

Uno Spritz del Paradiso per piacere !

APÉROL Apérol - Prosecco - eau pétillante

CAMPARI Campari - Prosecco - eau pétillante

CRODINO Crodino - Prosecco - eau pétillante

LIMONCELLO Limoncello - Prosecco - eau pétillante

ROSATO PEACH Vin rosé - sirop de pêche - Prosecco - eau pétillante

LAMBRUSCO Lambrusco - Prosecco - sirop de fraise - eau pétillante

ICE CREAM Sorbet citron - Prosecco - eau pétillante

CYNAR Cynar - Prosecco - eau pétillante

8.90€



Cave à vins

BLANCS

CHARDONNAY - PAYS DOC - Famille Maurel
Parfait pour l'apéritif ou pour accompagner les salades.

Verve (12.5cl) 1/4 1/2 Bouteille (75cl)

3.90€ 7.70€ 15.00€ 21.50€

PROSECCO Le 'pétillant' des vrais Spritz !

5.00€ - - 26.50€

CRÉMANT D'ALSACE

5.50€ - - 24.50€

AOC ALSACE PINOT AUXERROIS VIEILLES VIGNES
Domaine Schoech - Fleurs blanches, notes de poire et de fruits jaunes avec une très belle vivacité.

4.00€ 7.80€ 15.50€ 22.50€

ROUGES

AOC LUBÉRON - Fourmi Rouge Famille Perrin
Un vin rouge gourmand sur le fruit.

3.20€ 6.00€ 11.90€ 17.50€

DOC SICILIA - La Segreta Rosso, Planeta Sicilia

4.00€ 8.00€ 15.50€ 22.00€

IGP LAMBRUSCO - Dolce Villa Cardini
Le vin rouge pétillant et doux qui plait tant.

3.30€ 6.20€ 12.00€ 17.80€

AOC PINOT NOIR

Un vrai vin rouge d'Alsace.

3.90€ 7.70€ 15.00€ 21.50€

AOC BORDEAUX - Château Campot Lafont

3.90€ 7.70€ 15.00€ 21.50€

AOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - Annibale

3.90€ 7.70€ 15.00€ 21.50€

ROSÉS

IGP PAYS DE L'HÉRAULT - Plume
Comme son nom l'indique - tout en légèreté avec 9° d'alcool.

2.90€ 5.50€ 10.90€ 15.50€

VDF BIO COLOMBETTE

3.50€ 6.90€ 13.50€ 19.50€

AOC LUBÉRON - Éléphant Rose Famille Perrin
Le rosé tel que vous vous l'imaginez !

3.20€ 6.00€ 11.90€ 17.50€

Antipasti

à base de salade verte fraîche

8.90€ L'ENTRÉE • 16.50€ LE PLAT



CAESAR

Aiguillettes de poulet panées - croûtons - sauce Caesar - copeaux de parmesan - tomates confites

NIÇOISE

Thon - anchois - olives noires - oignons frais - poivrons frais - tomates confites

ITALIENNE

Aubergines marinées - artichauts marinés - olives noires - jambon cru italien - mortadelle - grissini - tomates confites

PAYSANE

Lardons poêlés - champignons poêlés - croûtons - œuf poché - tomates confites - assaisonnée d'une vinaigrette balsamique/fraise

VIGNERONNE

Emmental - saucisse de viande - cornichons - tomates confites

Viandes

Tous les carpaccios - en plat - sont servis avec frites - salade verte fraîche et grissini.

L'ENTRÉE (80gr) LE PLAT (160gr)

CARPACCIO CLASSIQUE 9.50€ 18.50€

CARPACCIO ITALIEN 14.50€ 24.50€

COPEAUX DE PARMEZAN - TOMATES CONFITES - ROQUETTE - MOZZARELLA DI BUFALA À L'HUILE BASILIC 17.90€

GRILLADE DE POULET / 250 GR 19.90€

GRILLADE DE BŒUF / 250 GR 21.50€

TAGLIATA DE BŒUF 18.90€

AIL - GRANA PADANO - ROQUETTE - BALSAMIQUE - HUILE D'OLIVE AU BASILIC 17.90€

BURGER PARADISO 21.50€

STEAK HACHÉ - OIGNONS FRAIS - MOZZARELLA - ROQUETTE - PESTO - TOMATES CONFITES 18.90€

BURGER VÉGÉ 21.50€

AUBERGINES & ARTICHAUTS MARINÉS - ROQUETTE - PESTO - TOMATES CONFITES 17.90€

SALTIMBOCCA DE POULET 21.50€

SAUCE TOMATE - SAUGE - JAMBON CRU - GRATINÉ À LA MOZZARELLA 21.50€

PICCATA DE POULET MILANAISE 21.50€

POULET PANÉ - SAUCE TOMATE - GRANA PADANO 21.50€

SAUCE AU CHOIX (+2€) : MAÎTRE D'HÔTEL | CRÈME CHAMPIGNONS | BÉAUMAISE | 4 FROMAGES (GRANA PADANO - GORGONZOLA - MOZZARELLA - EMMENTAL) | CRÈME POIVRE VERT 21.50€

GARNITURES AU CHOIX : FRITES - SALADE Verte FRAÎCHE - LÉGUMES - PÂTES AU BEURRE - PÂTES À L'AIL 21.50€



Pâtes

Le bar à pâtes

PENNE | SPAGHETTI | TAGLIATELLE FRAÎCHES | GNOCCHI

SAUCE AU CHOIX FAITE PAR NOS SOINS

BOLOGNAISE 14.50€

CARBONARA LARDONS - CRÈME - GRANA PADANO - ŒUF 14.50€

CRÈME CHAMPIGNONS 14.50€

PESTO 14.50€

4 FROMAGES 14.50€

GRANA PADANO - GORGONZOLA - MOZZARELLA - EMMENTAL 14.50€

DA MATEO AIL - ANCHOIS - PIMENT - CÂPRES - TOMATES CONFITES - COPEAUX DE FROMAGE ITALIEN - HUILE D'OLIVE VIERGE 15.90€

SALSA TARTUFATA (SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ) - JAMBON CRU ITALIEN - ROQUETTE - TOMATE CONFITES 18.00€

ARRABIATA 14.50€

SAUCE TOMATE - PIMENTS - AIL - BASILIC 14.50€

SCAMPI ET VODKA 15.90€

CREMA E LIMONE 15.90€

CITRON - BEURRE - GRANA PADANO - NOISETTES CONCASSEES ET TORRÉFIEES 15.90€

VÉGÉTARIENNE 15.90€

CRÈME - AUBERGINES ET ARTICHAUTS MARINÉS - TOMATES CONFITES 15.90€

GNOCCHI 4 FROMAGES GRATINÉS AU FOUR 15.90€

GRANA PADANO - GORGONZOLA - MOZZARELLA - EMMENTAL 15.90€

LASAGNES DU CHEF 15.90€

Pizzas



Notre pâte à pizza est fabriquée chaque jour avec la farine du Moulin des Trappistes de l'Abbaye N.D. d'Oelenberg.
Toutes les pizzas avec * sont garnies de sauce tomate, de mozzarella et d'emmental.

AMALFI (MARGUERITE)* SAUCE TOMATE - MOZZARELLA - EMMENTAL 12.20€

ASIAGO GORGONZOLA - FROMAGE DE CHÈVRE - OLIVES NOIRES - FROMAGE BLANC - EMMENTAL - MOZZARELLA 15.40€

ASSISE (CARREE) FROMAGE BLANC - SALSA TARTUFATA (SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ) - TOMATES CONFITES - JAMBON ITALIEN - EMMENTAL - MOZZARELLA - COPEAUX DE PARMEZAN - ARTICHAUTS MARINÉS 17.50€

BAB EL OUED* MERQUEZ FRAÎCHES - PIMENT 14.40€

BOMBAY GORGONZOLA - EMMENTAL - OIGNONS FRAIS - AUBERGINES & ARTICHAUTS MARINÉS - FROMAGE BLANC - MOZZARELLA - TOMATES CONFITES 15.80€

CALZONE* (FERMÉE) JAMBON - ŒUF - CHAMPIGNONS FRAIS 14.90€

CHAROLaise* VIANDE DE BOEUF HACHÉE - ŒUF - MERQUEZ FRAÎCHES 15.40€

CIPRIANI* (CARRÉE) CARPACCIO DE BOEUF - ROQUETTE - COPEAUX DE PARMEZAN. FONDATEUR DU HARRY'S BAR SUR LE GRAND CANAL - PRÈS DE LA PLACE SAINT-MARC À VENISE ET INVENTEUR DU CARPACCIO EN 1950. 16.70€

GUBBIO (PARANINI) SALSA TARTUFATA (SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ) - MOZZARELLA - EMMENTAL - JAMBON CRU ITALIEN - ROQUETTE - COPEAUX DE PARMEZAN 17.50€

HENDAYE* THON - CHAMPIGNONS FRAIS - CÂPRES - OLIVES NOIRES 15.40€

HONOLULU* JAMBON - ANANAS 15.50€

LONDRES* CHEDDAR - VIANDE HACHÉE - OIGNONS - POIVRONS FRAIS - SAUCE BBQ 15.90€

LUGANO* ROQUETTE - JAMBON CRU ITALIEN - COPEAUX DE PARMEZAN 15.40€

LYON* MERQUEZ FRAÎCHES - JAMBON - SAUCISSE DE VIANDE - CHORIZO - ROSETTE 15.40€

MILAN* JAMBON - CHAMPIGNONS FRAIS 14.50€

NAPLES* ANCHOIS - OLIVES NOIRES - CÂPRES 15.00€

PALERME* FRUITS DE MER - PERSILLADE 15.50€

PORTO VECCHIO* (ROULÉE) FROMAGE DE CHÈVRE - JAMBON CRU ITALIEN - ROQUETTE - HUILE D'OLIVE AU BASILIC 15.80€

POUILLES* V (CARRÉE) MOZZARELLA DI BUFALA - HUILE BASILIC - OIGNONS - POIVRONS FRAIS - ROQUETTE 16.40€

VENISE* (4 SAISONS) JAMBON - THON - ARTICHAUTS - CHAMPIGNONS FRAIS 15.40€

Arancini



Boulette de riz panée aux 4 fromages - sauce tomate - jambon cru - roquette - Grana Padano

15.50€

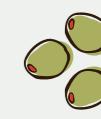
Risottos

15.50€

CARBONARA LARDONS - CRÈME - GRANA PADANO - ŒUF

DI MARE FRUITS DE MER - CRÈME - SAUCE TOMATE - PERSILLADE

FORESTIER SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS - ROQUETTE - JAMBON CRU ITALIEN



Pâte à pizza plus légère et plus croustillante grâce à son mélange de farines de blé, de riz et de soja.

Base et ingrédients chauds

PINSA POMPEI

15.90€

SAUCE TOMATE - J