

Entrée et Salades

Salade verte	8.00
Salade mêlée	10.00
Salade César	25.00
(Salade iceberg, poulet, lardons, œufs, anchois, croûtons)	
Salade Paysanne	26.00
(Rucola, champignons, lardons, œufs, croûtons)	
Sauté de Vongole Vérace	21.00
Roast-beef avec frites	29.00
Vitello tonnato avec frites	23.00 29.00
Aubergines à la Parmigiana	18.00 24.00
Mille-feuilles de mozzarella de Bufala	18.00 25.00

Paste

Paccheri :

Zia Rosa	29.00
(Crevettes, courgettes et safran)	
Aux petits poulpes à la Luciana	28.00
(Sauce tomate, câpres et olives)	

Rigatoni :

Bigotta	28.00
(Calamars flambés au Pastis, câpres, olives et tomates fraîches)	
Siciliana	27.00
(Sauce tomate, aubergines, mozzarella et basilic)	
Espadon, tomate cherry et Rucola	28.00

Spaghetti :

Vongoles Vérace frais	31.00
Aux fruits de mer	33.00

Tagliatelles fraîches :

Aux Morilles	31.00
Au safran	29.00
(Jambon cuit, champignons, crème et safran)	

Menu du Lac 39.00

Salade mêlée - Filets de perches
meunière avec frites

Viandes

Tartare de bœuf avec frites	39.00
Entrecôte de bœuf sur ardoise	39.00
(Pommes de terre au four et légumes grillées)	
Filet de bœuf sur ardoise	42.00
(Pommes de terre au four et légumes grillées)	
Tagliata de bœuf au vinaigre balsamique	41.00
(Pommes de terre au four et légumes grillées)	
Scaloppine de veau au citron	39.00
(Pommes de terre au four et légumes grillées)	
Steak de légumes, rucola, tomates et grana	28.00
(Pommes de terre au four)	

Morilles 7.00 **Sauces** Café de Paris 5.00

Poissons

Filet de Loup à la méditerranéenne	38.00
(Câpres, olives, tomates fraîches, pommes de terre)	

Dessert

Tiramisu maison	12.00
Profiteroles au chocolat	12.00
Panna cotta aux fruits des bois	10.00
Café Gourmand (3 sortes de desserts)	12.00
Café Glacé	12.00
Sorbetto Limoncello	12.00

Boule de glace 3.50

Café – Vanille - Chocolat – Fraise – Citron
Coffret Max Trésor Enfant 5.00

Pizza au four à bois – Mini pizza moins 2.00

Regina Margherita	15.00
(Tomates, mozzarella, basilic)	
Margherita mozzarella Bufala	19.00
Pugliese	24.00
(Tomates, mozzarella, salami et oignons)	
4 Fromage	25.00
(Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Bel Paese et Grana)	
Calabrese	24.00
(Tomates, mozzarella, thon, oignons et olives)	
Forestière	25.00
(Tomates, mozzarella, champignons, lardons, olives)	
Calzone	26.00
(Ricotta, mozzarella, jambon cuit, tomates, jambon cru et rucola)	
Emiliana	24.00
(Tomates, mozzarella, jambon cru)	
Capri	26.00
(Mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, rucola et Grana)	
Orientale	25.00
(Tomates, mozzarella, émincé de poulet au curry, merguez et ananas)	
Romana	25.00
(Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons et olives)	
Napoli	23.00
(Tomates, mozzarella, anchois, câpres et olives)	
Végétarienne	24.00
(Mozzarella et légumes)	
Marechiaro	26.00
(Tomates, mozzarella et fruits de mer)	
4 Saisons	25.00
(Tomates, mozzarella, poivrons, jambon, champignons et gambas)	
Genovese	24.00
(Tomates, mozzarella, pesto et olives)	
Americana	23.00
(Mozzarella, wurstel et frites)	

Vins

	1 DL		1 DL		1DL				
Vin blanc 75 cl : Pinot Gris	5.50	33.00	Vin rosé : Rosato d'Italia	5.50	Vin rouge 50 cl : Cannonau de Sardegna	29.00	Vin rouge 75 cl : Barbarossa Veneto	6.50	46.00
Vin blanc 75 cl : Chardonnay	5.50	33.00	Vin rosé 50 cl : Œil-de-Perdrix	29.00	Vin rouge 50 cl : Amarone Valpolicella	39.00	Vin rouge 75 cl : Bosco del Grillo Toscana	7.00	49.00
Vin blanc 75 cl : Godo Véronese		35.00	Vin rosé 75 cl : Œil-de-Perdrix	45.00	Vin rouge 50 cl : Paccot Pinot Noir Féchy	29.00	(Sangiovese, Merlot, Cabernet, Colorino)		
Vin blanc 75 cl : Château d'Allaman		39.00	Château d'auvernier		Vin rouge 70 cl : Paccot Pinot Noir Féchy	45.00	Vin rouge 75 cl : Invidio Bolgheri DOC Toscana		59.00
Vin blanc 70 cl : Domaine de la Colombe		36.00	Vin rosé 75 cl : Dogajolo Toscana		Vin rouge 75 cl : Château d'Allaman	45.00	(Cabernet Sauvigno, Merlot, Cabernet Franc)		