

Les desserts

Fromage Blanc à la Crème 3,60 €

Nos Desserts

Panna Cotta Maison à la Vanille (Caramel Beurre salé et crumble aux noisettes) ☞ 5,30 €

Crème brûlée 5,50 €

Tiramisu Maison ☞ 6,00 €

Mini-Baba au Limoncello (Glace vanille et chantilly) 6,00 €

Café Gourmand 6,50 €

(1 verrine Tiramisu, 1 verrine Panna Cotta, 1 macaron, 1 Espresso)

Les parfums de nos glaces

Crèmes Glacées et Sorbets plein fruit



Vanille
À la vanille Bourbon,
au beurre d'Échiré
et aux oeufs



Citron Vert
Citron Vert,
27% de fruits



Cassis Noir
Cassis noir de Bourgogne,
49% de fruits



Chocolat Blanc
Au chocolat blanc
légèrement vanillé avec copeaux
de chocolat blanc



Chocolat au Lait
Au chocolat Jivara
lacté Valrhona



Amarena
Avec morceaux de demi-cerise
amarenata et marbrage au sirop
de cerise



Passion
Fruits de la passion,
41% de fruits



Café
Au café,
100% arabica



Stracciatella
Au lait avec copeaux
de chocolat noir Suisse



Vanille Macadamia
À la vanille Bourbon avec
un marbrage à la sauce caramel
et brisures de noix
de macadamia caramélisées



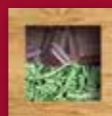
Caramel Beurre Salé
Au caramel, au beurre
et au sel de Guérande



Ourson
Glace guimauve, marbrage
chocolat au lait et morceaux
de guimauve



Fraise
Fraise Sengana,
62% de fruits



Menthe Chocolat
À la menthe forte verte
avec copeaux de
chocolat noir suisse

☞ Les produits faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Coupe 2 boules Parfums au choix 3,30 €

Coupe 3 boules Parfums au choix 5,00 €

Supplément chantilly ☞ 1,00 €

Supplément sauce chocolat ☞ 1,00 €

Supplément sauce caramel beurre salé ☞ 1,00 €

Nos Coupes de Glaces

(la sauce chocolat, le caramel au beurre salé et la chantilly sont faits maison ☞)

Colonel 6,00 €

2 boules citron vert, 2 cl vodka*

Gelati e Caffé 6,00 €

1 boule café, 1 boule vanille, espresso, chantilly

Fresco Limoncello 6,00 €

2 boules citron vert, 2 cl Limoncello*

Chocolat Liégeois 7,00 €

2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly

Dame Blanche 7,00 €

2 boules vanille, billes chocolat, sauce chocolat, chantilly

Choc Mint 7,00 €

3 boules menthe chocolat, sauce chocolat, chantilly

Choc Mint Spéciale* 7,00 €

2 boules menthe chocolat, 2 cl get 27*, chantilly

Gourmandise 7,00 €

1 boule vanille macadamia, 1 boule caramel beurre salé,
1 boule ourson, coulis caramel beurre salé, chantilly

Bianca Nera 7,00 €

1 boule amarena, 1 boule ourson, 1 boule vanille macadamia,
sauce chocolat, chantilly

Cappa Amaretto 7,00 €

1 boule chocolat blanc, 1 boule café, 2 cl amaretto*, chantilly

Coupe Cardinal 7,00 €

2 boules cassis, 2 cl de crème de cassis*, chantilly

Ciocolatissimo 7,50 €

1 boule chocolat, 1 boule stracciatella, 1 boule chocolat blanc,
billes chocolat, sauce chocolat, chantilly



GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Depuis 1987,
la famille Vennari et toute son équipe
sont heureuses de vous accueillir
et vous souhaitent un bon appétit.

Nos spécialités

Pâtes fraîches

Tagliatelles à la bolognaise	9,00 €
Tagliatelles à la carbonara	9,50 €
Fagottinis aux 4 fromages	12,50 €
pâtes fraîches farcies, sauce au gorgonzola et noix	
Fagottinis de jambon cru	12,70 €
pâtes fraîches farcies, crème de champignons à la truffe, chips de jambon cru et copeaux de parmesan	

Plats

Escalope de dinde milanaise à notre façon	
panée maison, champignons frais, mozzarella, crème fraîche	
accompagnée de frites	14,30 €
accompagnée de tagliatelles à la carbonara	16,60 €
Entrecôte Charolaise (300g - 350g)	17,90 €
beurre persillé, frites et salade	
supplément sauce au gorgonzola + 2,00 €	
Lasagnes à la bolognaise	
maison gratinée au four	
	11,00 €
salade mêlée	
Double carpaccio de bœuf (130g)	
aux légumes marinés et frites	
	16,50 €
roquette, aubergines, courgettes, artichaut, tomates confites, huile d'olive, citron, crème de balsamique, câpres tiges et copeaux de parmesan	

Informations générales

Nos escalopes de dinde et l'entrecôte sont origine **France**, fraîches et coupées par nos soins.
Le bœuf à carpaccio et le saumon sont d'origine **France**.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Tous nos prix sont en euros, TVA 10% et service compris
Bol de frites : 3,50 € - Bol de salade verte : 2,50 €
Supplément assiette : 2,00 € - Service en terrasse : 0,30 €/couvert
Pizza taille enfant : 1,00 € de moins du prix initial.

Pour écouter votre attente et ne pas perturber l'organisation du service, aucune modification de la carte ou des menus ne sera acceptée.

SI VOUS ÊTES SUJET À CERTAINES ALLERGIES,
MERCİ DE NOUS EN FAIRE PART LORS DE VOTRE PRISE DE COMMANDE

Les antipastis

Charcuteries italiennes	8,90 €
jambon de Parme, soppressata piquante, coppa, speck	
Assortiment d'antipastis	10,90 €
charcuteries italiennes, légumes marinés (tomates confites, artichaut, aubergines, courgettes) sur lit de roquette	
Carpaccio de bœuf aux tomates confites, roquette et copeaux Parmesan	9,50 €
huile d'olive, citron, crème de balsamique, câpres tiges	

Escargots de Bourgogne	les 6 : 6,00 €	les 12 : 11,50 €
------------------------	----------------	------------------

Antipasti Géant 23 €
(à déguster à plusieurs en entrée ou à l'apéritif)

Les salades

	petite	grande
Salade Rucola	7,50 €	10,00 €
salade mêlée, tomates cerises et tomates confites, pignons de pin, jambon de Parme		
Salade Niçoise	7,50 €	10,00 €
salade mêlée, tomates cerises, anchois, oignons rouges, olives noires		
Salade Fraîcheur	8,50 €	11,00 €
salade mêlée, tomates cerises, assortiment de légumes marinés, mozzarella Buffalo, coppa		
Salade César	8,50 €	11,00 €
salade mêlée, émincé de poulet rôti, tomates confites, pignons de pin, copeaux de Parmesan, sauce césar (crème, anchois, câpres, vinaigre, huile d'olive, ail)		

Les crostinis

Crostinis chèvre	11,00 €
salade mêlée, tomates cerises, noix, crostinis au chèvre, miel et speck	
Crostinis végétarien	11,00 €
salade mêlée, tomates cerises, olives noires, mozzarella Buffalo, crostinis au pesto rouge, aubergines, courgettes et origan	
Crostinis saumon	12,00 €
salade mêlée, tomates cerises, olives noires, crostinis au guacamole et saumon fumé	

Nos crostinis sont réalisés sur pain focaccia.
Toutes nos salades, crostinis et antipastis sont assaisonnés à l'huile d'olive vierge extra et à la crème de balsamique (sauf salade César).

Menu enfant (- de 10 ans)

7,90 €

Sirop à l'eau ou Diabolo

Petite pizza jambon ou nuggets frites
ou pâtes (carbonara ou bolognaise)

1 boule de glace chantilly

Les Pizzas

Les classiques	Fromage	7,20 €	Les incontournables	Spécial chef	10,40 €
	sauce tomate, mozzarella			sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, crème fraîche, beurre persillé maison, oignons, poivrons	
	Jambon	8,10 €		Augusto	10,40 €
	sauce tomate, jambon blanc, mozzarella			sauce tomate, mozzarella, chorizo, lardons, merguez, oignons	
	Orientale	8,10 €		Fermière	10,40 €
	sauce tomate, mozzarella, merguez			crème fraîche, mozzarella, poulet rôti, lardons, oignons, jaune d'œuf	
	Napolitaine	8,10 €		Saumon	10,60 €
	sauce tomate, mozzarella, anchois			crème fraîche, saumon fumé, mozzarella, tranche de citron, ciboulette	
	Bolognaise	8,10 €		Grecque	10,60 €
	sauce bolognaise maison, mozzarella, origan			crème fraîche, mozzarella, viande kebab, tomates fraîches, oignons rouges	
	Reine	8,90 €		Morvanelle	10,70 €
	sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons frais			crème fraîche, jambon blanc, jambon cru, mozzarella, chèvre, miel, amandes effilées	
Romanella	8,90 €	Vieux Collège	10,70 €		
crème fraîche, jambon blanc, mozzarella, champignons frais		crème fraîche, mozzarella, poulet rôti, poulet tex-mex, chorizo, raclette			
Romaine	9,30 €	Océane	12,50 €		
sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons frais, jaune d'œuf		sauce tomate, mozzarella, beurre persillé, noix de st jacques, moules, crevettes			
Chef	9,30 €	Talgiflette	13,50 €		
sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, oignons, poivrons		crème fraîche, pomme de terre, mozzarella, speck, oignons, Taleggio			
Sicilienne	9,30 €	Charcutière	13,50 €		
sauce tomate, mozzarella, anchois, oignons, poivrons		sauce tomate, mozzarella, après cuisson : jambon de parme, coppa, soppressata piquante, roquette, crème de balsamique, câpres tiges			
Chorizo	9,30 €	Dell'estate	13,50 €		
sauce tomate, mozzarella, chorizo, oignons, poivrons		sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons frais, après cuisson : roquette, tomates fraîches, mozzarella Buffalo, huile d'olive			
Autonoise	9,30 €	Burger	13,50 €		
crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons, câpres		sauce tomate, crème fraîche, steak haché, mozzarella, après cuisson : salade, tomates fraîches, cheddar, oignons rouges, frites, sauce burger			
Gorgonzola	9,70 €	Pita	13,80 €		
sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, noix, poivrons		crème fraîche, mozzarella, viande kebab, oignons rouges, après cuisson : roquette, tomates fraîches, sauce blanche			
4 saisons	9,70 €	Mafiosa	13,80 €		
sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons frais, cœurs d'artichauts		sauce tomate, mozzarella, après cuisson : soppressata piquante, roquette, pignons de pin, tomates cerises, parmesan, crème de balsamique			
4 fromages	10,00 €	Somptueuse	13,80 €		
sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, raclette, Taleggio		sauce tomate, mozzarella, après cuisson : jambon de parme, roquette, aubergines marinées maison, mozzarella Buffalo, crème de balsamique			
Raclette	10,00 €	Tartufo	13,80 €		
crème fraîche, pommes de terre, jambon blanc, mozzarella, raclette		crème de truffe, champignons frais, jambon blanc, mozzarella, après cuisson : roquette, mozzarella Buffalo, crème de balsamique			
Bourguignonne	10,00 €	Jet-Set	15,50 €		
crème fraîche, mozzarella, escargots de Bourgogne, beurre persillé maison		crème de truffe, mozzarella, noix de st jacques, moules, crevettes, après cuisson : roquette, crème de balsamique			
Calzone (pizza refermée en chausson)	10,00 €				
sauce tomate, jambon blanc, champignons frais, jaune d'œuf, crème fraîche, mozzarella					
Del parme	10,40 €				
sauce tomate, mozzarella, jambon cru, tomates fraîches, mozzarella Buffalo, oignons					

(Supplément garniture 0,50 € ou 1,00 € selon ingrédients.
Certains ingrédients ne sont pas disponibles en supplément.)

Les Formules du Midi (sauf samedi, jours fériés, 1^{er} mars et 1^{er} septembre)

entrée + pizza ou pizza + dessert **13* €**
entrée* + pizza + dessert **17* €**

Antipastis
Pizza au choix
Dessert

*prix valable pour les pizzas classiques
+ 1,50 € de supplément sur le menu pour les pizzas incontournables
les pizzas nos spécialités ne sont pas disponibles dans ces menus

entrée + plat ou plat + dessert **19 €**
entrée + plat + dessert **22 €**

Antipastis
Escalope de dinde milanaise, frites
ou
Entrecôte Charolaise (200g), frites
(supp sauce gorgonzola + 2,50 €)

Dessert
(proposé lors de la prise de commande)

14 €

Pâtes
(carbonara ou bolognaise)
ou
Salade géante au choix
ou
Crostinis au choix
Café gourmand

Formule Pizza

Formule Déjeuner

Formule Express