<u>Apéritifs</u>		
14 1 d = 5 -1	Plan 1 A partager	0.500
Marsala aux amandes 5cl	A partager Planche de charcuterie 14,90€ anche de saumon fumé 10 c	3,50€
Ricard 2cl	anche de charcuterie 14,90€ anche de saumon fumé 16,90€	3,50€
Clan Campbell 4cl	*************************************	<i>4,50€</i>
-		5,90€
Aberlour 10 ans d'âge Forest Reserve 4cl		6,90€
Martini blanc ou rouge, Campari, Porto	•	4,50€
Gin, vodka, Téquila, Rhum blanc, Malibu		4,10€
Gin Bombay Sapphire, Vodka Stolichnayo	a 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		9,20€
Coupe de champagne 12cl		8,50€
Perrier 33cl, Limonade 20cl, Ice Tea 25cl Sirop à l'eau Sup. sirop :	o 33cl, Schweppes (agrumes, tonic) 25cl, Oran	3,80€ 1,90€
Pression	25cl 33cl	50cl
Leffe blonde	4,50€ 5,90€	8,00€
Bière du moment	4,90€ 6,70€	<i>9,50€</i>
<u>Bières</u>		
Bière sans alcool Desparados 22al		4,50€ 4,00€
Desperados 33cl		4,90€
Nos eaux minérales		
IVOS EUMX MUNERUIES	50cl	16
San Pellegrino	<i>50cl</i> 4,10€	1L 5,70€

Vittel

5,50€

3,50€

Nos vins

Nos vins en carafe	12cl	25cl	50cl	12
Rouge:				
Domaine du ventoux	2.50€	4.90€	9.10€	17.90€
Rosé:				
Le p'tit Victor - Rosé Gris	2.50€	4.90€	9.10€	17.90€
Côtes de Provence « Domaine Grand Pré »	3.30€	6.30€	12.40€	23,90€
Cabernet d'Anjou « domaine de la petite roche »	3.00€	5.90€	11.70€	22,90€
Blanc:				
Côtes de Gascogne	2.50€	4.90€	9.10€	17.90€
Chenin « White Canyon »	3.30€	6.30€	12.40€	23.90€
Coteaux du layon « Prestige les Terriades »	4.20€	8.30€	16.50€	-
Nos vins blancs			37.5cl	75cl
Chenin « White Cayon »			-	18.90€
Coteaux du layon « Prestige les Terriades »			_	26.40€
coleunx un lugon « Trestige les Territules »				20.700
Nos vins rosé			37.5cl	75el
Bardolino Classico Chiaretto			10.90€	17.90€
Cabernet d'Anjou « domaine de la petite roche »			-	17.90€
Nos vins rouge		37.5cl	50cl	75cl
Chianti « Corniolleta »		13.90€	-	19.90€
Valpolicella « Carlo Diamant »		14.00€	_	19.90€
Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine Olivier »		14.90€	18,20€	23.90€
Nos bulles			37.5cl	75el
Lambrusco rouge ou rosé			9.90€	16.80€
Asti Spursenti			-	17.90€
Cidre brut			7.90€	12.90€
Champagne brut			-	59,00€
1				,

<u>Cocktails</u>

Sans	Al	ro	nΙ
JUILI	JU	$\boldsymbol{c}\boldsymbol{v}$	UL

Le jus de fruits	5,50€
Virgin Pina Colada (ananas, lait de coco)	5,50€
Virgin spritz (Martini Vibrante – schweppes tonic)	5.50€

Avec Alcool

Americano maison 10cl	6,90€
Veneziano : Vermouth Rosso 3cl, Campari 3cl, Vin blanc 10cl	7,50€
Spritz en provenance de chez Saveurs Peps : Apérol, Vin pétillant	7,90€
Spritz limoncello : Limoncello, Vin pétillant	7.90€
Pina colada : Rhum blanc 4cl, ananas, lait de coco	6,90€
Cogna'schweppes : cognac 5cl, schweppes Agrumes	8,90€
Punch planteur 15cl	6,90€
Gin Tonic : gin 6cl, schweppes tonic, angustura	7,50€
Téquila sunrise : Téquila 5cl, jus d'orange, grenadine	7,00€

Nos entrées

Salade verte	3,10€
Croustillant de chèvre et saumon fumé	9,90€
Oeuf cocotte aux foie gras et confiture de figues	10,90€
Jambon sec et copeaux de parmesan	8,90€

Nos salades composées

Chèvre chaud :	13,90€
Salade, chèvre sur pain grillé, lardons, tomate, oeuf	
Norvégienne :	16,90€
Salade, saumon fumé, crevettes, asperges, tomate, oeuf, crème citronnée, aneth	
Périgourdine :	16,90€
Salade, gésiers de volaille, lardons, magret de canard fumé, bloc de foie gras sur	· pain grillé,
tomate, oeuf	
Caesar:	14,50€

Salade, volaille, tomate confite, parmesan, tomate, oeuf, sauce Caesar, oignons frits

Nos bruschettas servies avec sa salade verte

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

La pizza maison Pâte fine

Nos pizzas base tomate, mozzarella	
Margarita : olive, origan	8.90€
Prosciutto : jambon blanc, olive, origan	11.90€
Sevilla : œuf, chorizo, origan	11.90€
Napolitaine : anchois mariné, tomate, olive, origan	12.10€
Végétarienne : champignon, maïs, poivron, tomate, asperge, origan	12.30€
Régina : champignon, œuf, jambon blanc, crème fraîche, origan	12.30€
Orientale : oignon, poivron, merguez, origan	12.30€
Contadini : lardon, oignon, crème fraîche, origan	12.30€
Capra : chèvre, origan et sa salade verte	12.50€
Al Tonno : miette de thon, crème fraîche, câpre, origan	12.90€
Manzo : bœuf haché, crème fraîche, œuf, sauce tomate, origan	12.30€
La Burger : oignon rouge, bœuf haché, cheddar, sauce burger, origan	12.90€
La créole : volaille, ananas, sauce curry, origan	12.90€
Pescatore : fruits de mer, persillade, origan	13.20€
Formaggio : chèvre, gorgonzola, emmental, origan	13.50€
Dentellarre : champignon, noix de St Jacques, crème fraîche, persillade, origan	15.50€
Salmone : saumon fumé, crème citronnée, aneth	15.90€
La Normande : champignon, jambon blanc, camembert, crème fraîche, origan	13.30€
Savoyarde : pomme de terre, lardon, emmental, reblochon, origan	14.10€
La roquefort : champignon, jambon blanc, roquefort, crème fraîche, origan	13.30€
La calvados : pomme de terre, oignon, andouille, emmental, origan	12.90€
La volcano : oignon, chorizo, merguez, piment, origan	13.30€
La morbier : oignon, chorizo, bœuf haché, morbier, origan	14.10€
Nos pizzas base crème, mozzarella	
Christiana : lardon, jambon blanc, oignon, crème fraîche, origan	12.30€
Di Parma : champignon, jambon sec, crème fraîche, origan	12.30€
Miccheli : lardon, chèvre, miel, origan et sa salade verte	13.90€
Sud Ouest : champignon, gésiers de volaille, magret de canard, bloc foie gras de canard, origan	15.90€
Nos Calzones (10 minutes de cuisson)	
Simple : sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan	11.80€
Manzo : sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, crème fraîche, œuf, origan	11.90€
Salmone : base crème, mozzarella, saumon fumé, crème citronnée, aneth	14.90€
Supplément par ingrédient ajouté :	
légume, miel, crème fraîche 1.50ℓ /Viande, fromage 2.50ℓ	

1.00€ / Saint Jacques, thon, saumon fumé, foie gras 4,00€

0euf

Nos pâtes

Carbonara	12,50€
Bolognaise	12,50€
Gorgonzola et jambon sec	13,90€
Saumon fumé et sa crème citronnée à l'aneth	14,90€

Nos Plats

Faux-filet 15,90€

Une sauce au choix : roquefort, béarnaise, gorgonzola, burger, ketchup (sup. sauce : +1€)

Demi camembert rôti au lait cru, charcuterie, frites maison et salade verte 15,90€

Steak tartare: 14,90€

- Italien (tomates confites, pesto, parmesan)
- Traditionnel préparé

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

Les burgers

Marco Polo burger (oignon, tomate, steak haché, salade, cheddar, sauce burger)	13,90€
Burger foie gras (oignon, tomate, steak haché, foie gras, salade, cheddar, crème fraîche)	16,90€
Burger Savoyard (oignon, tomate, steak haché, salade, reblochon, jambon sec, crème fraîche)	15,90€

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

L'assiette de fromages

Assortiment de trois fromages 5,90€

Nos menus

Menu gourmand 26,50€

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

Croustillant de chèvre et saumon fumé Oeuf cocotte aux foie gras et confiture de figues Jambon sec et copeaux de parmesan

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

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

Menu Bambino 9,90€ Jusqu'à 10 ans

½ pizza Prosciutto, chorizo 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

In verre : sirop à l'eau, Diabolo, Coca Cola ou Zéro, Orangina,
Oasis, Ice Tea, Jus d'orange
*A préciser en début de repas

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 : 2,90€ Coupe 2 boules : 5,20€ Coupe 3 boules : 6,90€

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	7,90€
Pêche melba : vanille, pêche fruit, coulis fruits rouges, chantilly maison	7,90€
Banana split : vanille, chocolat, fraise, banane fruit, chocolat chaud, chantilly maison	8,90€

Nos coupes alcoolisées

Coupe William : Sorbet poire, alcool de poire 2cl	<i>5,50€</i>
Coupe Italienne : Sorbet citron vert, limoncello 2cl	<i>5,50€</i>
Coupe Colonel : Sorbet citron vert, Vodka 2cl	<i>5,50€</i>
Coupe Normandie : Sorbet pomme, Calvados 2cl	<i>5,50€</i>
Iceberg : Glace menthe aux éclats de chocolat, chocolat chaud, Peppermint 2cl, chantilly maison	8,90€
Coupe Marco Polo : Sorbet cassis, Crème de cassis 2cl, vin mousseux 2cl	8.50€

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)	9,50€	