

Apéritifs

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

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	3.30€
Gin, Vodka, Téquila, Rhum Blanc, Malibu, Campari 4cl	3.60€
Gin Bombay saphire	4.90€
Vodka Stolichnaya	4.20€
Rhum Diplomatico	7.90€
Rosé Pamplemousse 14cl	3.90€
Kir vin blanc (Cassis, Mûre, Pêche) 10cl	2.90€
Kir pétillant (Cassis, Mûre, Pêche) 10cl	3.50€
Kir royal (Cassis, Mûre, Pêche) 14cl	8.50€
Coupe de champagne 14cl	7.50€

Cocktails sans alcool

Le jus de fruit	4.30€
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	6.20€
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€
Punch planteur 25cl	7.50€
Gin Tonic : gin 5cl, schweppes tonic, angostura	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	3.20€
Fruit shoot	2.00€
Supplément sirop	0.50€

Pression

	25cl	33cl	50cl
Leffe Blonde	3.90€	5.40€	6.90€
Leffe du moment	4.90€	6.40€	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. À consommer avec modération.

Nos eaux minérales

	<i>50cl</i>	<i>1L</i>
Perrier « fines bulles », San Pellegrino	3.20€	5.00€
Vittel	3.20€	5.00€

Nos vins en carafe

	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>1L</i>
Domaine du ventoux (rouge)	2.10€	3.90€	6.40€	12.20€
Vin de pays de France (rosé)	2.10€	3.70€	6.40€	12.20€
Cabernet d'Anjou (rosé)	2.80€	5.90€	11.10€	22.00€
Côtes de Gascogne (blanc)	2.10€	3.70€	6.40€	12.20€
Chenin « Jean de la roche » (blanc)	2.80€	5.50€	10.90€	21.30€

Nos vins blancs

	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
Pinot Grigio	-	18.20€
Sauvignon de Touraine « Domaine de la Rochette » Leclair	11.40€	15.20€
Chenin « Jean de la roche »	-	15.90€

Nos vins rosé

	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
Bardolino Classico Chiaretto	9.90€	17.20€
Côtes de Provence « Cuvée des dames de Verez »	12.50€	19.10€
Cabernet d'Anjou « domaine de la petite roche »	-	16.50€

Nos vins rouge

	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
Chianti « Torre Delle Grazié »	13.50€	19.10€
Valpolicella « Le colline Dei Fillari »	12.70€	17.90€
Bordeaux Supérieur « Château Trocard »	11.50€	17.40€
Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine Olivier »	12.90€	20.90€
Julienas « Domaine de la vieille Eglise »	14.40€	26.60€
Bourgogne Pinot Noir	16.20€	29.90€

Nos bulles

	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
Lambrusco rouge ou rosé	8.90€	14.80€
Asti Spursenti	-	17.90€
Cidre brut	6.40€	9.50€
Champagne brut Legrand	-	37.00€

Nos entrées

Salade verte	3.10€
Tomate Mozzarella au pesto	6.90€
Saumon fumé au pamplemousse et ses tomates confites	8.50€
Foie gras de canard, confiture de figues	10.50€
Croquant d'asperge & mozzarella au pesto	6.90€
Melon à l'Italienne	6.90€
Assiette de charcuterie	9.50€
Assiette Antipasti	9.50€

Nos salades composées

Salade de chèvre chaud : salade, chèvre sur pain grillé, lardons, tomate, œuf	10.70€
Salade norvégienne : Salade, saumon fumé, crevettes, asperges, tomate, œuf, crème citronnée, aneth	14.90€
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	10.70€
Salade Provençale : salade, légumes confits, melon, jambon sec, tomate, œuf, olive	13.50€
Spéciale Marco Polo : assortiment de crudités, steak haché maison (180g), potatoes	13.50€

Nos bruschettas servies avec sa salade verte

(10 minutes de cuisson)

La fromagère : base tomate, mozzarella, chèvre, camembert et gorgonzola	10.50€
Norvégienne : base crème, mozzarella, saumon fumé, crème citronnée, aneth	11.90€
L'italienne : base tomate, mozzarella, tomate fraîche, pesto, jambon sec	11.50€
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€
La verte : base fromage blanc, légumes confits, mozzarella	11.10€
La Pepperoni : base crème, mozzarella, œuf, pepperoni	12.50€

Tous nos plats sont proposés selon la disponibilité du jour.

Pensez à la pizza du mois

La pizza maison Pâte fine

Nos pizzas base tomate, mozzarella

Margarita : olive, origan	7.90€
Prosciutto : jambon blanc, olive, origan	9.40€
Sevilla : œuf, chorizo, origan	10.50€
Napolitaine : anchois, tomate, olive, origan	10.60€
Végétarienne : champignon, maïs, poivron, tomate, artichaut, origan	10.90€
Régina : champignon, œuf, jambon blanc, crème fraîche, origan	11.10€
Orientale : oignon, poivron, merguez, origan	10.90€
Peppéroni : pepperoni, origan	10.90€
Contadini : lardon, oignon, crème fraîche, origan	10.90€
Capra : chèvre, origan et sa salade verte	10.90€
Al Tonno : miette de thon, crème fraîche, câpre, persil, origan	10.90€
Manzo : bœuf haché, crème fraîche, œuf, origan	11.10€
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	11.60€
Formaggio : chèvre, gorgonzola, emmental, origan	11.60€
Dentellarre : champignon, noix de St Jacques, crème fraîche, persillade, origan	12.50€
Salmone : saumon fumé, crème citronnée, aneth	12.90€
La Normande : champignon, jambon blanc, camembert, crème fraîche, origan	11.80€
Savoyarde : pomme de terre, lardon, emmental, reblochon, origan	11.90€
La roquefort : champignon, jambon blanc, roquefort, crème fraîche, origan	11.90€
La calvados : pomme de terre, oignon, andouille, emmental, origan	11.80€
La volcano : oignon, chorizo, merguez, piment, origan	11.50€
La morbier : oignon, chorizo, bœuf haché, morbier, origan	11.90€

Nos pizzas base crème, mozzarella

Christiana : lardon, jambon blanc, oignon, crème fraîche, origan	10.90€
Di Parma : champignon, jambon sec, crème fraîche, origan	10.90€
Miccheli : lardon, chèvre, miel, origan et sa salade verte	11.60€
Sud Ouest : champignon, gésiers de volaille, magret de canard, foie gras de canard, origan	14.50€

Nos Calzones (10 minutes de cuisson)

Simple : sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan	10.60€
Manzo : sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, crème fraîche, œuf, origan	11.10€
Salmone : base crème, mozzarella, saumon fumé, crème citronnée, aneth	12.90€
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.

Nos pâtes fraîches

Les chaudes :

Tagliatelles carbonara	10.00€
Tagliatelles bolognaise	10.00€
Tagliatelles gorgonzola et son bacon	11.50€
Tagliatelles au saumon fumé et sa crème citronnée	13.00€
Tagliatelles au Saint Jacques et sa crème de foie gras au vinaigre de cidre	14.90€

Les froides :

Tagliatelles Italienne (pesto, tomates confites, pétales de fromage, jambon sec)	11.90€
Tagliatelle verte : fromage blanc, légumes confits, olives, salade verte	10.90€
Tagliatelle océane : sauce cocktail, colin émiété, crevette, tomate, salade verte	11.50€

Nos viandes et poissons

Escalope viennoise de veau	14.50€
Faux Filet poêlé (<i>supplément foie gras de canard : 3€</i>)	14.50€
Rognon de veau aux deux moutardes	12.50€
Steak tartare à l'Italienne (<i>tomates confites, pesto, pétales de fromage</i>)	14.50€
Carpaccio de bœuf (<i>tomates confites, pesto, pétales de fromage</i>) et salade verte	11.00€
Aiguillettes de filet de colin aux graines, beurre citronné	13.00€
Aile de raie aux câpres (20 minutes d'attente)	12.00€

Les burgers

Le Marco Polo burger (<i>oignon rouge, tomate, steak haché, salade, cheddar, sauce burger</i>)	13.90€
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>)	14.50€

Garniture au choix : Salade verte, potatoes maison, tagliatelles, haricots verts, riz

Sauce au choix : roquefort, béarnaise, gorgonzola

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

Tous nos plats sont proposés selon la disponibilité du jour.

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
Glace kinder choco stick

Fruit shoot
+
surprise

La gourmande 20.50€

Saumon fumé au pamplemousse et ses tomates confites
Foie gras de canard, confiture de figues
Melon à l'Italienne
Croquant d'Asperge et mozzarella au pesto

Trou Italien (offert par nos soins)

Pizza au choix
Rognon de veau aux deux moutardes
Faux filet poêlé (*supplément foie gras de canard : 3€*)
Tagliatelle océane (plat froid) : sauce cocktail, colin émietté, crevette, tomate, salade verte

Garniture au choix : Salade verte, potatoes maison, tagliatelles, haricots verts, 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.

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 2.20€

Coupe 2 boules 3.90€

Coupe 3 boules 5.90€

Supplément chantilly : 1.00€

Nos coupes glacées

Café ou chocolat liégeois : café ou chocolat, moka ou chocolat chaud, chantilly maison	5.70€
Dame blanche : vanille, chocolat chaud, chantilly maison	5.70€
Poire belle hélène : vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly maison	6.70€
Pêche melba : vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly maison	6.70€
Banana Split : vanille, chocolat, fraise, banane fruit, chocolat chaud, chantilly maison	6.70€

Nos coupes alcoolisées

Coupe William : Poire, alcool de poire 2cl	4.90€
Coupe Italienne : Citron vert, limoncello 2cl	4.90€
Coupe colonel : Citron vert, vodka 2cl	4.90€
Coupe Normandie : pomme, calvados 2cl	4.90€
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	2.90€
Kinder choco stick	2.60€
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	4.50€
Nougat glacé	5.90€
Café ou Thé Gourmand (3 mini desserts)	5.50€
Café italien (3 mini desserts) et son verre de limoncello 2cl ou grappa 2cl	7.50€

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

Nos cafés

Café, Décaféiné	1.90€
Café noisette	2.20€
Café crème	2.50€
Cappuccino	2.90€
Infusions, thé	2.10€
Café du chef expresso, digestif 2cl	5.00€
Café Corretto : expresso, sambuca (anisé) 2cl	5.00€

Nos digestifs

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

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