



# PIZZA

(notre pâte est fabriquée maison et cuite au feu de bois)

€

Marguerite .....

tomate, fromage / *tomato, cheese*

Napolitaine .....

tomate, fromage, anchois, olives / *tomato, cheese, anchovies, olives*

Reine .....

tomate, épaule cuite, fromage, champignons / *tomato, ham, cheese, mushrooms*

Aubergines .....

tomate, aubergine, ail, persil, fromage / *tomato, eggplant, garlic, parsley, cheese*

Marinara .....

tomate, ail, persil / *tomato, garlic, parsley*

Oignon .....

tomate, oignons, fromage / *tomato, onions, cheese*

Sicilienne .....

tomate, anchois, câpres, olives / *tomato, anchovies, capers, olives*

Neptune .....

tomate, thon / *tomato, tuna fish*

Pepperoni .....

tomate, fromage, saucisse pimentée / *tomato, cheese, spicy sausage*

Quatre Fromages .....

tomate, assortiment de fromages / *tomato, cheese assortment*

Moules .....

tomate, moules, ail, persil / *tomato, mussels, garlic, parsley*

Toutes nos pizzas peuvent être servies avec un œuf, supplément.....

*All our pizzas can be served with an egg on top, supplement*

Tout autre changement, supplément / *Any other supplement* .....

## Plat du Jour

Prière de demander au serveur

Prix Net - Service compris

## Salades

€

Salade de Saison - Local mixed green salad .....	
Salade de Tomates - Tomato salad .....	
Salade Mixte - Tomato & green salad .....	
Salade Mozzarella - Tomato, basil & mozzarella salad .....	
Salade Niçoise - Mixed salad "Niçoise" .....	
Salade de Chèvre Chaud - Goat cheese salad .....	
Salade du Chef - Green salad with tomatoes, ham, chicken, cheese, corn & eggs .....	
Salade de Foies de Volailles - Mixed salad with chicken livers & mushrooms .....	
César Salade - Salad with croutons, parmesan cheese, mushrooms, anchovies & Caesar sauce .....	
Salade Campagnarde - Mixed salad with croutons, eggs, mushrooms & warm french bacon .....	

## Potages

Minestrone - Vegetable soup .....	
Soupe au Pistoù - Pesto soup .....	
Soupe de Poissons - Fish soup .....	

## Pâtes

LASAGNE VERDE AL FORNO .....

	Spaghetti, Penne & Farfalle	Tagliatelle Fraîches	Ravioli frais
<b>Napolitaine</b> <i>Tomato sauce</i>			
<b>Pistoù</b> <i>Pesto sauce</i>			
<b>All'Arrabiata</b> <i>Tomato, garlic &amp; chilli sauce</i>			
<b>Crème</b> <i>Cream sauce</i>			
<b>Gorgonzola</b> <i>Cream sauce &amp; gorgonzola</i>			
<b>Scilienne</b> <i>Eggplant, capers, garlic, tomato, mozzarella &amp; olives</i>			
<b>Matriciana</b> <i>Bacon, garlic, tomatoes &amp; cream sauce</i>			
<b>Bolognese</b> <i>Beef &amp; tomato sauce</i>			
<b>Carbonara</b> <i>Cream sauce, bacon &amp; egg yolk</i>			
<b>Boscaiola</b> <i>Beef, tomato, mushroom &amp; bacon sauce</i>			
<b>Moules</b> <i>With mussels</i>			
<b>Calamars</b> <i>With squid</i>			

## Entrées

€

Aubergines à la Parmigiana - Eggplants "Parmigiana" .....
Carpaccio de Bœuf - Beef carpaccio .....
Jambon de Parme - Parma ham .....
Assiette de Charcuterie - Parma ham, coppa, mortadella, dry sausage .....
Ceufs Mayonnaise - Eggs mayonnaise with salad, tomatoes & olives .....
Melon (en saison) - Rockmelon .....
Melon Parme (en saison) - Rockmelon & Parma ham .....
Melon au Porto (en saison) - Rockmelon with port wine .....

## Poissons

Sole meunière .....
Loup grillé - Grilled sea-perch .....
Sardines grillées - Grilled sardines .....
Gamberoni à la Marinrière - Big Mediterranean prawns in a seafood broth .....
Brochette de Gamberoni - Brochette of big Mediterranean prawns .....
Fritto Misto - Deep fried seafood .....
Friture de Petits Poissons - Deep fried small fish .....
Calamaretti - Deep fried squid .....
Aïoli avec ses légumes - Fish with "Aïoli" garlic mayonnaise & vegetables .....
<b>Moules marinière</b> , (en saison) Frites - Mussels in a cream, white wine & onion sauce with French fries ..

## Viandes

nos plats sont garnis

Escalope de Veau Milanaise - Breaded veal escalope .....
Escalope de Veau à la Pizzaiola - Veal escalope with olives, herbs & tomato sauce .....
Escalope de Veau Bolognese - Veal escalope with ham & cheese .....
Escalope de Veau à la crème - Veal escalope with cream sauce & mushrooms .....
Saltimbocca à la Romana .....
Veal escalope with Parma ham and a cream & white wine sauce
Brochette d'agneau - Lamb brochette .....
Entrecôte grillée - Grilled rib-steak .....
Entrecôte grillée XL - Grilled rib-steak 500gr .....
Paillard de Veau - Grilled veal escalope with green beans & tomato .....
Hamburger œuf à cheval - Hamburger with egg on top .....
Steack Tartare - Seasoned raw meat .....

## Légumes

Pommes frites - French fries .....
Tomates à la Provençale - Breaded tomatoes with herbs .....
Haricots verts - Green beans .....