

## Apéritifs

Marsala aux amandes 5cl	3.20€
Anis 2cl	3.00€
Clan Campbell 4cl	4.50€
Ballantines, Jack Daniels 4cl	5.50€
Dewar's 12 ans d'âge	6.90€
Martini, Porto, Muscat, suze 4cl	3.10€
Gin, Vodka, Téquila, Rhum Blanc, Malibu, Campari 4cl	3.20€
Gin Bombay saphire	4.90€
Vodka Stolichnaya	4.20€
Rhum Diplomatico	7.90€
Rosé Pamplémousse 14cl	3.80€
Kir vin blanc (Cassis, Mûre, Pêche) 10cl	2.90€
Kir pétillant (Cassis, Mûre, Pêche) 10cl	3.30€
Kir royal (Cassis, Mûre, Pêche) 14cl	8.50€
Coupe de champagne 14cl	7.50€

**A partager : 9.50€**  
Assiette Anti Pasti  
Assiette de charcuterie l'assiette

## Cocktails sans alcool

Le jus de fruit	4.00€
Virgin Pina Colada (ananas, lait de coco)	4.80€

## Cocktails avec alcool

Américano maison 10cl	6.20€
Veneziano : Vermouth Rosso 3cl, campari 3cl, vin blanc 10cl	7.00€
Alfonso : champagne 10cl, Angostura aromatic, sucre, vermouth rosso 2cl	7.50€
Pina Colada : Rhum blanc 4cl, ananas, lait de coco	6.10€
Peppermint fizz : Get 27 4cl, gin 2cl, jus de citron, limonade	7.00€
Jack Rose : Calvados 4cl, jus de citron frais, sirop de grenadine	7.00€

## Soft

Les jus : tomate, ananas, orange, abricot, pomme	3.20€
Les sodas : Coca Cola, zéro, orangina, schweppes (agrumes, tonic), perrier, limonade, Ice Tea	3.00€
Fruit shoot	2.00€
Supplément sirop	0.50€

## Pression

	25cl	33cl	50cl
Lefe Blonde	3.50€	5.00€	6.30€
Lefe du moment	4.80€	6.30€	9.50€

## Bières

Heineken 25cl	3.00€
Kronenbourg sans alcool	3.20€
Pelforth Brune 25cl	3.20€
Hoegardden blanche 25cl	3.50€
Desperados 33cl	4.50€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
Prix net, service compris*

### *Nos eaux minérales*

Perrier « fines bulles », San Pellegrino  
Vittel

*50cl*

*1L*

3.00€

4.80€

3.00€

4.80€

### *Nos vins en carafe*

Domaine du ventoux (rouge)  
Vin de pays de France (rosé)  
Cabernet d'Anjou (rosé)  
Côtes de Gascogne (blanc)  
Chenin « Jean de la roche » (blanc)

*12cl*

*25cl*

*50cl*

*1L*

2.10€

3.70€

6.40€

12.20€

2.10€

3.70€

6.40€

12.20€

2.80€

5.50€

10.90€

21.50€

2.10€

3.70€

6.40€

12.20€

2.80€

5.50€

10.90€

15.90€

### *Nos vins blancs*

Pinot Grigio  
Sauvignon de Touraine « Domaine de la Rochette » Leclair  
Chenin « Jean de la roche »

*37.5cl*

*75cl*

-

18.20€

11.40€

15.20€

-

15.90€

### *Nos vins rosé*

Bardolino Classico Chiaretto  
Côtes de Provence « Cuvée des dames de Verez »  
Cabernet d'Anjou « domaine de la petite roche »

*37.5cl*

*75cl*

9.50€

16.90€

10.80€

16.80€

-

15.90€

### *Nos vins rouge*

Chianti « Torre Delle Grazié »  
Valpolicella « Le colline Dei Fillari »  
Bordeaux Supérieur « Château Trocard »  
Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine Olivier »  
Julienas « Domaine de la vieille Eglise »  
Bougogne Pinot Noir

*37.5cl*

*75cl*

12.70€

17.90€

12.70€

17.90€

11.50€

17.40€

12.70€

20.50€

14.40€

26.60€

16.20€

29.90€

### *Nos bulles*

Lambrusco rouge ou rosé  
Asti Spursenti  
Cidre brut  
Champagne brut Legrand

*37.5cl*

*75cl*

8.60€

14.80€

-

17.70€

6.00€

9.00€

-

37.00€

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

*Prix net, service compris*

## *Nos entrées*

Salade verte	3.10€
Tomate Mozzarella au pesto	6.50€
Saumon fumé au pamplemousse et ses tomates confites	8.50€
Œuf cocotte, crème de foie gras de canard au vinaigre de Cidre	10.50€
Potage de légumes	5.50€
Assiette de charcuterie	9.50€
Assiette Antipasti	9.50€

## *Nos salades composées*

Salade de chèvre chaud : salade, chèvre sur pain grillé, lardons, tomate, œuf	10.50€
Salade norvégienne : Salade, saumon fumé, crevettes, asperges, tomate, œuf, crème citronnée, aneth	13.00€
Salade périgourdine : salade, gésiers de volaille, lardons, magret de canard, foie gras sur pain grillé, tomate, œuf	14.90€
Salade César : salade, poulet, tomate confite, pétales de fromage, œuf, sauce césar	13.50€
Salade parisienne : salade, jambon, maïs, dés de fromage, tomate, œuf	10.10€
Spéciale Marco Polo : assortiment de crudités, steak haché maison (180g), potatoes	13.20€

## *Nos bruschettas servies avec sa salade verte*

*(10 minutes de cuisson)*

La fromagère : base tomate, mozzarella, chèvre, camembert et gorgonzola	10.10€
Norvégienne : base crème, mozzarella, saumon fumé, crème citronnée, aneth	10.90€
L'italienne : base tomate, mozzarella, tomate fraîche, pesto, jambon sec	10.90€
La prestige : base crème, mozzarella, champignon, crème, lardons, magret de canard, tranche de foie gras de canard	13.50€
Végétarienne : base tomate, mozzarella, champignon, tomate, poivron	11.00€

*Tous nos plats sont proposés selon la disponibilité du jour.*

*Prix net, service compris*

Pensez à la pizza du  
mois

## La pizza maison Pâte fine

### *Nos pizzas base tomate, mozzarella*

Margarita : olive, origan	7.50€
Prosciutto : jambon blanc, olive, origan	8.90€
Sevilla : œuf, chorizo, origan	10.10€
Napolitaine : anchois, tomate, olive, origan	10.10€
Végétarienne : champignon, maïs, poivron, tomate, artichaut, origan	10.40€
Régina : champignon, œuf, jambon blanc, crème fraîche, origan	10.40€
Orientale : oignon, poivron, merguez, origan	10.40€
Peppéroni : pepperoni, origan	10.90€
Contadini : lardon, oignon, crème fraîche, origan	10.40€
Capra : chèvre, origan et sa salade verte	10.40€
Al Tonno : miette de thon, crème fraîche, câpre, persil, origan	10.40€
Manzo : bœuf haché, crème fraîche, œuf, origan	10.50€
La Burger : oignon rouge, bœuf haché, cheddar, sauce burger, origan	11.50€
La créole : volaille, ananas, sauce curry, origan	11.60€
Pescatore : fruits de mer, persillade, persil, origan	11.40€
Formaggio : chèvre, gorgonzola, emmental, origan	11.40€
Dentellarre : champignon, noix de St Jacques, crème fraîche, persillade, origan	11.70€
Salmone : saumon fumé, crème citronnée, aneth	11.70€
La Normande : champignon, jambon blanc, camembert, crème fraîche, origan	11.50€
Savojarde : pomme de terre, lardon, emmental, reblochon, origan	11.50€
La roquefort : champignon, jambon blanc, roquefort, crème fraîche, origan	11.40€
La calvados : pomme de terre, oignon, andouille, emmental, origan	11.40€
La volcano : oignon, chorizo, merguez, piment, origan	11.30€
La morbier : oignon, chorizo, bœuf haché, morbier, origan	11.40€

### *Nos pizzas base crème, mozzarella*

Christiana : lardon, jambon blanc, oignon, crème fraîche, origan	10.40€
Di Parma : champignon, jambon sec, crème fraîche, origan	10.50€
Miccheli : lardon, chèvre, miel, origan et sa salade verte	11.40€
Sud Ouest : champignon, gésiers de volaille, magret de canard, foie gras de canard, origan	13.70€

### *Nos Calzones (10 minutes de cuisson)*

Simple : sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan	10.10€
Manzo : sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, crème fraîche, œuf, origan	10.60€
Salmone : base crème, mozzarella, saumon fumé, crème citronnée, aneth	11.60€
Supplément par ingrédient ajouté légume, miel, crème fraîche	1.50€
Supplément par ingrédient ajouté viande, poisson et fromage	2.50€
Supplément œuf	1.00€

*Tous nos plats sont proposés selon la disponibilité du jour.  
Prix net, service compris*

## *Nos pâtes fraîches*

Tagliatelles carbonara	9.90€
Tagliatelles bolognaise	9.90€
Tagliatelles gorgonzola et son bacon	11.00€
Tagliatelles au saumon fumé et sa crème citronnée	11.00€
Tagliatelles au Saint Jacques et sa crème de foie gras au vinaigre de cidre	14.90€
Tagliatelles aux fruits de mer	11.00€
Ravioles au roquefort et noix	11.00€

## *Nos viandes et poissons*

Escalope viennoise de veau	14.50€
Aiguillettes de volaille sauce curry	10.90€
Faux Filet poêlé ( <i>supplément foie gras de canard : 3€</i> )	14.50€
Steak tartare à l'Italienne ( <i>tomates confites, pesto, pétales de fromage</i> )	14.50€
Filet mignon de porc, crème de moutarde à l'ancienne	12.00€
Aiguillettes de filet de colin aux graines, beurre citronné	13.00€
Aile de raie aux câpres	10.90€

## *Les burgers*

Le Marco Polo burger ( <i>oignon rouge, tomate, steak haché, salade, cheddar, sauce burger</i> )	13.80€
Le burger foie gras ( <i>oignon rouge, tomate, steak haché, foie gras, salade, cheddar, crème fraîche</i> )	14.90€
Le burger de chèvre ( <i>oignon rouge, tomate, steak haché, salade, chèvre, sauce burger</i> )	14.10€

*Garniture au choix* : Salade verte, potatoes maison, tagliatelles, poêlée de légumes, riz

*Sauce au choix* : roquefort, béarnaise, gorgonzola

Assortiment de trois fromages	5.00€
-------------------------------	-------

*Tous nos plats sont proposés selon la disponibilité du jour.*

*Prix net, service compris*

# *Nos formules*

## *Le menu Bambino 9.20€*

Jusqu'à 12 ans

Petite Prosciutto ou Margarita  
Dinde panée, potatoes

---

Assiette un fromage  
Fromage blanc au coulis  
Push up Haribo

---

Fruit shoot  
+  
surprise

## *La gourmande 19.10€*

Saumon fumé au pamplemousse et ses tomates confites  
Œuf cocotte, crème de foie gras de canard au vinaigre de Cidre  
Assiette de Jambon sec et ses pétales de fromages

---

Pizza au choix  
Filet mignon de porc, crème de moutarde à l'ancienne  
Faux filet poêlé (*supplément foie gras de canard : 3€*)

*Garniture au choix* : Salade verte, potatoes maison, tagliatelles, poêlée de légumes, riz  
*Sauce au choix* : roquefort, béarnaise, gorgonzola

---

Assortiment de fromages  
Desserts du moment (*consultez l'ardoise*)  
Coupes alcoolisées

*Tous nos plats sont proposés selon la disponibilité du jour.*

*Prix net, service compris*

## *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, noix de coco, tutti frutti

*Nos sorbets fruits :* Poire aux morceaux de poire Williams, Pomme, Citron vert, Cassis aux baies de cassis, fruits de la passion, cerise

Coupe 1 boule 2.10€

Coupe 2 boules 3.70€

Coupe 3 boules 4.70€

Supplément chantilly : 1.00€

## *Nos coupes glacées*

Café ou chocolat liégeois : café ou chocolat, moka ou chocolat chaud, chantilly maison	5.60€
Dame blanche : vanille, chocolat chaud, chantilly maison	5.60€
Poire belle hélène : vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly maison	6.60€
Pêche melba : vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly maison	6.60€
Banana Split : vanille, chocolat, fraise, banane fruit, chocolat chaud, chantilly maison	6.60€

## *Nos coupes alcoolisées*

Coupe William : Poire, alcool de poire 2cl	4.60€
Coupe colonel : Citron vert, vodka 2cl	4.60€
Coupe Normandie : pomme, calvados 2cl	4.60€
Iceberg : Menthe chocolat, chocolat chaud, peppermint 2cl, chantilly maison	6.80€
Coupe Marco Polo : Cassis, Liqueur cassis 2cl, vin mousseux 2cl	7.00€

## *Nos desserts*

*Consultez l'ardoise pour nos desserts du moment*

Push up haribo	2.80€
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	4.50€
Nougat glacé	5.60€
Café ou Thé Gourmand (3 mini desserts)	5.10€
Café italien (3 mini desserts) et son verre de limoncello 2cl ou grappa 2cl	6.90€

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

*Prix net, service compris*

## *Nos cafés*

Café, Décaféiné	1.80€
Café noisette	2.10€
Café crème	2.40€
Cappuccino	2.60€
Infusions, thé	2.10€
Café du chef expresso, digestif 2cl	4.80€
Café Corretto : expresso, sambuca (anisé) 2cl	4.80€

## *Nos digestifs*

Limoncello 4cl	4.80€
Grappa 4 cl	4.80€
Sambuca 4 cl	5.00€
Amaretto 4cl	5.00€
Calvados VSOP 4cl	5.00€
Cognac petit champagne VSOP 4 cl	5.50€
Get 27 ou 31 4cl	4.80€
Poire, prune 4cl (eau de vie)	5.00€
Baileys 4cl	4.80€