

A PARTAGER, OU PAS...

assiette de charcuterie italienne

9€

assiette de fromage

9€

petite salade

9€

salade mélangée, légumes, 1/2 burrata

9€

burrata entière

9€

focaccia

8€

pâte à pizza, fleur de sel, poivre, huile d'olive, origan

assiette dégustation

19€

trio de charcuterie italienne, burrata

DU JOUR

grande salade « une tomate bleue »

17€

salade mélangée, burrata, légumes, charcuterie italienne, parmesan

plat

(voir ardoise)

menu jeune poussée

12€

petite pizza ou plat du jour

+ 2 boules de glace au choix

DESSERTS

dessert maison

(voir ardoise)

café glacé

6,5€

boule café, café chaud, crème fouettée maison

7,5€

café gourmand

9,5€

thé gourmand

glaces artisanales 1 boule : 3,5€ / 2 boules : 6€ / 3 boules : 8€
supplément chantilly : 1€

vanille bourbon de madagascar

chocolat frey®

yaourt bulgare

caramel au beurre et au sel de guérande

pistache de californie avec éclats de pistaches

café 100% arabica de colombie

marron avec brisures de marrons glacés

noisette romaine d'italie

menthe-chocolat

génépi des pères chartreux

café / décaféiné la brûlerie Mâcon (71)

1,7€

thé dammann®

3,8€

menthe, earl grey, jasmin, 4 fruits rouges, thé de noël,
caramel beurre salé, pomme d'amour

infusion

3,8€

verveine, rooibos oriental, tisane de noël

PIZZAS

1/2 burrata : 3,5€ / burrata : 6€
supplément légume / fromage / oeuf : 2€
supplément charcuterie : 3€
bol de salade : 5€

1/2 pizza au choix + salade composée 14€

marguerite 10€
tomate, mozza, olives

trois fromages 14€
tomate, mozza, gorgonzola, parmesan*, olives

végé rouge 14€
tomate, mozza, poivrons, oignons, champignons, roquette*, olives

pata 15€
tomate, mozza, ventricina piccante, poivrons, olives

regina 15€
tomate, mozza, champignons, porchetta, olives

montagnarde 15€
crème, mozza, oignons caramélisés, porchetta,
taleggio, parmesan*, olives

lucie 16€
crème, mozza, coppa italienne*, roquette*, parmesan*, olives

yorba 16€
tomate, mozza, poivrons, coppa*, parmesan*, olives

1 up 16€
crème de truffe, mozza, champignons, oeuf, roquette*,
parmesan*, poivre*, huile de truffe*, olives

NEW
909 16€
tomate, mozza, mortadelle*, stracciatella*, pesto de basilic frais*

jab 17€
tomate, mozza, bresaola*, roquette*, di bufala*, parmesan*,
crème balsamique*, olives

pizza du moment 16€

voir ardoise

lexique :
ventricina piccante : saucisson au piment
bresaola : boeuf tendre séché
porchetta : longe de porc rôtie aux herbes
taleggio : fromage italien

BOISSONS

SOFTS 

charitea® (33cl) 3,9€
infusion rooibos passion / thé mint sans sucres

lemonaid® (33cl) 3,9€
(limonades 100% naturelles, biologiques et issues du commerce équitable)
gingembre / citron vert / orange / passion / orange sanguinet

community cola® (33cl) 3,8€
(cola naturel équitable)
original ou sans sucres

limonade elixia® (33cl) 3,7€
(limonade nature artisanale au sirop d'agave)

club mate® (33cl) 5,5€
(boisson naturelle détoxifiante à base de yerba mate)
nature

maison meneau® (25cl) 4€
jus d'orange / jus de pomme / jus de tomate

velleminfroy® (50/100cl) (pétillante) 5€/6€
evian® (50/100cl) (naturelle) 3€/5,5€

sirop à l'eau 2,5€

BIÈRES

moretti® (pression 25cl/50cl) 4,5€/8,5€
bière blonde pression 5,2°

moretti® (bouteille 33cl) 4,5€
bière blonde 4,6°

carnacus® (bouteille 33cl) Charnay-lès-Mâcon (71) 5,2€
bière blonde 4,5° / blanche 4,8° / ambrée 4,5° / IPA 6,5°

VINS

	verre	25cl	50cl	75cl
blanc / rouge / rosé	4,5€	8€	14€	19€
rouge (chiroubles)	6€	11€	18€	23€

+ sélection de vins à l'ardoise (possibilité de vin au verre 7 €)

ALCOOLS

kupela® (bouteille 33cl) 4,6€
cidre demi-sec 4°

kir (12,5cl) 5€
porto blanc / porto rouge (6cl) 5€

limoncello, menthe pastille (6cl) 6,5€

rhum dégustation (6cl) 7,5€
italicus (liqueur de bergamote), menthe poivrée (6cl) 7,5€

* : ingrédient ajouté à la sortie du four