARIF T.T.C

<u>Les Desserts</u>					
Café ou Déca	Gourmand	Surprise			7,00 €
Thé	Gourmand	Surprise			8,60 €
Crème	brulée				7,00 €
Fondant	au	chocolat			6,00 €
Ile	Flottante				5,00 €
Fondant	caramel	au	beurre	salé	6,00 €
Mousse	au	Chocolat			5,00 €
Panacotta	coulis	aux	choix		6,60 €
Profiteroles		1			4,00 €
Profiteroles		2			8,00 €
Profiteroles		3			10,00 €
Muffin	à	la	myrtille		7,00 €
Tiramisu					7,00 €
Tiramisu	Fruits	rouge	(selon	saison)	7,20 €
Tiramisu	Nutella				7,20 €
Café / Décaféiné					1,60 €
Thé					2,70 €
Infusion					2,70 €
Chocolat	chaud				2,70 €
Cappuccino					2,70 €
<b>French coffee</b>	<b>(cognac</b>	<b>ou</b>	<b>calavados</b>	<b>et</b>	<b>boule</b>
<b>Irish coffee</b>					<b>7,60 €</b>





