

APÉRITIF

Découvrez notre sélection de cocktails et d'apéritifs, parfaits pour égayer vos papilles !

COCKTAILS



Karine _____ 12

Prosecco, perrier, sirop de fleur de sureau

Mojito _____ 10

Rhum, soda, citron vert et feuilles de menthe fraîche

Spritz _____ 10

Red (apérol), green, yellow ou mandarine

CHAMPAGNE

Prosecco D.O.C. _____ 7.5 40

coupe 12cl 75cl

Nicolas Feuillate Brut _____ 10 40

Ruinard Brut _____ 150

ALCOOL

Verre de vin _____ 6.5

Domaine Eole (blanc, rouge, rosé)

Kir vin blanc _____ 7.5

Crème de cassis, mûre ou pêche

Kir royal _____ 12

Champagne, crème de cassis, mûre ou pêche

Martini blanc/rouge _____ 4.5

Suze _____ 4.5

Ricard/Pastis/Casanis _____ 3

Rhum Havana/Captain Morgan _____ 4

Whisky _____ 5.5

Gin tonic/campari _____ 5.5

Picon bière _____ 6

Heineken _____ 4

Desperados _____ 6

Monaco/panaché _____ 5

Bière pression

Boc (10cl) _____ 2

Demi (25cl) _____ 4.5

Pinte (50cl) _____ 8.5

SANS ALCOOL

 **Virgin mojito** _____ 8

 **Sunset** (mélange de jus de fruits) _____ 8

Bière sans alcool _____ 5

Thé glacé (fraise-rhubarbe, litchi, mojito) _____ 5.5

Coca/coca zéro/fuzetea/perrier _____ 4

Diabolo grenadine/menthe _____ 4

Sirop (menthe, grenadine, pêche, fun blue) _____ 3

Jus de fruits (pomme, orange, ananas, fraise) _____ 4.5

Bona Siciliana _____ 4.5

Citron-coco / mandarine-citron vert / grenade /
Citron-rose / gingembre

Eau minérale plate (Aqua Pana) _____ 5.5

Eau minérale gazeuse (San Pellegrino) _____ 6

Karine

CARTE

Tous nos plats et desserts sont réalisés
avec amour et fait maison par notre
Chef Italien "Simone"

A PARTAGER

Planches

Assortiment de charcuterie et/ou
de fromages Italiens

Pour 2 personnes _____ 16

Pour 4 personnes _____ 28

Antipasti Italiani

Burrata, artichauts, champignons, tomates séchées,
câpres et légumes frais du jour

Pour 2 personnes _____ 16

Pour 4 personnes _____ 32

ENTREES

Bruschetta Romana _____ 14

Pecorino, guanciale et miel

Bocconcini di melone _____ 16

Melon en morceaux et jambon de Parma 36 mois

Carpaccio di Pomodori _____ 15

Trio de tomates anciennes et burrata

Salade César _____ 17

Salade, poulet frit, parmesan, oeuf, sauce César

Salade Fantasia _____ 17

Salade, bresaola, tomates cerise, oignon,
balsamique, pesto, mozzarella di Buffala

PÂTES (pâtes sans gluten disponibles sur demande)

Gnocchi Tartufo _____ 24

Gnocchi de pomme de terre, sauce parmesan et copeaux
de truffes

Gnocchi alla genovese 2.0 _____ 22

Gnocchi de pomme de terre, pesto maison, tomates
cerise et basilic

Tortelloni al Salmone _____ 25

Tortellonis farcis au saumon fumé, sauce maison burrata
et tomate

Linguine vongole e bottarga _____ 26

Linguine aux palourdes, poutargue et persil

BURGER (supplément truffe 3€)

Burger Viva Italia _____ 21

Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon
boucher 180g, bresaola, pesto maison, straciatella,
tomate, roquette, accompagné de frites fraîches et
salade

Burger Classico

Pain aux céréales, steak haché Black Angus 180g façon
boucher, tomate, cheddar, roquette, mayonnaise &
ketchup, accompagné de frites fraîches et salade

Simple _____ 15

Double _____ 18

Karine

Prix net en Euros service compris

CARTE

Tous nos plats et desserts sont réalisés
avec amour et fait maison par notre
Chef Italien "Simone"

PLATS

Entrecôte "Ribeye Argentin" — 38

350g - Une institution en Argentine, boeuf élevé au grand air. Sa viande couleur rouge sombre offre un grain fin et régulier, son persillé, sa saveur et sa jutosité en font la réputation des morceaux de viande d'exception.

Accompagnée de pomme de terre au four au romarin et salade

Anatra all'arancia — 26

Magret de canard (350g) à l'orange, salade et frites fraîches

Tartare Italien au couteau — 22

Tartare de boeuf gourmet (180g) au citron, pignons de pin, olives, anchois, copeaux de parmesan, roquette et tomates cerise et frites fraîches

Salmone Grigliato — 25

Pavé de saumon grillé (200g), sauce courgette, stracciatella, ciboulette, huile de basilic et brunoise de légumes

Assiette de frites fraîches — 4.5

Petite salade — 3.5

PIZZA

Parma — 16

Base tomate, mozzarella, jambon de Parma et roquette

Buratta — 15

Base tomate, mozzarella, pignons de pin, pesto, parmesan, roquette et burrata

Napolitaine — 15

Base tomate, mozzarella, anchois et câpres

Calzone — 17

Pizza en chausson, base tomate, jambon blanc, champignons et oeuf

Tartufo — 19

Base crème, mozzarella, jambon cuit truffé, copeaux et huile de truffe

Chèvre miel — 16

Base crème, mozzarella, chèvre, miel et noix

Pepperoni — 15

Base tomate, chèvre, saucisson Napolitain piquant, poivrons et pesto

Minore — 15

Base tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons

Margherita — 13

Base tomate, mozzarella, huile d'olive

4 fromages — 16

Base crème, mozzarella, chèvre, gorgonzolla et parmesan

Bresaola Mezza Luna — 18

Pizza en demi-lune, bresaola, roquette, tomates cerise, stracciatella, huile d'olive et basilic frais

Mortadella — 18

Base crème, mozzarella, mortadelle, stracciatella et éclats de pistaches

Stella — 18

Base crème, mozzarella, jambon blanc, tomates, pesto, roquette et balsamique

Estivale — 16

Base tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons, champignons et artichauts

MENU BAMBINO

Plat & dessert — 12

Pizza jambon / fromage ou steak haché Black Angus avec frites fraîches ou Pâtes à la sauce tomate, basilic et dessert au choix

Karine

Prix net en Euros service compris

CARTE

Tous nos plats et desserts sont réalisés
avec amour et fait maison par notre
Chef Italien "Simone"

FROMAGE

Assiette de fromages 15

Savourez notre assortiment de fromages, soigneusement sélectionnés par notre Chef, pour vous offrir une expérience savoureuse et délicieusement variée. Accompagnée d'une salade

DESSERTS

Tiramisù 8

Fait maison

Pistacchino 9

Mousse à la pistache

Tartufo al cioccolato 7

Truffes au chocolat

Smoothie 7

Aux fruits frais du jour

Coupe de framboises 9

Café/thé gourmand 10

Le traditionnel café/thé de fin de repas accompagné d'un assortiment de mignardises

Glaces et sorbet

Artisanales des Alpes

1 boule 3.5

2 boules 5.5

3 boules 7.5

BOISSONS CHAUDES

Espresso 2.5

Double espresso 4.5

Noisette 2.7

Café au lait 4

Thé "Jardin d'Asie" 4

Menthe, vanille des îles, thé noir Earl Grey,
thé noir aux fruits rouges

Infusions "Jardin d'Asie" 4

Menthe poivrée, verveine, verveine-menthe

DIGESTIFS

Limoncello 6

Crème de pistache 6

Liqueur de mandarine 6

Liqueur de menthe 6

Get 27/31 6

Jack Daniel's 8

Marsala aux amandes 6

Rhum Don Papa/Diplomatico 7

Cointreau 4.8

Karine