



À PARTAGER / ENTRÉES Starters to share

Entre 9,50€ et 19€

MORTADELLE AL PISTACHO

Un grand classique. Pistachio mortadella, a Classic one.

GORGONZOLA

Crémeux et craquant avec ses pignons torréfiés.

Creamy & crusty gorgonzola cheese with grilled pine nuts.

COPPA DI PARMA

Et quelques olives. Parma ham with olives.

JAMBON SAN DANIELE

Tranché finement & quelques câpres.

Finely sliced San Daniele ham & capers.

PARMESAN REGGIANO

Parmesan et vinaigre balsamique.

Parmesan cheese & balsamic.

ANTIPASTO ALL' ITALIANA

Poivrons grillés, anchois, courgettes, champignons, aubergines, mortadelle, parmesan, tomates séchées.

Mix plate, grilled peppers, anchovies, mortadella, mushrooms, eggplant, parmesan & dry tomatoes.

PEPPERONI

Poivrons grillés à l'huile d'olive, basilic frais et quelques anchois.

Grilled peppers in olive oil, fresh basil & anchovies.

PLANCHE DE FROMAGES

Fromages italiens bien sûr !

Italian cheese selection.

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Mortadelle al Pistachio, coppa di Parme, Jambon San Daniele.

Pistachio mortadella, Parma, Ham San Daniele.

COMMANDEZ UNE FOCACCIA BIANCA EN ACCOMPAGNEMENT

Much better with a white pizza

SALADES Entre 16€ et 19,50€

MOZZARELLA CRÉMEUSE

Mozzarella Burrata & tomates.

Creamy Burrata & tomatoes.

CÉSAR CLASSICO

Au poulet fermier pané, croûtons & copeaux parmesan.

Chicken césar salad crusty bread & parmesan.

SALADE D'ARTICHAUTS

Artichauts crus coupés finement, roquette, anchoïade légère & parmesan.

Finely sliced raw artichokes, arugula, light anchovies sauce & parmesan cheese.

INSALATA DE CABRA

Chèvre rôti au four, miel, pommes fraîches, chips de bacon & noisettes.

Oven-roasted goat cheese, honey, fresh apples, bacon chips & hazelnut.

VEGIROMANA

Coeur de salade Romaine, légumes grillés, parmesan & crème balsamique.

Heart of Romaine salad, grilled vegetables, parmesan & balsamic cream.

CARPACCIO

Boeuf finement tranché, champignons, parmesan, roquette, noisettes, accompagné de frites.

Thinly sliced beef, mushrooms, parmesan, arugula, hazelnuts & served with French fries.

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques et chèques vacances non acceptés.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre staff.

PASTA FRESCA E BASTA Entre 18€ et 24€



OPTION SANS GLUTEN (PÂTE PENNE) GLUTEN FREE OPTION (PENNE PASTA) + 2,00€

RIGATONI FRAÎCHES À LA TRUFFE

Rigatoni à la crème de truffe Tuber aestivum,  option.
Homemade rigatoni creamy Tuber aestivum truffle sauce.


RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARD

Au beurre de sauge.
Ravioli stuffed with ricotta & spinach, sage butter.

LASAGNES TRADITIONNELLES

Homemade beef lasagna.

LINGUINI FRAÎCHES

Sauce Napolitaine,  option.
Homemade linguini Neapolitan sauce.

GNOCCHI FRAÎS

Sauce Gorgonzola & jambon San Daniele.
Gnocchi with a gorgonzola sauce & San Daniele ham.

LINGUINI FRAÎCHES AUX COQUILLAGES

Palourdes vin blanc, ail & persil.
Homemade linguini pasta with clams, white wine, garlic & parsley.

RIGATONI FRAÎCHES À L'ENCRE DE SEICHE

Calamar à l'Armoricaine,  option.
Fresh rigatoni with Leica ink squid Armorican style.

HAMBURGER DELIZIOSO Entre 21€ et 22€

Nous avons élaboré une recette de pain sans Gluten pour que vous puissiez déguster nos délicieux Burgers.
Les Burgers sans Gluten sont surmontés d'un macaron « Gluten Free » et servis sur des assiettes bleues.

We created a recipe of gluten free Burger Buns, so you can enjoy our delicious burgers.
Our gluten free burgers are served with an identification on top & come on a blue plate.



OPTION SANS GLUTEN GLUTEN FREE OPTION + 2,00€

HAMBURGER DE BŒUF

Pain maison, cheddar, tomate, oignons, sauce secrète, viande origine France, pommes de terre sautées maison & salade.
Beef hamburger with beef, homemade bread, cheddar, tomato onions, secret sauce, sautéed potatoes & salad.

HAMBURGER DI POLLO (poulet fermier) .

Pain maison, cheddar, tomate, sauce mystérieuse, pommes de terre sautées maison & salade.
Red-label chicken filet, homemade bun, cheddar, tomato, mysterious sauce, sautéed potatoes & salad.

MENU ENFANT Jusqu'à 11 ans

Kids menu Until 11 years old

Steak frite ou mini pizza margherita ou poulet pané + 1 boule de glace
Beef burger patty & french fries or mini pizza margherita or crumbed chicken + 1 scoop of ice cream

LA BELLA PIZZA

Entre 15,50€ et 24€



OPTION SANS GLUTEN GLUTEN FREE OPTION + 2,00€

Nos pizzas sont réalisées sur demande avec une farine sans gluten à base de maïs et de riz.
Les pizzas sans Gluten sont servies sur des assiettes bleues et avec un macaron.
Nos plans de travail et ustensiles sont séparés.

We serve gluten free pizza on request, our flour is made with rice & corn.
Our gluten free pizzas are served on blue plates with an identification on top. We use a separated production area.



Nos pâtes à pizzas sont réalisées sans lactose. Demandez notre option fromage sans lactose en cas d'intolérance.
Our pizza doughs are made without lactose. Ask for our lactose-free cheese option in case of intolerance.

MARGHERITA

Sauce tomate & mozzarella di Buffala, cantal et fleur de lait.
Tomato sauce & **Buffalo** mozzarella, cantal & fior di late.

GIGI'S

Cantal, ricotta, mozzarella fior di latte, courgettes, artichauts frais & noisettes.
Cantal & ricotta cheeses, mozzarella fior di latte, zucchini, fresh artichoke & hazelnuts.

5 FORMAGGI

Sauce tomate, cantal, ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, mozzarella.
Tomato sauce, cantal, ricotta, mozzarella fior di latte & gorgonzola.

SUPER SALAMI

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, salami piccante.
Tomato sauce, cantal, mozzarella fior di latte & italian spicy salami.

REGINA

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris.
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella fior di latte, fresh ham, button mushrooms.

VEGETARIAN FOREVER

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, poivrons, champignons, aubergines & courgettes.
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella fior di latte, peppers, mushrooms, zucchinis, eggplants.

TARTUFATA

Crème, lamelles de truffe Tuber aestivum, cantal, mozzarella fior di latte & roquette.
Cream, slices of truffle (Tuber aestivum), cantal cheese mozzarella fior di latte & arugula.

NONNA

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, parmesan & crème de balsamique.
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella fior di latte, cured ham, arugula, parmesan & balsamic cream.

MOUSSACA.

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, aubergines, viande hachée, pesto & parmesan.
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella fior di latte, eggplant, shredded beef, pesto & parmesan.

MAIALINO TARTUFATO

Crème, cantal, mozzarella fior di latte, roquette, jambon parfumé à la truffe.
Cream, cantal cheese, mozzarella fior di latte, arugula & truffle flavored ham.

PESCE SEMPRE



Entre 25€

FILET DE LOUP.

Filet de loup snacké, sauce vierge, courgettes sautées & polenta snackée.
Lightly seared seabass fillet, virgin sauce, sautéed zucchini & lightly seared polenta.

CARNE LOVERS Entre 21,50€ et 27€

ESCALOPE MILANAISE

Escalope de veau milanaise & spaghetti sauce tomate.
Crusty Veal crumbed, milanaise style & spaghetti with tomato sauce.

FAUX FILET



Pommes de terres sautées & salade.
Beef sirloin, sautéed potatoes & salad.

TARTARE CLASSIQUE



Boeuf d'origine France 180gr préparé par nos soins, frites & salade.
Classic Raw beef tartar 180gr prepared by us, French fries & salad.

TARTARE ITALIEN



Boeuf d'origine France 180gr avec parmesan, basilic, frites & salade.
Italian style Raw beef tartar 180gr, parmesan, basil, French fries & salad.

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 4,50€ : Pommes de terres sautées, frites, polenta snackée ou courgettes.
Extra side 4,50€ sautéed potatoes, french fries or sautéed zucchini

SUPPLÉMENT SAUCE 3,50€ : Poivre, gorgonzola ou truffe
Side sauce pepper corn 3,50€ : gorgonzola or truffle

DESSERTS Entre 9,50€ et 12,50€

CAFÉ GOURMAND.

Assortiment de mini desserts & café.
Selection of mini desserts & espresso coffee.

SORBETTO AL LEMO

Mousse de citron.
Lemon sorbet.

SORBETTO Y LIMONCELLO

Mousse de citron et limoncello 3cl.
Lemon sorbet with limoncello 3cl.

TIRAMISU MAISON



Avec éclats de chocolat.
Homemade Tiramisu & chocolate shavings.

MOELLEUX AU CHOCOLAT



Fait maison et son sorbet poire, amandes.
Homemade chocolate cake, pear sorbet with almonds.

PAVLOVA

Fruits de saison & crème mascarpone.
Pavlova with seasonal fruits & mascarpone cream.

PANNA COTTA



Coulis de fruits rouges & pistaches.
Panna Cotta with red berries coulis & pistachio.

CRÈME CARAMEL



Classique crème caramel.

GELATO ARTIGIANALE DE LA MAISON NEIGE AZUR

2 BOULES 2 SCOOPS.....

3 BOULES 3 SCOOPS.....

SORBET ARROSÉ 3 BOULES.....

Vanille Vanilla Fraise Strawberry

Chocolat Chocolate Citron Lemon

Café Coffee Passion Passionfruit

Noix de Coco Coconut Poire Pear

Caramel au beurre salé Salted butter caramel

Entre 7,50€ et 13,50€

Pour des raisons sanitaires et de sécurité alimentaire, il est formellement interdit d'apporter, d'introduire et de consommer de la nourriture venant de l'extérieur dans l'enceinte du restaurant. Exemples : glaces, fruits, pâtisseries...