

Apéritifs

Marsala aux amandes 5cl	A partager 13,90€	3,50€
Anis 2cl	Planche de charcuterie	3,50€
Clan Campbell 4cl		4,50€
White & Mackay, Jack Daniels 4cl		5,90€
Aberlour 10 ans d'âge Forest Reserve 4cl		6,90€
Martini blanc ou rouge, Campari, Porto rouge, Muscat, Suze 8cl		4,50€
Gin, vodka, Téquila, Rhum blanc, Malibu 4cl		4,10€
Gin Bombay Sapphire, Vodka Stolichnaya 4cl		5,90€
Rhum Diplomatico 4cl		7,90€
Rosé pamplemousse 24cl		5,50€
Kir vin blanc (mure, cassis, pêche) 10cl		3,50€
Kir pétillant (mûre, cassis, pêche) 10cl		4,40€
Kir royal (mûre, cassis, pêche) 12cl		8,90€
Coupe de champagne 12cl		7,90€

Soft

Les jus 25cl : tomate, ananas, orange, abricot, pomme	3,50€
Les sodas : Coca cola 33cl, Coca Cola Zéro 33cl, Schweppes (agrumes, tonic) 25cl, Orangina 25cl,	
Perrier 33cl, Limonade 20cl, Ice Tea 25cl	3,50€
Sirop à l'eau	1,80€
Sup. sirop :	
violette, grenadine, fraise, orgeat, menthe, citron, pêche, pamplemousse, banane verte	0,50€

Pression

	25cl	33cl	50cl
Leffe blonde	4,20€	5,60€	8,00€
Bière du moment	4,90€	6,70€	9,50€

Bières

Bière sans alcool	4,10€
Pelforth brune 33cl	4,50€
Desperados 33cl	4,50€

Nos eaux minérales

	50cl	1L
San Pellegrino	3,50€	5,50€
Vittel	3,50€	5,50€

Nos vins

<i>Nos vins en carafe</i>	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>1L</i>	
<i>Rouge :</i>					
<i>Domaine du ventoux</i>	2.50€	4.90€	9.10€	17.90€	
<i>Rosé :</i>					
<i>Vin de pays de France</i>	2.50€	4.90€	9.10€	17.90€	
<i>Côtes de Provence « Domaine Grand Pré »</i>	3.30€	6.30€	12.40€	23,90€	
<i>Cabernet d'Anjou « domaine de la petite roche »</i>	3.00€	5.90€	11.70€	22,90€	
<i>Blanc :</i>					
<i>Côtes de Gascogne</i>	2.50€	4.90€	9.10€	17.90€	
<i>Chenin « Jean de la roche »</i>	3.30€	6.30€	12.40€	23.90€	
<i>Coteaux du layon « Prestige les Terriades »</i>	4.20€	8.30€	16.50€	-	
 <i>Nos vins blancs</i>			<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>	
<i>Chenin « Jean de la roche »</i>			-	18.50€	
<i>Coteaux du layon « Prestige les Terriades »</i>			-	25.10€	
 <i>Nos vins rosé</i>			<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>	
<i>Bardolino Classico Chiaretto</i>			10.50€	17.90€	
<i>Cabernet d'Anjou « domaine de la petite roche »</i>			-	17.90€	
 <i>Nos vins rouge</i>			<i>37.5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Chianti « Torre Delle Grazié »</i>			13.90€	-	19.90€
<i>Valpolicella « Le colline Dei Fillari »</i>			14.00€	-	19.90€
<i>Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine Olivier »</i>			14.90€	18,20€	23.90€
<i>Bourgogne Pinot Noir</i>			24.50€	-	39.90€
 <i>Nos bulles</i>			<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>	
<i>Lambrusco rouge ou rosé</i>			8.90€	16.80€	
<i>Asti Spursenti</i>			-	17.90€	
<i>Cidre brut</i>			7.90€	10.90€	
<i>Champagne brut</i>			-	55,00€	

Cocktails

Sans Alcool

<i>Le jus de fruits</i>	5,00€
<i>Virgin Pina Colada (ananas, lait de coco)</i>	5,00€

Avec Alcool

<i>Americano maison 10cl</i>	6,90€
<i>Veneziano : Vermouth Rosso 3cl, Campari 3cl, Vin blanc 10cl</i>	7,50€
<i>Spritz en provenance de chez Saveurs Peps : Apérol, Vin pétillant</i>	7,90€
<i>Pina colada : Rhum blanc 4cl, ananas, lait de coco</i>	6,90€
<i>Cogna'schweppes : cognac 5cl, schweppes Agrumes</i>	7,90€
<i>Punch planteur 15cl</i>	6,90€
<i>Gin Tonic : gin 6cl, schweppes tonic, angustura</i>	7,50€
<i>Téquila sunrise : Téquila 5cl, jus d'orange, grenadine</i>	7,00€

Nos entrées

<i>Salade verte</i>	3,10€
<i>Saumon fumé sur son blinis tiède, crème citronnée et aneth</i>	8,90€
<i>Oeuf cocotte aux foie gras et confit de figues</i>	10,90€
<i>Assiette de jambon sec et copeaux de grana padano</i>	7,20€

Nos salades composées

<i>Chèvre chaud :</i>	13,50€
<i>Salade, chèvre sur pain grillé, lardons, tomate, oeuf</i>	
<i>Norvégienne :</i>	16,90€
<i>Salade, saumon fumé, crevettes, asperges, tomate, oeuf, crème citronnée, aneth</i>	
<i>Périgourdine :</i>	16,90€
<i>Salade, gésiers de volaille, lardons, magret de canard fumé, bloc de foie gras sur pain grillé, tomate, oeuf</i>	
<i>Caesar :</i>	14,50€
<i>Salade, volaille, tomate confite, grana padano, tomate, oeuf, sauce Caesar, oignons frits</i>	

Nos bruschettas servies avec sa salade verte

<i>La fromagère : Sauce tomate, mozzarella, chèvre, camembert, gorgonzola</i>	12,50€
<i>La Norvégienne : Crème fraîche citronnée, mozzarella, saumon fumé, aneth</i>	13,90€
<i>L'italienne : Sauce tomate, mozzarella, tomate fraîche, pesto, jambon sec</i>	12,50€
<i>La prestige : Crème fraîche, mozzarella, champignon, lardons, magret de canard fumé, bloc de foie gras de canard</i>	14,50€

La pizza maison Pâte fine

Pensez à la pizza du mois

Nos pizzas base tomate, mozzarella

Margarita : olive, origan	8.10€
Prosciutto : jambon blanc, olive, origan	10.90€
Sevilla : œuf, chorizo, origan	11.30€
Napolitaine : anchois mariné, tomate, olive, origan	11.50€
Végétarienne : champignon, maïs, poivron, tomate, asperge, origan	12.00€
Régina : champignon, œuf, jambon blanc, crème fraîche, origan	11.90€
Orientale : oignon, poivron, merguez, origan	11.90€
Contadini : lardon, oignon, crème fraîche, origan	11.90€
Capra : chèvre, origan et sa salade verte	11.90€
Al Tonno : miette de thon, crème fraîche, câpre, origan	12.50€
Manzo : bœuf haché, crème fraîche, œuf, sauce tomate, origan	11.90€
La Burger : oignon rouge, bœuf haché, cheddar, sauce burger, origan	12.50€
La créole : volaille, ananas, sauce curry, origan	12.50€
Pescatore : fruits de mer, persillade, origan	12.90€
Formaggio : chèvre, gorgonzola, emmental, origan	12.90€
Dentellarre : champignon, noix de St Jacques, crème fraîche, persillade, origan	14.90€
Salmone : saumon fumé, crème citronnée, aneth	14.90€
La Normande : champignon, jambon blanc, camembert, crème fraîche, origan	12.90€
Savoyarde : pomme de terre, lardon, emmental, reblochon, origan	13.10€
La roquefort : champignon, jambon blanc, roquefort, crème fraîche, origan	12.90€
La calvados : pomme de terre, oignon, andouille, emmental, origan	12.50€
La volcano : oignon, chorizo, merguez, piment, origan	12.90€
La morbier : oignon, chorizo, bœuf haché, morbier, origan	13.10€

Nos pizzas base crème, mozzarella

Christiana : lardon, jambon blanc, oignon, crème fraîche, origan	11.90€
Di Parma : champignon, jambon sec, crème fraîche, origan	11.90€
Miccheli : lardon, chèvre, miel, origan et sa salade verte	12.90€
Sud Ouest : champignon, gésiers de volaille, magret de canard, bloc foie gras de canard, origan	14.90€

Nos Calzones (10 minutes de cuisson)

Simple : sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan	11.50€
Manzo : sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, crème fraîche, œuf, origan	11.50€
Salmone : base crème, mozzarella, saumon fumé, crème citronnée, aneth	13.90€

Supplément par ingrédient ajouté :

légume, miel, crème fraîche	1.50€	Viande, fromage	2.50€
Oeuf	1.00€	Saint Jacques, thon, saumon fumé, foie gras	4,00€

Nos pâtes

<i>Carbonara</i>	11,50€
<i>Bolognaise</i>	11,50€
<i>Gorgonzola et jambon sec</i>	13,90€
<i>Saumon fumé et sa crème citronnée à l'aneth</i>	14,00€

Nos viandes

<i>Faux-filet</i>	14,50€
<i>Une sauce au choix : roquefort, béarnaise, gorgonzola, burger, ketchup (sup. sauce : +1€)</i>	

Steak tartare :

<i>Italien (tomates confites, pesto, grana padano)</i>	14,50€
<i>Traditionnel préparé</i>	

Une garniture au choix : Salade verte, pâtes, frites maison, poêlée de légumes

Les burgers

<i>Marco Polo burger (oignon, tomate, steack haché, salade, cheddar, sauce burger)</i>	13,90€
<i>Burger foie gras (oignon, tomate, steak haché, foie gras, salade, cheddar, crème fraîche)</i>	15,90€
<i>Burger chèvre (oignon, tomate, steack haché, salade, chèvre, sauce burger)</i>	14,50€
<i>Burger Roquefort (oignon, tomate, steack haché, salade, Roquefort, sauce burger)</i>	14,50€

Une garniture au choix : salade verte, frites maison, pâtes, poêlée de légumes

L'assiette de fromages

<i>Assortiment de trois fromages</i>	5,50€
--------------------------------------	-------

Nos menus

Menu Bambino 9,50€

Jusqu'à 10 ans

*1/2 pizza Prosciutto ou Margarita
Steack haché ; salade verte, pâtes, ou frites maison
Pâtes carbonara*

*Fromage blanc au coulis
1 boule de glace, chantilly maison
Push up Haribo*

**Un verre : sirop à l'eau, Diabolo, Coca Cola ou Zéro, Orangina, Oasis, Ice Tea, Jus d'orange*

**A préciser en début de repas*

Menu gourmand 24,50€

Jusqu'à 13h30 le midi et 20h30 le soir

*Saumon fumé sur son blinis tièdes, crème citronnée et aneth
Oeuf cocotte aux foie gras et confit de figues
Assiette de jambon sec et copeaux de grana padano*

*Faux-filet
Pâte aux fruits de mer en persillade
Pizza au choix*

*Assiette de fromages
Coupes glacées ou alcoolisées
Ardoise des desserts du moment*

Nos gourmandises

Nos crèmes glacées : vanille, café, fraise, pistache aux éclats de pistache grillée, caramel fleur de sel, menthe aux éclats de chocolat noir, chocolat noir, Rhum raisin

Nos sorbets fruits : Poire aux morceaux de poire Williams, Pomme, citron vert, cassis aux baies de cassis, cerise

Coupe 1 boule : 2,30€

Coupe 2 boules : 4,50€

Coupe 3 boules : 6,60€

Supplément chantilly : 1.00€

Nos coupes glacées

Café liégeois : café, nappage mokka, chantilly maison

6,50€

Chocolat liégeois : chocolat, chocolat chaud, chantilly maison

6,50€

Caramel liégeois : Caramel beurre salé, nappage caramel beurre salé, chantilly maison

6,50€

Dame blanche : vanille, chocolat chaud, chantilly maison

6,50€

Poire belle-hélène : vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly maison

7,50€

Pêche melba : vanille, pêche fruit, coulis fruits rouges, chantilly maison

7,50€

Banana split : vanille, chocolat, fraise, banane fruit, chocolat chaud, chantilly maison

7,90€

Nos coupes alcoolisées

Coupe William : Sorbet poire, alcool de poire 2cl

4,90€

Coupe Italienne : Sorbet citron vert, limoncello 2cl

4,90€

Coupe Colonel : Sorbet citron vert, Vodka 2cl

4,90€

Coupe Normandie : Sorbet pomme, Calvados 2cl

4,90€

Iceberg : Glace menthe aux éclats de chocolat, chocolat chaud, Peppermint 2cl, chantilly maison

7,90€

Coupe Marco Polo : Sorbet cassis, Crème de cassis 2cl, vin mousseux 2cl

7,50€

Nos desserts

Consultez l'ardoise pour nos desserts du moment

Push up Haribo

3,50€

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

4,90€

Café italien (3 mini-desserts) et son verre de digestif 2cl au choix: Limoncello, grappa, Amaretto, Sambuca, tiramisu)

8,90€