

Antipasti

Pizzapéro 5.90

Mini pizza of your choice

Assiette de charcuterie 6.90

Raw ham, mortadella, coppa, rosette

Mozza sticks 5.90

Barbecue or sweet chili sauce

Chicken strips 6.90

Cornflake-crusted chicken, sweet chili sauce

Gourmet platter 17.90

Cold cuts, mozzarella sticks and barbecue sauce,
Crispy chicken strips and sweet chili sauce,
Di Buffala mozzarella

Salad

Light hearty

Insalata italiana 7.50 13.90

Green salad, breaded mozzarella sticks, cherry
tomatoes, onions

Insalata Stagionale 6.50 12.90

Green salad, cured ham, red onions, PDO
Puy green lentils, Gorgonzola toast, balsamic
vinaigrette

Insalata César 7.50 13.90

Green salad, crispy chicken,
Parmesan shavings, egg, Caesar dressing

Salade verte 3.00

Dishes of the moment

Sirloin steak 19.90

Gorgonzola sauce

Side dish of your choice

Saltimbocca alla romana 19.50

Veal escalope, sage, cured ham,

Veal and white wine sauce,

Side dish of your choice

Burger dell'Alvernia 17.90

Burger bun, steak, St-Nectaire cheese, onions,
smoked bacon, French fries, and green salad

Risotto al chorizo e gamberi

Risotto al chorizo e gamberi 17.90

Risotto, chorizo, shrimp, Parmesan cheese,
white wine cream, and tomatoes

Pollo e funghi porcini 16.90

Chicken breast and porcini cream,

Side dish of your choice

Tartare à l'italienne 19.90

Hand-cut beef, parmesan shavings,

pesto, onions, capers and egg yolks, side dish

of your choice

Pâtes

Gnocchi alla sorrentina 13.90

Gnocchi, tomato sauce, mozzarella fior di latte,
parmesan

Fusili crema di carbonara 12.90

Conchiglie pasta with cream sauce, bacon,
egg yolk, Parmesan cheese

Ravioli ai porcini e tartufo 15.50

Ravioli with porcini mushrooms, garlic, parsley,
veal jus, truffle cream

Tortellini spinacci e ricotta 13.90

Tortellini with spinach and ricotta cheese,

Parmesan cheese, tomatoes and cream

Formule déjeuner

SERVED AT LUNCHTIME ON WEEKDAYS,
EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS

Cold cuts or mixed salad
or soup of the day

+

Dish of the day or Regina pizza

+

Dessert of the day or Italian sweets of
your choice or 2 scoops of ice cream

Supplément de 2 € pour un café gourmand

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT = 16.50

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 19.50

PLAT DU JOUR = 13.50

Formule à deux

À PARTAGER !

A pizza to share
of your choice

&

A light salad
of your choice

*the choice is yours
your perfect mix!*

15.00

par personne

Formule bambini

ONE MAIN COURSE + ONE DESSERT + ONE DRINK

Pizza prosciutto or Margherita
or Carbonara
or fried nuggets
+
Bacciolata or
1 scoop of ice cream of your
choice

+
Syrup or fruit juice or soda

*jusqu'à 12 ans

10.90

Pizzas

Tradition revisited

Vulcano Camembert 13.50

Wood-fired roasted Camembert surrounded by pizza dough. Choice of cured ham or honey on top of the Camembert.

La Montanara 16.90

Cream base, bacon, red onions, St-Nectaire cheese, potatoes, mozzarella fior di latte.

LA PIZZA DE SAISON

Pizza autunnale 15.50

Cream base, whole grain mustard, andouillette sausage, red onions, mozzarella fior di latte.

The Pizzaiolo's specialities

Tartufo 16.00

Cream of truffle base, mozzarella fior di latte, Mushrooms, cured ham, basil, olive oil

Carbonara nostra 17.00

Cream base, mozzarella fior di latte, pancetta, egg yolk, parmesan, black pepper, olive oil

Estate 17.00

Tomato base, mozzarella fior di latte, candied cherry tomatoes, fresh from the oven: cured ham and a ball of mozzarella di Buffala

Torera 15.50

Tomato base, mozzarella fior di latte, chorizo, peppers, olive oil

Salmone 17.00

Cream base, mozzarella fior di latte, faisselle, salmon, lemon zest, dill, olive oil

4 Formaggi végétarien ! 15.50

Cream base, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, red onion jam.

Les classiques

Marinara nostra 10.20

Tomato base, cherry tomatoes, garlic, oregano, basil, olive oil

Margherita végétarien ! 11.90

Tomato base, parmesan, mozzarella fior di latte, basil, olive oil

Prosciutto cotto 12.00

Tomato base, mozzarella fior di latte, white ham, olive oil

Regina 13.90

Tomato base, white ham, mozzarella fior di latte, button mushrooms, olive oil

Calzone *Pizza en chausson !* 14.90

Tomato base, white ham, mozzarella fior di latte, mushrooms, egg and olive oil

Ortolana végétarien ! 14.50

Tomato base, cherry tomatoes, mozzarella fior di latte, Mixed vegetables, gherkins, basil, olive oil

Chevre & miel 14.90

Cream base, mozzarella fior di latte, goat's cheese and honey and olive oil

Bianca e blu	14.50
Cream base, mozzarella fior di latte, roasted onions, bacon, Fourme d'Ambert cheese	
Sicilienne	14.90
Tomato base, mozzarella fior di latte, tuna, capers, Anchovies, olives, olive oil	
Al Pollo	15.00
Cream base, mozzarella fior di latte, peppers, Chicken marinated in curry, olive oil	
Une boule de mozzarella	4.00
Extra on your pizza!	

Italian sweets

Dessert of the day	6.90
Trio de fromage	7.90
Sélection du moment	
Bacciolata	6.90
Pizza dough sticks topped with spread and sprinkled with roasted hazelnuts	
Tiramisu Tradizionale	7.90
Mascarpone cream, marsala, coffee-soaked spoon biscuits, bitter cocoa	
Panna cotta	7.50
Exotic fruit coulis	
Brioche façon pain perdu	7.90
Brioche façon pain perdu, Boule de glace vanille, chantilly, caramel	
Café gourmand italien	8.50
Tiramisu, panna cotta, Scoop of amarena ice cream, Coffee or Tea	

Coupes de glaces.

Coupe Amarena	7.90
2 scoops of amarena ice cream, amarena cherries, whipped cream, flaked almonds	
Coupe Castagna	7.90
1 scoop vanilla ice cream, 2 scoops chestnut ice cream, chestnut cream, whipped cream	
Coupe Nocciolata	7.90
2 scoops vanilla ice cream, nutella, whipped cream, Roasted hazelnuts	
Coupe caramélita	7.90
Vanilla ice cream, caramel ice cream, nougatine, caramel sauce, whipped cream	
Coupe Tutti frutti	7.90
3 scoops of ice cream: lemon, blackcurrant, raspberry red fruit coulis, whipped cream	
Coupe Ponote	8.50
2 scoops of verbena ice cream, 2 cl verbena Limoncello cup	
Coupe Limoncello	8.50
2 scoops lemon ice cream, 2 cl limoncello	

Les parfums 2.10 la boule

Ice creams: vanilla, chocolate, coffee, caramel, lemon verbena

Sorbets: mango, pineapple, strawberry, raspberry, lemon, blackcurrant

Whipped cream supplement 1.50

*prix nets en euros T.T.C.. Chèques non acceptés. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.
Bon appétit !*

LA CARTE

DES BOISSONS

Apéritifs

Coupe de Prosecco Pétillant sec d'Italie du Nord	10cl	5.70
Coupe d'Asti spumante Muscat naturellement pétillant d'Italie du Nord	10cl	5.00
Marsala Vin de liqueur de Sicile	4cl	4.00
Martini rouge / Martini blanc	4cl	4.00
Maurin Liqueur du Puy-en-Velay à la cerise noire et amande	4cl	4.00
Suze	4cl	4.00
Birlou Liqueur d'Auvergne à la pomme et châtaigne	4cl	4.00
Kir Cassis ou châtaigne	10cl	4.00
Pastis 51 / Ricard	2cl	3.50
Whisky J&B	2cl 4cl	3.00 6.00
Whisky / Vodka / Rhum soda	20cl	7.50
Whisky Glenn Morray	2 cl 4 cl	3,50 7.00

Cocktails

Spritz original Apérol, Prosecco, Perrier	15cl	6.50
Amarena Amore Mio Sirop amarena, prosecco, cerise amarena	12cl	6.50
Bellini Purée de pêche, prosecco	10cl	6.50
Royal Prosecco à la crème de cassis	10cl	6.50
Negroni Gin, Martini, Campari	6cl	6.50
Gin Tonic	12cl	6.50
Cocktail du barman		8.50
Cocktail sans alcool		5.50

Boissons fraîches

Jus de fruits	25cl	3.80
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro	33cl	3.90
Orangina	25cl	3.90
Schweppes / Schweppes agrum'	25cl	3.70
Thé glacé pêche	25cl	3.70
Limonade ou sirop	20cl	2.50
Diabolo	25cl	3.70
Perrier	33cl	3.80
Eau minérale plate ou gazeuse	50cl	3.80
Eau minérale plate ou gazeuse	100cl	4.80

Digestifs

Grappa Eau de vie italienne de marc de raisin	4cl	5.90
Cognac	4cl	5.90
Armagnac	4cl	5.90
Get 27	4cl	5.90
Eau de vie	4cl	5.90
Amaretto	4cl	5.90
Verveine artisanale Spécialité du Puy-en-Velay	4cl	5.90
Limoncello Liqueur de citron italienne	4cl	5.90

Boissons chaudes

Café, décaféiné	2.00
Café crème, décaféiné-crème	2.30
Double espresso, double décaféiné	3.80
Cappuccino	4.80
Thé, infusion	3.00
Amaretto Coffee Café, amaretto, crème fouettée	6.50

Bières pression

Poretti - Blonde	25 cl 4.50	50 cl 9.00
Demi sirop ou panaché ou monaco	25 cl	4.80
Demi picon	25 cl	5.80

Bières bouteille

Hoegaarden · blanche 4.9%	33cl	5.70
Poretti · premium lager 5%	33cl	5.10
Chouffe · blonde 8%	33cl	6.80
Grimbergen · rouge 5.5%	33cl	5.80
Bière éphémère	33 cl	4.80
Tourtel Twist sans alcool !	33 cl	4.50
Otcho - cidre brut français 8% vol.	33 cl	5.00

LA CARTE DES VINS

Vins italiens

12cl

75 cl

Rouges

Puglia “Primitivo” IGT Intrigo	5.80	34.50
Terre Siciliane “Nero d’Avola” IGT Intrigo	5.90	36.00
Lambrusco - Vin rouge pétillant Giacobazzi - IGT Emilia	4.50	27.00

Rosés

Pinot Grigio - agriculture biologique IGT Veneto - La Jara	5.50	32.00
---	------	-------

Blancs

Marca Trevigiana “Pinot Grigio” IGT Ca’ di Rajo	6.00	37.00
Prosecco “Frizzante”  DOC Treviso La Jara · Vin pétillant d’Italie	5.70	37.50
Asti Spumante DOCG Ponte Villoni · Vin pétillant d’Italie	5.00	33.00

Vins français

12cl

75 cl

Rouges

Côtes du Rhône IGP Dom. Robert Vic	4.00	25.00
Libre Cours VDF-Pinot Noir - Grenache - S.Delafont	4.50	28.50
Mozaique AOP Languedoc - S.Delafont	5.90	36.00

Rosés

Côtes de Gascogne Eros IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Joy	3.90	24.00
Chant de Nuit AOP Côtes de Provence - Domaine de la Pastoure	4.90	30.00

Blancs

Côte Gascogne IGP Dom. de joy - St André	5.00	30.00
---	------	-------

Pichets

12cl

25 cl

50cl

IGP Ardèche “Merlot” Rouges	3.00	5.00	10.00
IGP Ardèche “Gris de Grenache”/Cabernet” Rosés	3.00	5.00	10.00
IGP Méditerranée “Viognier” · Blancs	3.00	5.00	10.00

*Taxes et services compris, prix nets en euros T.T.C..
Chèques non acceptés. L’abus d’alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*