



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 APÉROL

Spuma di Mare, Apérol

SPRITZ LIMONCELLO

Spuma di Mare, Limoncello

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

4 CL

J&B

2,70 €

5,40 €

JACK DANIEL'S

4,00 €

8,00 €

GLENLIVET

4,20 €

8,40 €

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 €

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.

7,00 €

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.

BIÈRES PRESSION

25 CL 50 CL

MÉTÉOR PILS BLONDE

Goût très prononcé et parfumé avec une dominance de houblon floral

4,20 € 8,40 €

MÉTÉOR BLANCHE

Pointe d'acidité, épices, désaltérante, légère, amertume discrète, très fraîche.

4,20 € 8,40 €

BIÈRE DU MT-BLANC AU GÉNÉPI

Fine et légère, le meilleur des Alpes dans votre verre ! Originale et attractive .

6,10 € 11,90 €

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



BASILIC
FRAIS
OU EN PESTO



ANTIPASTI & INSALATE

	8,90 €	INSALATA MISTA Salade, tomate, oignons rouges / <i>Salad, tomatoes, red onions</i>
ENTRÉE	11,90 €	INSALATA PAESANA Salade, bacon grillé, oeuf mollet, croûtons, oignons rouges, fromage, tomates <i>Salad, bacon, egg, croutons, cheese, red onions, tomatoes</i>
REPAS	17,90 €	CAPRESE DI BUFALA & BURRATA Mozzarella di Bufala, Burrata, tomates, sauce au pesto vert / <i>Buffalo Mozzarella, Burrata, cherry tomatoes and green pesto sauce</i>
	17,50 €	BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCCACIA Bruschetta façon foccacia à l'ail avec tomates et basilic / <i>Foccacia with garlic, tomatoes, basil</i>
	7,90 €	POLPO E PATATA Sauté de poulpe et pommes de terre persillées / <i>Stir-fried octopus and roasted potatoes with parsley</i>
	18,90 €	

Toutes nos salades sont servies avec une sauce vinaigrette

TAGLIERI

EMILIA

Prosciutto crudo di Parma, Mortadella di Bologna IGP, Bresaola, Grana Padano, Gorgonzola, Foccacia



16,90 €



29,90 €



54,90 €

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*

25,50 €

ENTRECÔTE DE BOEUF

BURRO AROMATIZZATO : Beurre persillé / *Parsley butter*

26,90 €

AI FUNGHI : Sauce aux champignons / *mushrooms sauce*

26,90 €

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

RISOTTI

23,90 €

AI GAMBERONI E ASPARAGI VERDI
Aux gambas et pointes d'asperges vertes
Large prawns and green asparagus

21,50 €

AI FUNGHI
Aux champignons et copeaux de Grana Padano
Mushrooms and Grana Padano shavings

19,50 €

ZUCCA E PROSCIUTTO CRUDO GRIGLIATA
À la courge et jambon de Parme grillé
Squash and roasted Parma ham



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	<i>Bolognaise</i>	17.90 €
SALSA DI POMODORE	Sauce tomate	<i>Tomato sauce</i>	15.50 €
CARBONARA	Lardons rissolés, crème, Grana et œuf	<i>Bacon, cream, Grana, egg</i>	17.90 €
AL GORGONZOLA	Crème de gorgonzola	<i>Gorgonzola sauce</i>	19.50 €
ALL' ARRABBIATA	Ail, piment et sauce tomate	<i>Garlic, chilli, tomato sauce</i>	16.90 €
ALL' AGLIO	Ail et piment	<i>Garlic, chilli</i>	16.20 €

PASTA ZAINO

23,50 €

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

23,50 €

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*

18,90 €

TOFETTE AL POLLO

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

19,50 €

TAGLIATELLE ALLA CAPRESE

Pesto vert, Tomates, basilic, ail, Mozzarelline de Bufala
Tomatoes, basil, garlic, Bufala Mozzarelline, green pesto

23,50 €

TAGLIATELLE ALLA ZUCCA

Crème de courge et gambas roties
With pumpkin cream and large toasted prawns

18,90 €

TOFETTE POLPETTE

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

18,50 €

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA CREMA DI TARTUFO

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

17,90 €

GNOCCHI AL GORGONZOLA

Crème de gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

18,90 €

LASAGNA DELLA CASA

Lasagne maison / *Homemade lasagne*

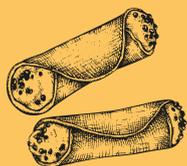


LA PINSE
A CONSOMMER
SANS MODÉRATION



PINSE BIANCI
PINSE ROSSI

- 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*
- 21,90 € **AUTUNNO** : Courge, mozzarella, champignons des bois, tomates cerise, Burrata, roquette / *Squash, mozzarella, fresh mushrooms, tomatoes cherry, Burrata, rocket salad*
- 11,50 € **MARGHERITA** : Tomato, mozzarella / *Tomato, mozzarella*
- 17,40 € **ROMANA** : Tomato, mozzarella, jambon, champignons / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*
- 16,90 € **PROSCIUTTO** : Tomato, mozzarella, jambon / *Tomato, mozzarella, ham*
- 17,90 € **4 STAGIONI** : Tomato, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes*
- 19,50 € **MONTANARA** : Tomato, mozzarella, champignons, reblochon, œuf, jambon de Parme / *Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, egg, Parma ham*
- 19,90 € **POLLO** : Tomato, mozzarella, émincé de poulet, ananas, roquette / *Tomato, mozzarella, chicken breast, pineapple, rocket salad*
- 18,40 € **4 FORMAGGI** : Tomato et 4 fromages / *Tomato, 4 cheese*
- 19,50 € **DIAVOLA** : Tomato, mozzarella, salami piquant, poivrons / *Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers*
- 19,50 € **SAVOYARDE** : Tomato, reblochon, oignons, jambon de Parme / *Tomato, reblochon cheese, onions, Parma ham*
- 20,90 € **NAPOLETANA** : Tomato, mozzarella, tomates cerise, huile d'olive, anchois, câpres, Burrata, origan / *Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capers, Burrata cheese, origano*
- 21,50 € **DELIZIOSA** : Tomato, 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** : Tomato, 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** : Tomato, mozzarella, Salami calabrais, crème de ciboulette, persil / *Tomato, mozzarella, Calabrian Salami, chives cream, parsley*



FONDEZ
POUR NOS DESSERTS
MAISON

DOLCI DELLA CASA

AUTOMNE 2024

9,20 €	TIRAMISU
7,90 €	PANNA COTTA
8,90 €	CANNOLO SICILIEN
9,90 €	COULANT AU CHOCOLAT/NOISETTE ET GLACE VANILLE 13 min d'attente
9,90 €	TARTE TATIN ET SA GLACE VANILLE
8,20 €	CAFÉ GOURMAND 4 mignardises maison
5,90 €	CAFÉ DOUCEUR 2 mignardises maison
7,20 €	DESSERT DU JOUR

THÉS & CAFÉS

2,80 €	CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ
2,80 €	CAFÉ CRÈME
5,40 €	GRAND CAFÉ
5,40 €	LATTE MACHIATTO
5,40 €	CAFÉ VIENNOIS
9,50 €	<i>Grand café chantilly</i>
3,20 €	THÉS, INFUSIONS
9.00 €	IRISH COFFEE

DIGESTIFS 4 CL

	GRAPPA
	SAMBUCCA
	GET 27
	AMARETTO
7,50 €	POIRE WILLIAM
	COGNAC VSOP
	CALVADOS
	ARMAGNAC
	LIMONCELLO

DÉCOUVREZ NOTRE PROGRAMME FIDÉLITÉ

A chaque passage en caisse dans l'un de nos établissements, votre fidélité est récompensée.

1€ DÉPENSÉ = 1 POINT

DEMANDEZ VOTRE CARTE

dans l'un de nos restaurants

ACTIVEZ VOTRE COMPTE

sur le site internet dédié

PRÉSENTEZ VOTRE CARTE

à chaque passage dans l'un de nos établissements

CONVERTISSEZ VOS POINTS

300 POINTS = 15 EUROS

750 POINTS = 25 EUROS

1 500 POINTS = 45 EUROS

5 000 POINTS = 100 EUROS



CRAQUEZ
POUR NOS GLACES
& SORBETS



AUTOMNE 2024

NOS COMPOSITIONS

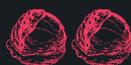
- 8,90 € **COUPE ROMA**
1 boule café, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, crème fouettée
- 8,90 € **COUPE LIÉGEOIS CHOCOLAT**
2 boules chocolat, 1 boule vanille, nappage chocolat, crème fouettée
- 9,90 € **COUPE BROWNIE**
2 boules chocolat, 1 boule caramel, nappage chocolat, morceaux de brownie, chantilly
- 9,90 € **COUPE GOURMANDE**
1 boule fraise, 1 boule passion, 1 boule poire, coulis de fruits rouges, crème fouettée
- 8,90 € **COUPE TURINOISE**
1 boule de rhum raisin, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce caramel, crème fouettée
- 9,90 € **COUPE COOKIES**
2 boules vanille, 1 boule caramel, nappage caramel, morceaux de cookies, chantilly

NOS ALCOLISÉES

- 9,90 € **COUPE COLONEL**
2 boules citron, Vodka (2cl)
- 9,90 € **COUPE WILLIAMINE**
2 boules poire, eau de vie de poire (2cl)
- 10,50 € **COUPE ICEBERG**
1 boule de menthe chocolat, 1 boule chocolat, sauce chocolat, Get 27 (2cl), crème fouettée
- 10,50 € **COUPE LIMONCELLO**
2 boules citron, limoncello (2cl), chantilly



2,90 €



5,60 €



8,40 €

**SUPPLÉMENT
CRÈME FOUETTÉE**

1 €

NOS PARFUMS

GLACES

Café
Caramel beurre salé
Coco
Rhum raisin
Vanille
Pistache
Chocolat noir

SORBETS

Cassis
Citron
Fraise
Passion
Poire



**DES VINS
AU CARACTÈRE
AFFIRMÉ**

VIN AU VERRE



12 CL



25 CL



50 CL

VINI ROSSI ITALIANI

**BASSAMAREA - IGT
Tenuta Casali**

5.20 € 10.90 € 19.90 €

**BARUCCIA - DOC SUPERIORE
Tenuta Casali**

6.50 € 12.90 € 22.90 €

VINI ROSSI FRANCESI

**CORBIÈRES
DOMAINE DU PÉROUTIER**

5.90 € 11.90 € 21.50 €

VINI ROSATI

**PETALO DI ROSA - IGT
Tenuta Casali**

5.90 € 11.90 € 21.50 €



**CHÂTEAU FARAMBERT
Cuvée Château BIO**

6.90 € 13.50 € 23.50 €

VINI BIANCHI

**CAVALIERE BIANCO - IGT
Tenuta Casali**

5.20 € 10.90 € 19.90 €



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

5.90 € 11.80 € 21.50 €

SPUMA DI MARE

4.90 € - - 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 associée 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

LANGUEDOC

33.50 €

**CORBIÈRES
DOMAINE DU PÉROUTIER**

Robe rouge soutenu aux reflets violacés. Nez de bigarreau et de cerises mûres. La bouche possède une agréable étoffe qui met en valeur les mêmes arômes capiteaux.

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.

32 €



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. Cépâge traditionnel de la Sicile, d'une couleur rouge intense, senteurs de fruits mûrs. Vin harmonieux entre vigueur et tendresse.