

L'OSSO BUCO

SALADES

CALABRAISE ✓

Toast de Chèvre gratinés au miel, accompagnés de jambon cru et coppa sur un lit salade de saison et copeaux de grana

17.80 €

BURRATA ✓

Burrata onctueuse déposée sur une salade de saison composée d'artichauts marinés, tomates et olives noires, coiffée d'un jambon cru & grissini

20.10 €

CESAR

Tenders de poulet croustillants, servis sur un lit de salade verte, avec tomates, œufs durs, croûtons dorés et copeaux de grana

21.90 €

PATES

LINGUINES SAUCE FORESTIERE ✓

Linguines nappées d'une sauce forestière ; cèpes, bolets, girolles...

17.70 €

GNOCCHIS DU CHEF ✓

Gnocchis à la sauce gorgonzola gratinés au four, coiffés d'une tranche jambon cru, salade de saison

18.20 €

VIANDES

L'origine des viandes est susceptible de varier en fonction des fournisseurs ; dans ce cas, l'information sera précisée sur l'ardoise.*

CARPACCIO DE BOEUF

*Origine France

Fines tranches de bœuf cru marinées à l'huile d'olive, copeaux de grana, salade de saison & frites

19.80 €

OSSO BUCO

*Origine France

Jarret de veau* cuisiné à la génovèse, linguines

26.90 €

ENTRECOTE SIMMENTHAL

*Origine Allemagne

Entrecôte* (400gr), sauce au choix(1) & frites

34.50 €

BURGER ITALIEN ✓

*Origine Irlande

Steak haché Black Angus (180gr), coppa, roquette, oignons confits, avec son pain burger recouvert de pesto/mozza/cheddar, frites

23.50 €

ESCALOPE MILANAISE

*Origine Belgique -labellisé haute qualité

Escalope de noix de jambon panée (250g), servies avec des linguines à la sauce napolitaine maison

25.30 €

JARRET DE PORC

*Origine Danemark

Jarret de porc*(500gr) confit à la sicilienne, frites, salade de saison

23.90 €

FAUX-FILET DE BOEUF

*Origine France

Faux-filet de bœuf* (300gr), sauce forestière, frites

27.90 €

DESSERTS

CREME BRULEE

7€

FONDANT AU CHOCOLAT

7€

caramel beurre salé, crème anglaise

PANACOTTA

7€

fruits rouges-Basilic

FÔRET NOIRE

8€

TIRAMISU MAISON

8.50 €

MENU ENFANT (-12 ans)

Ice tea, coca ou sirop
Nuggets & frites
ou
Pâtes napolitaines

9€

(1) Sauce au choix : poivre, forestière, gorgonzola ou napolitaine

Suppléments :
sauce 2€ salade 3€ frites 3.50€

Possibilité de plats végétariens, demandez au serveur ✓

Nous vous souhaitons un agréable moment et un bon appétit

Liste des allergènes à disposition



Apéritifs**

RICARD (2CL)	
BLANC CASSIS (14CL)	
CRÉMANT D'ALSACE/ PROSECCO (12CL)	
KIR ROYALE ALSACE (12CL)	
GET27 (4CL)	
GIN (4CL)	
RHUM (4CL)	
WHISKY (4CL)	
WODKA (4CL)	



Cocktails**

HUGO	PROSECCO, SIROP DE SUREAU, EAU GAZEUSE ET FEUILLES DE MENTHE (45CL)	
SPRITZ	APEROL - PROSECCO - EAU GAZEUSE - ORANGE (45CL) ou LIMONCELLO - PROSECCO - EAU GAZEUSE - CITRON (45CL)	8.50 €
PINK GIRLY SPRITZ	SARIT ROSA, PROSECCO, EAU GAZEUSE (45CL)	11.00 €



Bières**

	25CL	50CL
BIÈRE BLONDE	4.50 €	8.50 €
PANACHÉ	4.50 €	8.50 €
MONACO	4.50 €	8.50 €
PICON BIÈRE	5.00 €	9.50 €
BLACK LICORNE	5.50 €	10.50 €
WHITE LICORNE	5.50 €	10.50 €



Vins**

	V.12CL	BTLE.75CL
LAMBRUSCO ROUGE (DOC)	4.50 €	17.50 €
MONTEPULCIANO (DOP)	5.50 €	28.00 €
PRIMITIVO (DOCG)	5.80 €	29.60 €
NERO D'AVOLA (DOC)	7.10 €	34.50 €
PINOT GRIS D'ALSACE (AOC)	5.50 €	26.50 €
GEWURZTRAMINER (AOC)	5.50 €	26.50 €



Cafés & Co*

EXPRESSO	2.50 €	CAPUCCINO	3.80 €
CAFÉ CRÈME	2.70 €	CHOCOLAT CHAUD	3.80 €
		THÉ - INFUSION	3.50 €



Sodas*

5.00 €	COCA COLA (33CL)	4.00 €
5.00 €	COCA COLA ZÉRO (33CL)	4.00 €
7.00 €	ICE TEA (33CL)	4.00 €
7.80 €	ORANGINA (33CL)	4.00 €
8.00 €	SCHWEPPES AGRUMES (33CL)	4.00 €
8.00 €		
8.00 €	GRANINI ACE (25CL)	4.50 €
8.00 €	GRANINI ORANGE (25CL)	4.50 €
	GRANINI POMME (25CL)	4.50 €
	GRANINI TOMATE (25CL)	4.50 €
	LIMONADE (25CL)	3.00 €
	EAU FILTRÉE CARAFE (50CL)	2.90 €
	EAU GAZEUSE FILTRÉE CARAFE (50CL)	2.90 €
	EAU PLATE (50CL)	4.00 €
	EAU GAZEUSE (50CL)	4.00 €
	SAN PELLIGRINO (1L)	6.50 €
	SUPPLÉMENT SIROP	0.30 €

LES VINS EN CARAFE**

BLANC (VIN DE TABLE)

ROSÉ (CÔTE CATALANE DOM BRIAL)

ROUGE (CÔTE CATALANE DOM BRIAL)

V.12CL	1/4L	1/2L
4.5 €	8 €	15 €



Digestifs**

AMARETTO (4CL)	6 €	DIPLOMATICO (4CL)	7.50 €
GRAPPA (4CL)	6 €		
LIMONCELLO (4CL)	6 €	IRISH COFFEE (4CL)	9 €
FRAMBOISE (4CL)	6 €		