

LA TRATTORIA

LES APERITIFS

Kir vin blanc (cassis, mûre, framboise ou pêche) - 12 cl	3.30 €
Kir Petillant (cassis, mûre, framboise ou pêche) - 12 cl	3.50 €
Ricard - 2 cl	3.30 €
Martini (blanc ou rouge) - 4 cl	3.30 €
Marsala aux amandes - 4 cl	3.30 €
Porto rouge / Suze - 4 cl	3.30 €
Gin / Vodka Absolut - 4 cl	5.50 €
Spritz (Apérol, Prosecco et limonade)	5.00 €
Lillet (Blanc / Rosé)	4.50 €
Lillet Tonic (Lillet et Schweppes)	5.00 €

ASSIETTE A PARTAGER (Oignons Rings et Mozzarella Panée) (Pour 2 pers.)	6.00 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIE (Coppa, Jambon de Pays, Chorizo)	6.50 €
SAUCISSONS	5.50 €

LES WHISKYS

Jameson - 4 cl	4.20 €
Four Roses Small Batch - 4 cl	6.10 €
Whisky 12ans - 4 cl	6.60 €
Whisky 15ans - 4 cl	9.80 €

LES BIERES

Birra PERONI NASTRO AZZURO	3.30 €/ 25 cl	6.00 €/ 50 cl
Saint Stefanus – Bière d'Abbaye	3.70 €/ 25 cl	6.90 €/ 50 cl
Bière du Moment		5.50 €
Leffe blonde bouteille - 33 cl		4.50 €
Hoegaarden bouteille - 33 cl		4.50 €
Cidre brut bouteille « Loïc Raison » - 27.5cl		4.00 €

LES BOISSONS FRAICHES

Jus de fruits (orange, ananas, tomate, pomme, abricot)	3.30 €
Diabolo / Sirop à l'eau	2.80 €
Perrier - 33 cl	3.30 €
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro - 33 cl	3.30 €
Limonade / Sprite / Fanta (Citron ou Orange) - 33 cl	3.30 €
Orangina / Fuze Tea / Schweppes Tonic ou Agrumes- 25 cl	3.30 €

LES EAUX

	50 cl	100 cl
Vittel	2.70 €	3.70 €
San Pellegrino	2.70 €	3.70 €

LA TRATTORIA

ENTRÉES

Tomate Mozzarella _____	5.80 €
Assiette de Saumon et ses toasts _____	7.20 €
Assiette à partager (<i>Sticks Mozza panés et Oignons Rings</i>) (Pour 2 Pers.) _____	6.00 €
Assiette de charcuterie (<i>Coppa, jambon de pays, chorizo</i>) _____	6.50 €
Entrée du jour _____	5.50 €

SALADES

Caesar _____	11.50 €
<i>(Salade verte, Tomates fraîches, Blancs de poulet, Copeaux de parmesan, Croûtons, Sauce Caesar)</i>	
Paysanne _____	11.70 €
<i>(Salade verte, Tomates fraîches, Lardons, Pomme de terre, Croûtons, Camembert pané, Pommes fruits)</i>	
Salade de la mer _____	12.50 €
<i>(Salade verte, Saumon fumé, Tomates confites, Crevettes Marinées, Crème Ciboulette, Rillettes de la mer, Tartare de Saumon, Pains toastés)</i>	
Salade du jardin _____	9.90 €
<i>(Salade verte, Tomates, Oignons Rouges, Champignons, Olives, Cœurs d'artichaut, Maïs)</i>	
Bol de Salade Verte _____	2.50 €
Bol de Frites _____	3.00 €

PÂTES ET GRATINS

Gratin de Lasagne à la Bolognaise _____	9.90 €
<i>(Lasagne, Bolognaise Maison, Béchamel, Crème, Parmesan)</i>	
Gratin de Pennes aux légumes à la Provençale _____	9.90 €
<i>(Pâtes DE CECCO, Sauce tomate, Courgettes, Tomates fraîches, Ail, Herbes aromatiques, Mozzarella)</i>	
Gratin de Pennes aux lardons et 3 Fromages _____	9.90 €
<i>(Pâtes DE CECCO, Crème, Lardons, Chèvre, Gorgonzola, Mozzarella)</i>	
Tagliatelles au saumon fumé _____	11.50 €
<i>(Pâtes DE CECCO, Crème tomatée, Saumon fumé, tomates confites)</i>	
Tagliatelles à la carbonara _____	11.10 €
<i>(Pâtes DE CECCO, Lardons, Crème fraîche, Champignons, Jaune d'œuf)</i>	
Pennes au Gorgonzola _____	11.50 €
<i>(Pâtes DE CECCO, Sauce Gorgonzola, Jambon de Pays, Tomates confites)</i>	
Ravioles du moment _____	14.00 €

Notre carte est principalement établie avec des produits frais, ce qui peut entraîner quelques modifications

LA TRATTORIA

POISSONS

Poisson du Moment et son accompagnement (selon arrivage) _____ 12.80 €

VIANDES

Escalope de veau à la Normande (crème au Marsala et ses pommes fruits) _____ 14.50 €

Pièce du boucher (environ 250gr) _____ 15.00 €

Entrecôte (environ 250gr) _____ 17.80 €

Steak Tartare Préparé à l'Italienne (environ 180gr) _____ 14.30 €

Viande hachée, Parmesan, Tomates confites, Pesto

«SUPPLEMENTS DE SAUCE SERA FACTUREES 0.50€»

SUGGESTION DU MOMENT, SÉLECTIONNÉE ET ÉLABORÉE PAR LE CHEF (VOIR ARDOISE)

NOS FORMULES (Uniquement le midi en semaine)

Plat du Jour _____ 9.50 €

Formule plat + café _____ 10.50 €

Formule entrée/plat ou plat/dessert du Jour _____ 12.10 €

Menu du Jour (entrée/plat/dessert) _____ 15.10 €

Formule Gourmande (Plat du Jour + Café Gourmand) _____ 13.50 €

(Supplément de 0.50€ pour le Thé Gourmand et 0.30€ pour le Déca)

FORMULE PIZZA (Uniquement le midi en semaine) _____ 11.50 €

Pizza au choix (Margarita, Regina, Napolitaine, Quattro Stagioni ou Capra)

+ Bière PERONI 25cl

MENU BAMBINO (Jusqu'à 8 ans) _____ 7.80 €

Pizza Bambino ou Jambon Frites ou Steak haché Frites ou Pâtes Bolognaise

Glace Surprise (Deux boules au choix : Vanille, Fraise ou Chocolat)
ou Fromage Blanc et sa confiture

Coca-Cola, Sprite, Capri-Sun, Fanta (Citron ou Orange) ou Sirop à l'eau

Nous n'acceptons pas les règlements par chèques et chèques vacances

LA TRATTORIA

PIZZA

Margarita (sauce tomate, mozzarella, olives) _____	8.90 €
Regina (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons,) _____	10.20 €
Calzone (pizza soufflée, crème fraîche, mozzarella, jambon, champignons, œuf) _____	10.80 €
Napolitaine (sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives) _____	9.60 €
Quattro Stagioni (sauce tomate, mozzarella, poivrons, champignons, cœurs d'artichaut, tomates, roquette au pesto) _____	10.60 €
Capra (crème fraîche, mozzarella, lardons, chèvre, tomates confites, miel, roquette au pesto) _____	10.60 €
Quattro Fromaggi (sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan, roquette au pesto) _____	10.80 €
Nordique (sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crevettes marinées, crème fraîche, citron, roquette au pesto) _____	14.10 €
Catania (crème fraîche, mozzarella, noix de Saint Jacques, fondue de poireaux, persillade) _____	16.10 €
Carbonara (sauce tomate, mozzarella, lardons, œuf, oignons, crème fraîche) _____	10.60 €
Cippola (sauce tomate, mozzarella, poivrons, chorizo, merguez, œuf, olives, roquette au pesto) _____	13.10 €
Parma (sauce tomate, mozzarella, jambon de pays, tomates confites, parmesan, origan, roquette au pesto) _____	13.30 €
Forestière (Crème Fraîche, mozzarella, champignons, coppa, persillade) _____	11.80 €
Paolo (crème fraîche, mozzarella, thon, fondue de poireaux, crevettes marinées, persillade) _____	14.10 €
Savoyarde (crème fraîche, mozzarella, lardons, reblochon, pomme de terre, oignons) _____	13.20 €
Trattoria (pizza roulée, crème moutardée, mozzarella, jambon, poulet, cheddar) _____	13.30 €
Louisa (pizza roulée, sauce tomate, mozzarella, viande hachée bolognaise, cheddar, poivrons) _____	13.30 €
Mexicaine (sauce tomate, mozzarella, viande hachée bolognaise, poivrons, maïs, épices mexicaines) _____	13.30 €
Pizzaïolo (sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, œuf, crème fraîche, roquette au pesto) _____	11.40 €
Bambino (sauce tomate, mozzarella, jambon, olives) _____	6.10 €
Suppléments Ingrédients (Oignons, Œuf, Champignons, Crème Fraîche) _____	1.20 €
Autres Suppléments _____	1.90 €
Suppléments Saumon / Saint Jacques _____	2.50 €

PENSEZ À COMMANDER VOS PIZZAS À EMPORTER

Prix nets en euros – Nous acceptons les règlements en ticket restaurant

LA TRATTORIA

DESSERTS

Fromage Blanc et sa confiture _____	5.00 €
Tiramisu _____	5.00 €
Panna Cotta et son coulis de Caramel au beurre salé _____	5.00 €
Mousse au Chocolat _____	5.00 €
Riz au lait et son Caramel au beurre salé _____	5.00 €
Pain Perdu boule de glace Vanille et son Caramel au beurre salé _____	5.00 €
Ile Flottante _____	5.00 €
Dessert du Jour _____	4.50 €

GOURMANDS

Café Gourmand (expresso accompagné de son trio de desserts maison) _____	5.60 €
Déca Gourmand (décaféiné accompagné de son trio de dessert maison) _____	5.80 €
Thé Gourmand (thé accompagné de son trio de desserts maison) _____	6.00 €

GLACES

Dame Blanche (3 Boules vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes) _____	6.20 €
Chocolat Liégeois (2 Boules chocolat, 1 Boule vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes) _____	6.20 €
Café Liégeois (2 Boules café, 1 Boule vanille, coulis de café, chantilly, amandes) _____	6.20 €
Caramel Liégeois (2 Boules caramel, 1 Boule vanille, caramel au beurre salé, chantilly, amandes) _____	6.20 €
Colonel (2 Boules citron arrosées de Vodka) _____	6.20 €
After-Eight (2 Boules menthe, 1 Boule chocolat arrosées de Get 27) _____	6.20 €
Glaces 2 Boules (Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Caramel, Passion, Citron Vert) _____	3.50 €
Glaces 3 Boules (Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Caramel, Passion, Citron Vert) _____	5.20 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café _____	1.50 €
Café crème _____	1.70 €
Décaféiné _____	1.80 €
Thé nature (Earl Grey ou Ceylan) _____	3.00 €
Thé parfumé (citron, vert à la menthe, vanille caramel, fruits rouges) _____	3.00 €
Chocolat Chaud _____	3.20 €

DIGESTIFS

Pétillant – 75cl _____	30.00 €
Champagne - 75cl _____	52.00 €
Calvados, Get27, Menthe Pastille, Cognac, Amaretto, Limencello, Poire – 4cl _____	6.00 €
Rhum vieux – 4cl _____	8.50 €

La majorité de nos desserts sont préparés maison

Prix nets – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération

LA TRATTORIA

LES VINS BLANCS

	VERRE	PICHET 50CL	BOUTELLE
Chenin Privilège « Drouet Frères » Afrique du Sud _____	2.90 €	12.10 €	17.50 €
<i>Jolies notes de fruits exotiques, très souple en bouche</i>			
Domaine Uby ugni blanc-colombard IGP _____	2.70 €	11.20 €	16.00 €
<i>Vin fruité et vif aux notes d'agrumes</i>			
Chardonnay Privilège « Drouet Frères » VDF _____	2.30 €	9.50 €	14.00 €
<i>Vin frais au nez intense, notes de viennoiseries, beaucoup de rondeur en bouche</i>			

LES VINS ROSÉS

	VERRE	PICHET 50CL	BOUTELLE
Bardolino Chiaretto « Villa Cardini » DOC _____	2.50 €	10.40 €	15.30 €
<i>Vin frais et léger, gorgé de soleil aux arômes de fruits murs voire violette</i>			
Pinot Grigio Veneto Ca' Lungheffa IGT _____	2.40 €	10.00 €	14.50 €
<i>Vin délicat dévoilant des notes intenses de fleurs d'acacia</i>			
Domaine Uby IGP Côtes de Gascogne _____	2.70 €	11.20 €	16.00 €
<i>Superbe nez de poivrons et framboises, typique du Cabernet. La bouche est vive et fruitée</i>			

LES VINS ROUGES

	VERRE	PICHET 50CL	BOUTELLE
Montepulciano d'Abruzzo « Caleo » DOC _____	2.80 €	11.60 €	17.00 €
<i>Vin plein de savoureux parfums de fruits rouges et délicatement tannique</i>			
Sicilia Néro d'Avola – « Villa Cardini » _____	2.70 €	11.20 €	16.00 €
<i>Vin typique et soyeux aux notes de fruits noirs</i>			
Sangiovese « Botter » _____	2.80 €	11.60 €	17.00 €
<i>Vin léger et souple</i>			
Blaye Côtes de Bordeaux « Château Haute Sauvetat » AOP _____	3.10 €	12.90 €	19.00 €
<i>Vin à la robe pourpre intense, au bouquet aromatique de fruits mûrs et d'épices, finale longue et agréable</i>			
Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine Gardiere » AOP _____	3.40 €	14.10 €	21.00 €
<i>Vin puissant en couleur tout en restant un peu tannique et d'une longueur en bouche formidable</i>			

NOTRE SELECTION VINS ROUGES

Rèmole Toscana « Marchesi de'Frescobaldi » IGT _____	18.00 €
<i>Vin à la robe rubis profond, le nez dégage des arômes de fruits rouges et noirs. La bouche est veloutée avec une finale fruitée</i>	
Chianti « Villa Cardini » DOC _____	18.00 €
<i>Vin à la robe intense aux arômes de fruits rouges, belle élégance en bouche</i>	
Donna Marzia « Conti Zecca » DOC _____	23.00 €
<i>Vin puissant et équilibré aux notes de fruits noirs</i>	
Montepulciano d'Abruzzo Grand Reserva « Torre del Colle » AOC _____	25.00 €
<i>Vin puissant et intense aux tanins marqués mais ronds</i>	
Lussac Saint Emilion « Grandes Lannes » AOP _____	27.00 €
<i>Vin aux arômes gourmands et intenses, avec des notes de fruits rouges, soutenus par des accents de réglisse et d'épices</i>	

SÉLECTION DE VINS DU MOMENT (VOIR ARDOISE)

SERVICE MIDI ET SOIR
FERME LE SAMEDI SOIR ET DIMANCHE

