



Carte Hiver 2023-2024



COCKTAILS 10€

VODKA

MOSCOW MULE

Absolut Vodka (4cl), Schweppes Ginger Beer, citron vert.

COSMOPOLITAN

Absolut Vodka (4cl), liqueur d'orange (2cl), jus de cranberry, citron vert.

SEX ON THE BEACH

Absolut Vodka (4cl), liqueur d'orange (2cl), jus d'orange, jus d'ananas, grenadine.

LA MADELEINE + NEW +

Absolut Vodka (4cl), sirop d'orgeat, jus d'orange, jus d'ananas.

RHUM

MOJITO CLASSIQUE

Autres saveurs au choix :  +0,5€  +1€
Rhum Havana Club 3 ans d'âge (4cl), Angostura Bitter, eau gazeuse, sucre de canne, citron vert, feuilles de menthe.

PINA COLADA

Rhum Havana Club 3 & 7 ans d'âge (4cl), jus d'ananas, crème de coco.

DAIQUIRI CLASSIQUE

Autres saveurs au choix :  +0,5€
Rhum Havana Club 3 ans d'âge (4cl), liqueur d'orange, jus de citron vert, sucre de canne.

HAVANA CANCHA

Rhum Havana Club 7 ans d'âge (4cl), miel, jus de citron vert.

L'ALBICOCCA + NEW +

Rhum Havana Club 3 & 7 ans d'âge (4cl), jus d'abricot, miel, jus de citron vert, romarin, sirop de vanille.



GIN MULE

Gin Italien Malfy Lemon, Schweppes Ginger Beer Chili, citron vert.

GIN TONIC

Gin Italien Malfy Lemon, Schweppes Tonic, citron jaune.

TEQUILA SUNRISE

Tequila Olmeca Altos Blanco (4cl), jus d'orange, sirop de grenadine.

EL DIABLO

Tequila Olmeca Altos Blanco (4cl), crème de cassis, Schweppes Ginger Ale, jus de citron.

CAIPIRINHA CLASSIQUE Autres saveurs au choix :  +0,5€
Janeiro Cachaça (4cl), citron vert, sucre de canne.

TENNESSEE MULE

Jack Daniel's (4cl), sucre de canne, Schweppes Ginger Ale, citron vert.

MARTINI ROYAL

Martini Bianco (5cl), Prosecco (12cl), citron vert, menthe fraîche.



CHEERS



Italian Spritz

SPRITZ

Cinzano Aperitivo (4cl), Prosecco (12cl), eau gazeuse, tranche d'orange.

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello (4cl), Prosecco (12cl), eau gazeuse, tranche de citron jaune.

UGO SPRITZ + NEW +

Liqueur de sureau St Germain (4cl), Prosecco (12cl), feuilles de menthe, eau gazeuse, tranche de citron jaune.

Signatures



PORN STAR 14€

Absolut Vodka (4cl), liqueur de vanille, purée de fruit de la passion, jus de citron vert, shot de Champagne MUMM.

MOJITO ROYAL 14€

Champagne MUMM (12cl), Rhum Havana Club 3 ans (4cl), sucre de canne, citron vert, feuilles de menthe.



APERITIVO

Malibu (4cl)	5,5	Prosecco	7,5	Chivas / Jack Daniel's / Jameson (4cl)	10
Martini (Bianco, Rosso ou Rosato 5cl)	5,5	Suze ou Marsala (4cl)	5,5	Cardhu, Aberlour (10 ans 4cl)	11
Martini Schweppes Tonic (4cl) 	8,5	Porto (Rubby ou White 4cl)	5,5	Oban (14 ans 4cl)	11
Americano maison (12cl)	9,5	Pastis 51 / Ricard (2cl)	5,5	Lagavulin (16 ans 4cl)	11
Kir (Vin blanc 12cl)	5,5	Campari (5cl)	5,5	Rhum Havana Club (7 ans 4cl)	9
Kir Royal (Champagne 12cl)	12	Absolut Vodka / Gin Italien Malfy (4cl)	7,5	Rhum Don Papa / Diplomatico (4cl)	11
Champagne MUMM 	12	Ballantine's (4cl)	7,5	Rhum Zacapa Xo (4cl)	15

Soft en accompagnement - 3€

BIÈRES BIÈRES



PRESSION	25cl	50cl	BOUTEILLES	33cl
Heineken	5,5	8,5	Desperados	8
Birra Moretti	5,5	9	Fléa artisanale Blonde	8
Affligem	5,5	9	Fléa artisanale Blanche	8
Panaché, Monaco	5,5	9	Fléa artisanale IPA Ambrée	8



NON ALCOOLISÉES

HYDRATEZ-VOUS !

Eau



BOISSONS 6€

Jus ou nectars de fruits (25cl)
Orange, ananas, mangue, tomate,
pomme, abricot, pêche, cranberry.
Oasis (25cl)
Diabolo (25cl)
Limonade (25cl)
Orangina (25cl)

Schweppes agrumes (25cl) 
Schweppes Tonic Original (20cl)
Schweppes Ginger Beer Chili (20cl)
Schweppes Ginger Ale (20cl)
Coca Cola, Coca Cola Zéro (33cl)
Red Bull (25cl)

BUVEZ L'ITALIE !

Boissons Siciliennes

5,5€

27,5cl



Arancia Rossa - Orange Sanguine

Limonata - Citron

Mandarino - Mandarine



Thé Nero Pesca - Thé à la pêche

Nos cocktails sans alcool

25cl 8€

VIRGIN MOJITO

Eau gazeuse, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert.

APPLE MOJITO

Jus de pomme, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert.

VIRGIN COLADA

Sirop de sucre de canne, jus d'ananas, crème de coco.

EXOTICA

Jus de mangue, purée de fruit de la passion, grenadine.

LA PASSIONE

Jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de vanille, purée de passion, basilic frais.

LE COMPTOIR

Jus de pêche, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de fraise.

ROUGE

ABRUZZO

Cantina Zaccagnini Montepulciano DOC - *Plein et structuré avec du tanin*
San Clemente Riserva Montepulciano DOC - *Intense, tannique et aromatique*

EMILIA ROMAGNA

Il Pavone d'Oro Riserva DOC - *Des collines de Rimini, ample et persistant*

PUGLIA

Coribante IGT Salento - *Vin des Pouilles, corps charnu, fruité et complexe*

SICILE

Nero d'Avola Terre Siciliane IGT - *Moyennement corsé au goût fruits noirs*

TOSCANA

Brunello di Montalcino DOCG Riserva Podere Brizio

Saveur aromatique et élégante, au caractère fort

Chianti Biskero DOCG Bio Salchetto - *Bouche fraîche et gouleyante*

VENETO

Amarone della Valpolicella Classico DOC Santi

Saveur aromatique et élégante, au caractère fort

Ventale Valpolicella Superiore DOC Santi

Sa saveur est chaude, équilibrée avec une élégante persistance

Gran Passione Veneto IGP

Vignification avec appacimento, fin, complexe et puissant

Magnum 75cl 50cl 25cl 12cl

32 23 13 7

51

25

33

28 20 11 6

60

33 25 14 7,5

55

36

32 23 13 7

ROSÉ

FRANCE

M de Minuty AOP - Côtes de provence - *Souple avec une belle fraîcheur acidulée*

60 30 22 12 6,5

Minuty Prestige - *Arômes intenses d'agrumes et fleurs blanches*

35

Minuty Or - *Concentré d'arômes gourmands, fraîcheur intense et fruitée*

39

BLANC

UMBRIA

Orvieto Classico - DOC Torricella - *Sec, léger et rafraichissant*

25 17 10 5,5

SICILIA

Zibbibo Liquoroso Terre siciliane IGP - *Vin moelleux élégant et persistant*

24 14 7,5

Piano Maltese Terre siciliane IGT - *Senteurs méditerranéennes fraîches*

28

Savoureux et élégant

Sortesele Pinot Grigio delle Venezie IGT Santi

33 25 14 7,5

Un vin rond, corsé & harmonieux

VENETO

Chardonnay Terre Siciliane IGT Vino Bio

28 20 11 6

La saveur est pleine, fraîche, douce, vive et bien équilibrée

PÉTILLANT

Lambrusco

Frizzante DOC Rosé, Rouge Sec ou Rouge Doux

75cl **Piscine** **Coupe**
18cl 12cl

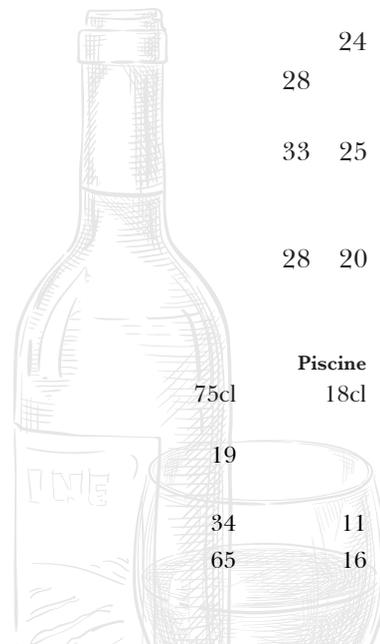
19

Prosecco


34 11 7

Champagne MUMM


65 16 12





BRUSCHETTA

BRUSCHETTA CLASSICA 7,5 🌿
Pain bruschetta maison toasté frotté à l'ail, huile d'olive, tomates cerises, roquette, basilic, mozzarella di Bufala.

NEW + **BRUSCHETTA CAPRA & MIELE** 8,5 🍷
Pain bruschetta maison toasté, ricotta, chèvre chaud, miel, figues séchées, pancetta grillée.

BRUSCHETTA SAUMON 9,5
Pain bruschetta maison toasté, ricotta au pesto d'agrumes, saumon fumé, sésame.

NEW + **BRUSCHETTA MELANZANA** 8 🍷
Pain bruschetta maison toasté, sauce tomate, aubergines, fromage taleggio.

“CON LE DITA” (à PARTAGER... OU PAS !)

- ARANCINI** 3 pièces 8,5
Boules de riz panées, coeur de Mozzarella di Bufala. Accompagnées d'une sauce au choix.
- GAMBAS GRATINATI** 4 pièces 8,5
Gambas grillées. Accompagnées d'une sauce au choix.
- STICKS DI MOZZARELLA** 3 pièces 8,5
Accompagnés d'une sauce au choix.
- ENCORNETS FRITS** 8,5
Accompagnés d'une sauce au choix.

au choix SAUCES

- Truffe
- Spianata
- Tomates
- Tartare



NOUVEAUTÉ DE L'HIVER

Le velouté de potimarron 8

ANTIPASTI

Parfaite avec une planche,

FOCACCIA

- FOCACCIA NATURE** 4
Huile d'olive et romarin.
- FOCACCIA SCAMORZA** 6
Mozzarella fumée.

A VOUS ! COMPOSEZ VOTRE PLANCHE PARMIS LES INGRÉDIENTS SUIVANTS !

- Mozzarella burrata crémeuse à coeur - 125g
- Légumes marinés à l'huile d'olive
Courgettes, aubergines, poivrons.
- Charcuteries traditionnelles italiennes 🍷
Jambon de Parme, Bresaola, Spianata de Calabre piquante.
- Jambon blanc à la truffe 🍷
- Fromages italiens **NOUVELLE COMPOSITION**
Pecorino à la truffe, gorgonzola, taleggio, noix, figues séchées.

CON AMICI



- 1 INGRÉDIENT ➡ 9€
- 2 INGRÉDIENTS ➡ 17€
- 3 INGRÉDIENTS ➡ 23€



PLAT AU CHOIX :

Lasagnes bolognaises, Rigatoni poulet ou carbonara 🍷, Pizzetta (jambon 🍷 & mozzarella), Pizzetta Margherita, Jambon 🍷+ frites ou pâtes.

14€

JUSQU'À 10 ANS

PER I
BAMBINI

DESSERT AU CHOIX :

Brioche perdue Caramel ou Chocolat ou Pizzetta Nutella® ou 2 boules de glace au choix ou Mousse au chocolat.

BOISSONS AU CHOIX :

Sirop, jus, soft & limonades Siciliennes ! *Hors cocktails*

INSALATE

salades

CESAR 18

Salade romaine, tomates cerises, filet de poulet pané, copeaux de parmesan, croutons maison, sauce césar maison.

CAPRETTO 🍷 18

Salade, tomates cerises, speck, oignons pickles, crottin de chèvre au miel sur pain de focaccia, noix, figues séchées.

ANGELO 22

Salade, tomates cerises, noix de Saint-Jacques et gambas rôties au pesto, pignons de pin, copeaux de parmesan.

Nouveau

PERE & GORGONZOLA

Salade, poires farcies au gorgonzola, jambon de Parme, oignons rouges, croutons maison, miel, noix.

19 🍷

nos salades se réinventent pour l'hiver !

NOUVELLES RECETTES

POKE ITALIAN 🍷🍷🍷 18

Quinoa, artichaut mariné, oignons pickles, radis noir, tomates cerises, mozzarella di bufala, pignons de pin, sauce pesto.

CROSTINI 🍷 19

Salade, tomates cerises, boule de mozzarella burrata panée, jambon de Parme, sur pain de focaccia.

FORMULE Mezza !

Demi pizza au choix & salade composée artichauts et poivrons marinés, tomates cerises, champignons.

Pizza inférieure ou égale à 17 19

Pizza supérieure à 17 20

PERSONNALISEZ VOTRE SALADE :

Bresaola de boeuf séchée +3

Stracciatella +3,5

Mozzarella di Bufala +3,5

Jambon à la truffe 🍷 +4,5

Jambon de Parme 🍷 +4,5

Saumon fumé +6

Boule de burrata - 125g +9

TOMATES

Pizza Napolitaines

SAUCE & PÂTE 100% faites maison !

MARGHERITA		14
<i>Sauce tomate, mozzarella Fior di latte. En sortie de four : mozzarella di bufala, basilic.</i>		
NAPOLETANA		16
<i>Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, anchois, câpres, olives noires, origan.</i>		
MIELA		17
<i>Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, chèvre, miel, origan.</i>		
PEPERONI		17
<i>Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, peperoni.</i>		
REGINA		18
<i>Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon cuit italien naturissimo, champignons, origan.</i>		
QUATTRO FORMAGGI		18
<i>Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, gorgonzola, chèvre, Grana Padano, origan.</i>		
QUATTRO STAGIONI		18
<i>Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, champignons, artichauts, poivrons marinés, courgettes, origan.</i>		
PACINO		19
<i>Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, viande de boeuf hachée, champignons, oignons rouges.</i>		
DI PARMA		19
<i>Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, olives noires de Sicile. En sortie de four : jambon de Parme, parmesan en copeaux.</i>		
CALZONE		19
<i>Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon, champignons, jaune d'oeuf.</i>		
ORIENTALE		19
<i>Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, merguez, poivrons, oeuf, origan.</i>		
PESCATORE		19
<i>Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, thon, olives noires de Sicile, tomates cerises, stracciatella, origan.</i>		
CASA		20
<i>Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, spianata de Calabre piquante, jambon cuit italien naturissimo, poivrons, oeuf, origan.</i>		

PERSONNALISEZ VOTRE PIZZA :

Bresaola de boeuf séchée +3
Stracciatella +3,5
Mozzarella di Bufala +3,5

Jambon à la truffe  +4,5
Jambon de Parme  +4,5

Saumon fumé +6
Boule de burrata - 125g +9



CRÈMES

PALERMO

Crème fraîche, émincé de filet de poulet, mozzarella Fior di latte, oignons, poivrons, fromage fumé scamorza, origan.

18

ZINGARA

Crème fraîche, mozzarella Fior di latte, poivrons, oignons rouges, spianata de calabre piquante, speck. En sortie de four : copeaux de parmesan, basilic.

  19

AGRUMI E SALMONE

Crème mascarpone au pesto d'agrumes, saumon fumé, mozzarella Fior di latte, tomates cerises. En sortie de four : roquette.

20

TRAVIATA

Crème fraîche, mozzarella Fior di latte. En sortie de four : saumon fumé, aneth, citron.

20

GAMBERI

Crème fraîche, gambas, mozzarella Fior di latte, tomates cerises, oignons rouges, courgettes. En sortie de four : parmesan en copeaux, pesto.

20

MARE MONTE **+NEW+**

Crème fraîche, mozzarella Fior di latte, noix de Saint Jacques, gambas, champignons.

22

Ces pizzas qui réchauffent les cœurs !

CALZONE ALPINA

Crème fraîche, pommes de terre, oignons rouges, jambon de Parme, fromage fontina.



 19

MONTAGNA

Crème fraîche, mozzarella Fior di latte, speck, figues séchées, fromage taleggio.

 19

CAMPAGNOLA

Crème fraîche, mozzarella Fior di latte, pommes de terre, jambon blanc, fromage fontina.

 19



Signatures

POTIMARONE **+NEW+**

Base potimarron, champignons.

En sortie de four : mozzarella di Bufala, jambon de parme.

 19

PIZZ' TACCHIO **+NEW+**

Base pesto de pistache.

En sortie de four : jambon blanc, stracciatella, champignons, roquette, oignons pickles, pistaches concassées.

 19

MAMMA MIA!

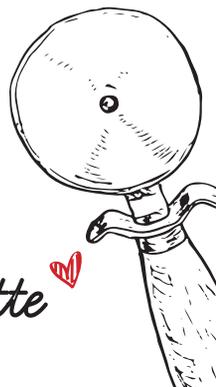
Crème de champignons à la truffe au Mascarpone.

En sortie de four : jambon blanc à la truffe, roquette, boule de mozzarella burrata, parmesan et truffe en copeaux.

 22

FERMENTATION DE NÔTRE PÂTE 72H

Mozzarella
Fior di Latte 



P I Z Z A



RIGATONI

RIGATONI ALL'ARRABBIATA 🍷🌿

Sauce tomate, pesto (ail, basilic, piments, huile d'olive).

RIGATONI AIFORMAGGI - Aux fromages italiens (Gorgonzola et Grana padano). 🌿

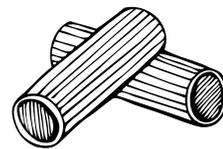
RIGATONI ALLA PAESANA 🍷

Crème, pesto (ail, basilic, piments, huile d'olive), bresaola et stracciatella.

RIGATONI AL PISTACCHIO - Pesto pistache, stracciatella, pistaches.

RIGATONI A LA TRUFFE 🍷

Crème de champignons à la truffe, stracciatella, jambon blanc à la truffe et truffe en copeaux.



16,5

17,5

18,5

18,5

21,5

FETTUCCINE

FETTUCCINE ALLA CARBONARA CON PANCETTA 🍷

FETTUCCINE AU SAUMON - Saumon fumé.

FETTUCCINE ALLA MARINARA

Sauce tomate crémée, ail, Gambas et noix de Saint Jacques.



18,5

20,5

24,5

LINGUINE

LINGUINE POLLO & OLIVES

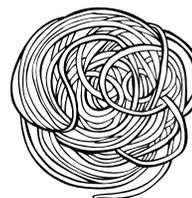
Émincé de poulet, sauce crémée, oignons et olives noires de Sicile.

LINGUINE DEL MARE

Saint-Jacques, gambas, encornets, sauce tomates cerises, ail, persil.

LINGUINE ZUCCA +NEW+ 🍷

Crème de potimarron, spianata de Calabre piquante, stracciatella, persillade.



17,5

25,5

18,5

ET PLUS ENCORE...

GNOCCHI +NEW+ 🍷

Crème et champignons gratinés au pecorino à la truffe, jambon à la truffe, truffe en copeaux.

LASAGNES BOLOGNAISES - Servies avec salade.

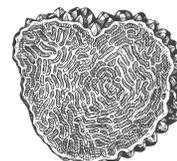
RAVIOLES FRAICHES FARCIES AUX TRUFFES 🌿

Avec de la truffe en copeaux.

21,5

17,5

20,5



De vrais copeaux
de truffes !

PASTA !

PERSONNALISEZ VOS PÂTES :

Bresaola de boeuf séchée +3

Stracciatella +3,5

Mozzarella di Bufala +3,5

Jambon à la truffe 🍷 +4,5

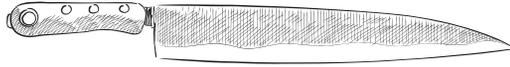
Jambon de Parme 🍷 +4,5

Saumon fumé +6

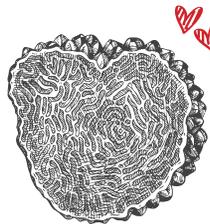
Boule de burrata - 125g +9



CARNE



FILET DE BOEUF GORGONZOLA	24	ESCALOPE DE VEAU MILANAISE XXL	19
<i>Sauce au gorgonzola et frites fraîches maison.</i>		<i>Panée finement tranchée, sauce tomate, salade, linguine.</i>	
FILET DE BOEUF AU POIVRE VERT	24	ESCALOPE DE VEAU PARMIGIANA 	19
<i>Sauce au poivre vert in salamoia et frites fraîches maison.</i>		<i>Tomates et aubergines, jambon, mozzarella fondue, linguine.</i>	
CARPACCIO DE BOEUF XXL	20	ESCALOPE DE VEAU TARTUFO	20
<i>Mariné au pesto, copeaux de parmesan, roquette, frites fraîches maison.</i>		<i>Crème de champignons à la truffe, champignons, amaretto flambé, pâtes fraîches farcies à la truffe, truffe en copeaux.</i>	
TARTARE ITALIEN AU COUTEAU	20	SUPREME DE POULET  	19
<i>Pesto, fleurs de câpres, copeaux de parmesan, pignons de pin, frites fraîches maison.</i>		<i>Spianata de calabre piquante, fromage fumé scamorza, crème, champignons, pommes de terre sautées.</i>	



De vrais copeaux de truffes sur vos plats à la truffe !

PESCE

FRITTO MISTO, SAUCE TARTARE	19
<i>Gambas et encornets frits, salade & frites fraîches maison.</i>	
POISSON DU MOMENT	22
<i>Accompagnement au choix.</i>	

RISOTTO

Riz arborio créme au parmesan

VEGETARIANO 	16,5
<i>Crème, sauce tomate, tomates marinées, champignons, courgettes.</i>	
TROIS SAVEURS	18,5
<i>Crème, poulet, fromage fumé scamorza, épices italiennes.</i>	
SAUMON	19,5
<i>Crème, sauce tomate et saumon, oignons rouges, jus de citron, parmesan. Saumon fumé.</i>	
DUO 	24,5
<i>Crème, sauce tomate, noix de Saint Jacques & Gambas.</i>	

LES RISOTTOS *de l'hiver !*

AIFUNGHII TARTUFATO 	19,5
<i>Crème, champignons, parmesan, truffe en copeaux.</i>	
POLO PEPERONI 	17,5
<i>Peperoni, poulet, poivrons, parmesan.</i>	



Dolci

DESSERTS



CLAS SICO

AFFOGATO - Espresso avec une boule de glace vanille.	4,5
SALADE DE FRUITS FRAIS	8,5
FONDANT AU CHOCOLAT GLACE VANILLE - Spéculoos concassé.	9,5
TIRAMISU MAISON - Servi à la part. Mascarpone, oeufs, biscuits, amaretto & café.	9,5
MOUSSE AU CHOCOLAT - Servie à la louche.	8,5
CAFE GOURMAND / THE GOURMAND - Assortiment de desserts.	9/9,5

POUR LES + GOURMANDS

PIZZA AU NUTELLA & NOISETTES	9,5
LA BIG PROFITEROLE	11
<i>Glace vanille, sauce chocolat, amandes et crème fouettée ou caramel beurre salé, noisettes caramélisées, crème fouettée.</i>	
BRIOCHE PERDUE GLACE VANILLE	11
<i>Coulis de caramel beurre salé. Spéculoos concassé.</i>	
BIG CHOUX PISTACCHIO	11
<i>Chou craquelin, glace au chocolat blanc, coulis de pistache, crème fouettée.</i>	

Nouveautés

*i dolci di questo inverno !** (à NE SURTOUT PAS PARTAGER !)

MILLE FOGLIE ARACHIDI	9,5
<i>Crème de mascarpone au beurre de cacahuète, cacahuètes grillées, coulis de caramel beurre salé.</i>	
LA BELLEZZA	10,5
<i>Poires rôties, coque en chocolat, crème de mascarpone, amandes effilées.</i>	
DOLCE DELLA TRADIZIONE	8,5
<i>Tarte à la ricotta, crème de mascarpone, sauce au cacao amer.</i>	

*LES DESSERTS DE CET HIVER

gelati

glaces

PEDONE
MAÎTREGLACIER1959

CRÈMES GLACÉES

2 boules

6

Café, Menthe Chocolat, Pistache, Amarena, Chocolat, Rocher, Vanille,

3 boules

Rhum Raisins, Caramel Beurre Salé, Noisette du Piémont, Chocolat blanc.

8

*Framboise, Fraise, Pêche de Vigne, Citron Vert, Poire William,
Lait de Coco, Mangue, Fruit de la Passion.*

SORBETS

FRAÎCHEURS [🍃] 9,5€

BANANA SPLIT

Au choix : chocolat, amandes ou caramel au beurre salé et pralin. Glace vanille, fraise, chocolat, banane fraîche, crème fouettée.

AMARENA - *Glace amarena, meringue, cerises et coulis amarena, crème fouettée.*

FRAMBOISINE - *Sorbet framboise, meringue, coulis de framboises, crème fouettée.*

ESOTICO - *Fruit de la passion, mangue, citron vert, coulis de passion, crème fouettée.*

Glace coco, glace rocher, sauce au chocolat chaud, noisettes caramélisées, crème fouettée. - **ROCHER**

Glace menthe éclats de chocolat, sauce chocolat, crème fouettée. - **MENTHE CHOCOLAT**

Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée. - **DAME BLANCHE**

Glace vanille, glace chocolat, coulis au chocolat, crème fouettée. - **CHOCOLAT LIEGOIS**

Glace vanille, glace café, coulis au café, crème fouettée. - **CAFE LIEGEOIS**

ALCOOLISÉES

11€

COLONNELLO - *Sorbet citron vert, vodka Absolut (4cl).*

LIMONCELLO - *Sorbet citron vert, liqueur de limoncello (4cl).*

ICEBERG - *Glace menthe éclats de chocolat, Get 27 (4cl).*

WILLIAMINE - *Sorbet poire, eau de vie de poire (4cl).*

MALAGA - *Glace rhum raisins, rhum Havana 7 ans (4cl).*

CAFFETTERIA

ESPRESSO / RISTRETTO / DECAFFEINATO	2,5
AFFOGATO	4,5
<i>Espresso avec une boule de glace vanille.</i>	
DOUBLE ESPRESSO	4,5
CAPPUCCINO	5,5
<i>Double espresso mousse de lait.</i>	
CAFE VIENNOIS	6
<i>Double espresso et crème fouettée.</i>	
IRISH COFFEE / ITALIAN COFFEE	10
THE / INFUSION (Dammann Freres)	4
CAFE / THE GOURMAND	8,5 / 9,5
CHOCOLAT CHAUD	4

CAFFÈ
KIMBO®

Ciao!



DIGESTIVI & liquori

Grappa

Limoncello

Amaretto

Get 27

Get 31

Eau de vie Mirabelle

Eau de vie Poire William

Eau de vie Framboise

Armagnac

Calvados

Cognac

Baileys

Manzana verde

Rhum Diplomatico

Rhum Don Papa

RHUM D'EXCEPTION

Zacapa XO 

acl

9€

acl

11€

acl

15€

Prix nets exprimés en euros, service compris.

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

Carte réalisée par l'agence Pardalys - Hiver 23/24

LEXIQUE

AFFOGATO - *Dessert traditionnel qui mêle le chaud et le froid, une boule de glace vanille sur laquelle on verse un espresso.*

ANTIPASTI - *Hors-d'œuvre varié.*

BRESAOLA - *Charcuterie à base de viande de boeuf pressée et séchée à l'air. Spécialité de la Valtellina en Lombardie.*

BRUSCHETTA - *Tranche de pain toastée, frottée avec une gousse d'ail, arrosée d'un filet d'huile d'olive et salée.*

BUFALA - *Mozzarella au lait de Bufflones.*

BURRATA - *Mozzarella crémeuse à cœur au lait de vache, produit dans le Sud de l'Italie.*

CASARECCIA - *Pâte courte torsadée originaire de Sicile.*

DOCG - *Dénomination d'origine contrôlée et garantie.*

DOC ou DOP - *Dénomination d'origine contrôlée ou Protégée.*

IPA - *India Pale Ale, bière de fermentation haute.*

FOCACCIA - *Pain à pizza à partager idéalement avec nos antipasti.*

FONTINA - *Fromage à raclette Italien.*

GORGONZOLA - *Fromage au lait de vache à pâte crue persillée.*

MOZZARELLA FIOR DI LATTE - *La mozzarella Fior di Latte « fleur de lait », offre une texture moelleuse et un goût de crème unique.*

PANCETTA - *Morceau étroit de poitrine de porc poudré de poivre et séché à l'air.*

PECORINO - *Fromage de brebis. Il en existe de plusieurs sortes comme le pecorino sarde et le pecorino romano.*

PESTO - *Sauce typique de Gênes (Ligurie) préparée à base de basilic, de fromage Parmigiano Reggiano et de Pecorino, de pignons, d'ail et d'huile d'olive.*

PROSCIUTTO - *Terme italien pour désigner principalement le jambon cru.*

RICOTTA - *Fromage frais de lait de vache ou de brebis.*

SCAMORZA - *Fromage à pâte filée au lait entier de vache en forme de poire. Produit principalement dans le Sud, il peut être nature ou fumé.*

SPECK - *Jambon de cuisse de porc, légèrement salée et aromatisée, fumée à froid.*

STRACCIATELLA - *C'est le nom de plusieurs préparations culinaires.*

- *Un fromage, le cœur crémeux de la mozza burratta, mélangé à de la crème fraîche.*

- *Un parfum de crème glacée aux inclusions de copeaux de chocolat.*

TALEGGIO - *Le Taleggio est un fromage italien fabriqué à partir de lait de vache et originaire de Lombardie.*

TARTUFO - *A la truffe.*

Suivez les actualités de
notre groupe !



Beauvais

Le Comptoir Italien

Mamma Mia

Speed Park – Rue Fernand Sastre

60000 – Beauvais

03 44 05 19 63

beauvais@lecomptoir-italien.fr



@lecomptoiritalien_beauvais

Jaux

Le Comptoir Italien

Mamma Mia

Speed Park – Place Jacques Tati

60880 – Jaux

03 44 43 98 87

jaux@lecomptoir-italien.fr



@lecomptoiritalien_jaux

Conflans

Le Comptoir Italien

Mamma Mia

Speed Park – 18 Rue de l'Hautil

78700 – Conflans Ste Honorine

01 82 19 62 64

conflans@lecomptoir-italien.fr



@lecomptoiritalien_conflans

Crépy

Le Comptoir Italien

Mamma Mia

Boulevard Victor Hugo

60800 – Crépy-en-Valois

03 44 87 27 09

crepy@lecomptoir-italien.fr



@lecomptoiritalien_crepy

Vannes

Le Comptoir Italien

Mamma Mia

4 Rue Aristide Boucicaut

56000 – Vannes

02 97 53 12 54

vannes@lecomptoir-italien.fr



@lecomptoiritalien_vannes

**ET BIENTÔT
À ROUEN !**

Mantes

Soprano

Pour Le Comptoir Italien

48 Rue de Lorraine

78200 – Mantès-la-Jolie

01 30 94 17 02

mantes@soprano-restaurant.fr



@soprano_manteslajolie

Compiègne

Soprano

Pour Le Comptoir Italien

22 Rue Jean Legendre

60200 – Compiègne

03 44 40 04 06

compiègne@soprano-restaurant.fr



@soprano_compiègne

