



**LE HUGO**  
L'AUTRE  
COCKTAIL ITALIEN

# COCKTAILS

## AVEC ALCOOL - 25 CL

### NEGRONI

Martini rouge, Campari, Gin

### HUGO

Spuma di Mare, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, lime

### SPRITZ

Spuma di Mare, Apérol

### BLUE LAGON

Vodka, Curaçao, citron vert, tonic hibiscus

### PLANTEUR PUNCH

Rhum, orange, ananas, grenadine

8,40 €

5.90 €

## SANS ALCOOL - 25 CL

### LE MOCKTAIL

Ice tea, jus d'orange, sirop de citron

### BELLA LUNA

Orange, ananas, pomme, grenadine

### VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, sirop de coco, lait

### ATOMIC FREEZE

Jus d'ananas, jus de pomme, sirop d'orgeat

# APÉRITIFS

4 CL

**CAMPARI**

4,20 €

**MARTINI**

rouge - blanc

4,20 €

**RICARD**

5,50 €

12 CL

**KIR**

vin blanc

(cassis, mûre, pêche)

5,20 €

# WHISKEY

2 CL

2,70 €

4,00 €

4,20 €

4 CL

5,40 €

8,00 €

8,40 €

**J&B**

**JACK DANIEL'S**

**GLENLIVET**

# MINÉRALES

33 CL

50 CL

100 CL

**EAU MINÉRALE PLATE**

-

3,50 €

5,50 €

**EAU MINÉRALE GAZEUSE**

-

3,50 €

5,50 €

**BADOIT ROUGE**

3,50 €

-

-



**UNE BONNE  
PETITE  
MOUSSE**



# BIÈRES BOUTEILLES

- 14,50 €** **LUPULUS TRIPEL 75 CL**  
Notes d'agrumes et malt, subtilement houblonnée, rafraîchissante
- 7,00 €** **TRIPEL KARMELIET 33 CL**  
Mousse généreuse, saveur épicée et bouche sucrée
- 6,50 €** **LIEFMANS FRUITESS 25 CL**  
Bière lambic aux arômes frais et intenses de fraise, framboise, cerise, sureau et myrtille.

## BIÈRE ARTISANALE SKALLOM

- 7,00 €** **LAGERTHA Blonde Pale Ale 33 CL**  
A la baie de goji dont les sucres naturels lui donne une saveur douce et gourmande. Sa rondeur et sa fraîcheur pourraient l'apparenter aux bières blanches fruitées.
- 7,00 €** **VIKING 33 CL**  
Bière blonde pale ALE de caractère, aux saveurs boisées où la baie de genièvre apporte un côté heureux, au voyage dans les forêts Scandinaves.
- 7,00 €** **ØLRØD 33 CL**  
Bière rousse à la robe ambrée et au reflet roux. Douce et gourmande, elle vous charmera avec ses saveurs de pain d'épices, puis avec une longueur en bouche de châtaigne.
- 7,00 €** **BRODER 33 CL**  
Bière IPA "Old school" Houblon anglais avec une amertume légère et maîtrisée. Non aromatisée pour laisser place à l'épice, la Marjolaine. Bière complexe et puissante avec une longue teneur en bouche.

# BIÈRES PRESSION

- ICEBJØRN BLANCHE**  
A la première gorgée, une note légère de gingembre envahi le palais laissant lentement la place à la marjolaine qui apporte ce côté florale en fin de bouche.
- MÉTÉOR PILS BLONDE**  
Goût très prononcé et parfumé avec une dominance de houblon floral

25 CL 50 CL

4,90 € 9,80 €

4,20 € 8,40 €

# JUS

- 20 CL**  
ORANGE , POMME  
TOMATE , ANANAS  
ABRICOT

3,60 €

# SODAS

- 33 CL**  
COCA COLA  
COCA COLA ZÉRO

3,60 €

- 25 CL**  
ORANGINA  
ICE TEA, SPRITE



**LE MELON**  
FRAIS  
& SUCRÉ



## ANTIPASTI & INSALATE

	8,90 €	<b>INSALATA MISTA</b> Salade, tomate, oignons rouges / <i>Salad, tomatoes, red onions</i>
<b>ENTRÉE</b>	10,00 €	<b>INSALATA DI AGRUMI GAMBERETTI E AVOCATO</b> Salade, tomates, maïs, filets d'agrumes, melon, crevettes sauce cocktail, avocat / <i>Salad, tomatoes, corn, citrus, melon, shrimps and cocktail sauce, avocado</i>
<b>REPAS</b>	16,90 €	<b>INSALATA DI CESAR AL POLLO</b> Salade, tomates, oeuf dur, croûtons, Grana Padano, poulet croustillant / <i>Salad, tomatoes, egg, croutons, shavings Grana Padano, crispy chicken</i>
<b>ENTRÉE</b>	10,00 €	<b>CAPRESE DI BUFALA &amp; BURRATA</b> Mozzarella di Bufala, Burrata, tomates cerise, sauce au pesto vert / <i>Buffalo Mozzarella, Burrata, cherry tomatoes and green pesto sauce</i>
<b>REPAS</b>	16,90 €	<b>BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCCACIA</b> Bruschetta façon foccacia à l'ail avec tomates et basilic / <i>Focaccia with garlic, tomatoes, basil</i>
	17,50 €	<b>POLPO E PATATA</b> Sauté de poulpe et pommes de terre persillées / <i>Stir-fried octopus and roasted potatoes with parsley</i>
	7,90 €	<b>MELONE E PROSCIUTO DI PARMA</b> Melon jambon de Parme / <i>Melon and Parma ham</i>
	18,90 €	<b>ANTIPASTO MISTO DELLA CASA</b> Mozzarella di Bufala, charcuterie italienne, légumes grillés / <i>Buffalo mozzarella, Italian hams, grilled vegetables</i>
	15,90 €	
	18,50 €	

Toutes nos salades sont servies avec une sauce vinaigrette

## PER I BAMBINI

10,90 €

**PIZZA PINOCCHIO** ou PÂTES

**BOULE DE GLACE**

**SODA** ou LIMONADE



**CUISINE ITALIENNE**  
GÉNÉREUSE  
& GOURMANDE



## CARNI

23,90 €

**TARTARE ITALIANO**  
& pomme frites  
Origine France

Boeuf Charolais, parmesan, câpres, persil, pesto rouge, peperoncini, oignons rouges / *Charolais beef, parmesan, capers, parsley, red pesto, peperoncini, red onions*

26,90 €

**SCALOPPINE DI VITELLO**  
Escalope de veau poêlée  
*Veal cutlet*

**ALLA MILANESE** : Panée / *Breaded*

34,90 €

**FILET DE BOEUF**  
Origine France

**BURRO AROMATIZZATO** : Beurre persillé / *Parsley butter*

36,50 €

**AI FUNGHI** : Sauce aux champignons / *mushrooms sauce*

36,50 €

**AI GORGONZOLA** : Sauce Gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes et féculents au choix.

## PESCI

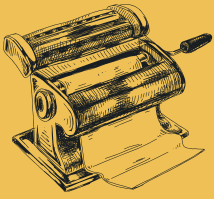
28,20 €

**FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE**  
Beurre et citron / *Butter and lemon*



27,20 €

**GAMBERONI ALLA PROVENZALE**  
Gambas sautées à l'ail, poivrons, tomates et basilic  
*Large prawns, garlic, pepper, tomato, basil*



**L'ITALIE**  
LE PAYS  
DES PÂTES



# PASTA CLASSIC

## ÉTAPE 1

CHOISISSEZ  
VOS PÂTES

TOFETTE

PENNE

TAGLIATELLE  
ALL' UOVO

LINGUINE

## ÉTAPE 2

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

**ALLA BOLOGNESE**

Bolognaise

*Bolognaise*

**300gr**

**200gr**

**17.90 €**

**14.90 €**

**SALSA DI POMODORE**

Sauce tomate

*Tomato sauce*

**15.50 €**

**12.90 €**

**CARBONARA**

Lardons rissolés, crème, Grana et œuf

*Bacon, cream, Grana, egg*

**17.90 €**

**14.90 €**

**AL GORGONZOLA**

Crème de gorgonzola

*Gorgonzola sauce*

**19.50 €**

**16.90 €**

**ALL' ARRABBIATA**

Ail, piment et sauce tomate

*Garlic, chilli, tomato sauce*

**16.90 €**

**14.20 €**

**ALL' AGLIO**

Ail et piment

*Garlic, chilli*

**16.20 €**

**13.60 €**

# PASTA ZAINO

**300gr**

**200gr**

**23,50 €**

**18,90 €**

**23,50 €**

**18,90 €**

**18,90 €**

**15,20 €**

**19,50 €**

**15,60 €**

**18,90 €**

**15,20 €**

**18,50 €**

-

**17,90 €**

-

**18,90 €**

-

## LINGUINE ALLO SCOGLIO

Gambas, couteaux, sauté de fruits de mer, ail, huile d'olive vierge extra et sa bisque maison / *Large prawns, sea food, garlic, extra virgin olive oil and its homemade bisque*

## LINGUINE AI GAMBERONI PICCANTE E SALSA ZAINO, MASCARPONE E LIMONE

Gambas rôties au piment doux, sauce originale ZAINO au mascarpone et citron, pointes d'asperges vertes / *Roasted large prawns, mild red chilli, original ZAINO sauce with mascarpone and lemon, green asparagus*

## TOFETTE AL POLLO

Émincé de poulet et champignons / *Minced chicken breast and mushrooms*

## TAGLIATELLE ALLA CAPRESE

Tomates cerises, basilic, ail, Mozzarelline de Bufala, pesto vert / *Cherry Tomatoes, basil, garlic, Bufala Mozzarelline, green pesto*

## TOFETTE POLPETTE

Bœuf, veau et persillade en boulettes et sa sauce tomate / *Meat balls with beef, veal, parsley and garlic, tomato sauce*

## RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA CREMA DI TARTUFO

Crème de truffe blanche d'été / *White summer truffle cream*

## GNOCCHI AL GORGONZOLA

Crème de gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

## LASAGNA DELLA CASA

Lasagne maison / *Homemade lasagne*



**LA PINSE**  
A CONSOMMER  
SANS MODÉRATION



# PINSE BIANCI

17,90 €

**PASTORELLA** : Mozzarella, chèvre, miel, oignons rouges, pistaches, persil, champignons, tomates cerises / *Mozzarella, goat cheese, honey, red onions, pistachio, parsley, cherry tomatoes, mushrooms*

20,40 €

**BOLOGNA** : Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Burrata, pistache / *Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Burrata cheese, pistachio*

20,90 €

**PARMA** : Mozzarella di Bufala, huile d'olive, jambon de Parme, pesto / *Mozzarella di Bufala, olive oil, Parma ham, pesto*

18,90 €

**CREMOSO** : Mozzarella, jambon de Parme, crème de ciboulette / *Mozzarella, prosciutto di Parma, chive cream*

21,90 €

**DI MARE** : Mozzarella, huile d'olive, gambas, poulpe, pistache, tomates cerise, Burrata, pesto rouge / *Mozzarella, olive oil, large prawns, octopus, pistachio, cherry tomatoes, Burrata cheese, red pesto*

20,90 €

**GORGONZOLA** : Mozzarella, jambon cuit, artichauts, Gorgonzola, persil / *Mozzarella, ham, artichokes, Gorgonzola, parsley*

21,50 €

**SALMONE** : Mozzarella, courgette, saumon fumé, crème de ciboulette / *Mozzarella, zucchini, smoked salmon, chives cream*

# PINSE ROSSI

11,50 €

**MARGHERITA** : Tomate, mozzarella et basilic / *Tomato, mozzarella, basil*

17,40 €

**ROMANA** : Tomate, mozzarella, jambon, champignons / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*

16,90 €

**PROSCIUTTO** : Tomate, mozzarella, jambon / *Tomato, mozzarella, ham*

17,90 €

**4 STAGIONI** : Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes*

19,50 €

**MONTANARA** : Tomate, mozzarella, champignons, reblochon, œuf, jambon de Parme / *Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, egg, Parma ham*

19,90 €

**POLLO** : Tomate, mozzarella, émincé de poulet, ananas, roquette / *Tomato, mozzarella, chicken breast, pineapple, rocket salad*

18,40 €

**4 FORMAGGI** : Tomate et 4 fromages / *Tomato, 4 cheese*

19,50 €

**DIAVOLA** : Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons / *Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers*

19,50 €

**SAVOYARDE** : Tomate, reblochon, oignons, jambon de Parme / *Tomato, reblochon cheese, onions, Parma ham*

20,90 €

**NAPOLETANA** : Tomate, mozzarella, tomates cerise, huile d'olive, anchois, câpres, Burrata, origan / *Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capers, Burrata cheese, origan*

21,50 €

**DELIZIOSA** : Tomate, Mozzarella di Buffalo, bresaola, copeaux de Grana, tomates cerise, roquette, huile de truffe / *Tomato, Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, dried beef, Grana shavings, rocket, truffle oil*

21,50 €

**REGINA** : Tomate, Mozzarella di Bufala, tomates cerise, jambon de Parme, roquette et copeaux de Grana Padano / *Tomato, Bufalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, rocket, Grana Padano shavings*

19,50 €

**CALABRESE** : Tomate, mozzarella, Salami calabrais, crème de ciboulette, persil / *Tomato, mozzarella, Calabrian Salami, chives cream, parsley*

Sauce tomate signature / Family recipe tomato sauce

Supplément œuf mollet 1€ - poached egg 1€



**DES VINS  
AU CARACTÈRE  
AFFIRMÉ**



## VIN AU VERRE

### VINI ROSSI ITALIANI

**BASSAMAREA - IGT  
Tenuta Casali**

**BARUCCIA - DOC SUPERIORE  
Tenuta Casali**

### VINI ROSSI FRANCESI

**BIO CÔTES DU RHÔNE DOMAINE  
PASCAL LAFOND - Garriguès**

### VINI ROSATI

**PETALO DI ROSA - IGT  
Tenuta Casali**

**BIO CHÂTEAU FARAMBERT  
Cuvée Château BIO**

### VINI BIANCHI

**CAVALIERE BIANCO - IGT  
Tenuta Casali**

**BIO LE NOISETTE BLANC MOELLEUX  
IGP CÔTES DE GASCOGNE BIO**

**SPUMA DI MARE**



12 CL



25 CL



50 CL

5.20 € 10.90 € 19.90 €

6.50 € 12.90 € 22.90 €

5.90 € 11.90 € 21.50 €

5.90 € 11.90 € 21.50 €

6.90 € 13.50 € 23.50 €

5.20 € 10.90 € 19.90 €

5.90 € 11.80 € 21.50 €

4.90 € - -

26.80 €

29.90 €

24.50 €

## VINI BIANCHI 75 CL

### EMILIA ROMAGNA

**CAVALIERE BIANCO - DOC  
Tenuta Casali**

90 % Trebbiano. Couleur or, bouquet très floral et de fruits blancs, ce vin jeune présente une grande fraîcheur.

### GASCOGNE

**LE NOISETTE BLANC MOELLEUX  
BIO IGP CÔTES DE GASCOGNE  
Domaine PAJOT**

100 % Gros Manseng. Le caractère est exotique et gourmand. La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur. Un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisins en bouche associe la fraîcheur du Chardonnay et l'onctuosité du Pinot.

### PÉTILLANT BOLLICINE

**SPUMA DI MARE**

Couleur jaune paille, bouquet aux nuances de fruits exotiques, frais, léger en bouche.

## VINI ROSSI FRANCESI 75 CL

26.90 €

### VALLÉE DU RHÔNE

33.50 €

**CÔTES DU RHÔNE  
DOMAINE PASCAL LAFOND  
Garriguès**

Récoltant de jolies vignes de grenache à maturité. Côtes-du-Rhône croquant, accessible, facile à boire, en agriculture biologique. Terroir solaire, vin frais et gourmand.

29.50 €

## VINI ROSATI 75 CL

### CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAU FARAMBERT - cuvée château BIO)**

Robe très pâle pour ce Cinsault dominant, aux notes de pêche et fleurs blanches. Jolie finale minérale.

### EMILIA ROMAGNA

**PETALO DI ROSA - IGT - Tenuta Casali**

100 % Sangiovese. Robe rose brillante, agréablement fruité avec des notes de cerises et de framboises. En bouche, parfaitement équilibré entre douceur et acidité, finale fraîche et délicate.



**DES VINS**  
AU CARACTÈRE  
AFFIRMÉ

# VINI ROSSI ITALIANI 75 CL

## EMILIA ROMAGNA

26.80 €

### **BASSAMAREA - IGT Tenuta Casali**

100 % Sangiovese. Des reflets pourpres pour ce vin aux nuances de fruits rouges, très équilibré entre fraîcheur et tendresse.

32.00 €

### **BARUCCIA - DOC SUPERIORE Tenuta Casali**

100 % Sangiovese. Robe rubis intense, corsé aux notes de fruits confits et florales.

## PIEMONTE

69.90 €

### **BAROLO - DOCG Ca'Bianca**

100 % Nebbiolo. Parfum élégant et léger de vanille. Son affinage lui donne austérité et velouté avec notes réglissées et bois de chêne.

32.00 €

### **TEIS BARBERA D'ASTI - DOCG Ca'Bianca**

100 % Barbera. Bien structuré aux reflets violacés, nez riche de cerises et groseilles. Vin suave et rond.

## PUGLIA

31.00 €

### **PILÙNA PRIMITIVO SALENTO - IGT Castello Monaci**

100 % Primitivo. Bouquet de fruits mûrs, baies fraîches et arômes épicés rappelant le maquis méditerranéen. Une structure élégante et fruitée au palais. Vin typiquement méridional d'une grande séduction.

## TOSCANE

27.90 €

### **SAN LORENZO CHIANTI DOCG Melini**

85% Sangiovese. Robe rouge brillante, arômes typiques de framboises, cassis et violettes. Finale d'amandes grillées et fruits des bois.

## PÉTILLANT BOLLICINE

32.00 €

### **LAMBRUSCO AMABILE 1813 TERRE VERDIANE - EMILIA IGT Ceci**

100 % Lambrusco Maestri e Marani. Vin rouge pétillant, doux et délicat. Arômes fruités de cerises noires.

## VENETO

39.90 €

### **"LE POIANE" VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC Bolla**

70 % Corvina, 30 % Rondinella. Robe rubis profond, bouquet puissant et épicé. Bien équilibré en bouche, aux notes de fruits noirs.

## SICILIA

32.00 €

### **ALTO REAL NERO D'AVOLA - IGT Rapitala**

100 % Nero d'Avola. Cépage traditionnel de la Sicile, d'une couleur rouge intense, senteurs de fruits mûrs. Vin harmonieux entre vigueur et tendresse.