



NOS BOISSONS

NOS BOISSONS FRAICHES

Thé glacé Maison	4.50
Orange pressée	5.00
Sirop à l'eau	2.50
Grenadine • Menthe • Fraise • Pêche • Citron • Pac • Orgeat • Anis	
Diabolo	4.00
Jus de fruit	25 cl • 3.50
Orange • Ananas • Pomme • Abricot • Fraise • ACE • Tomato	
Soda	3.50
Coca-Cola • Coca-Cola Zero • Coca-Cola Cherry	33 cl
Fuze Tea • Schweppes Tonic • Schweppes Agrumes • Fanta • Oasis • Sprite • Orangina	25 cl
Redbull	25 cl • 4.00
Café frappé	4.50
Supplément sirop / Gambetta / Picon	0.50
Eaux	
Perrier	33 cl • 3.50
Perrier fines bulles • Evian	100 cl • 5.30

NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso • Americano	2.00
Macchiato • Décaféiné	2.50
Thé • Infusion	3.00
Double espresso • Café crème • Chocolat chaud	3.50
Cappuccino	4.00
Café viennois • Chocolat viennois	4.50
Café Affogato	5.00
Irish coffee	8.00

NOS DIGESTIFS

Limoncello • Grappa • Get 27 • Bayley's	6.00
Gin	6.50
Rhum	5.50
Bumbu	8.00
Cognac • Armagnac	8.00
Vodka	9.00

NOS BIÈRES

Pression blonde Peroni	25 cl • 4.00	50 cl • 7.50
Pression IPA Upside Down	25 cl • 5.00	50 cl • 9.00
Bouteille		4.50
Desperados • Corona • Bud • Kriek • 1664 0%		
Panaché	25 cl • 4.00	50 cl • 7.50
Monaco	25 cl • 4.00	50 cl • 7.50

NOS APÉRITIFS

Ricard • Pastis 51	2.80
Mauresque • Tomato • Perroquet	3.00
Martini rouge • blanc	5.50
Campari	5.50
Muscat Château la Croix des Pins	6.00
Porto rouge • Suze	5.00
Whisky	5.50
Haig	8.50
Jack Daniels	9.00
Kir mûre • cassis • pêche	4.50
Kir royal mûre • cassis • pêche	10.00
Coupe de champagne Pommery	10.00

NOS COCKTAILS

Aperol • Campari • Limoncello Spritz	9.00
Aperol ou Campari ou Limoncello, Prosecco, eau pétillante	
Milano spritzer	7.00
Rosé, sirop de rose, eau pétillante	
Mojito	Virgin • 7.00 10.00
Rhum blanc, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante	
Daiquiri	9.00
Rhum, jus de citron, sucre de canne	
Negroni	9.00
Gin, vermouth rouge, Campari	
Americano	9.00
Vermouth rouge, Campari, eau pétillante	
Whisky Coca • Vodka Coca • Cuba Libre	9.00
Gin Tonic	9.00
Schweppes Tonic, qin	



NOS VINS

NOS ROUGES

VENTOUX - Château la Croix des Pins Les 3 villages 

Grenache, Syrah, Mourvèdre

12,5 cl • 6.00 50 cl • 18.00 75 cl • 25.00

CÔTES DU RHÔNE - Famille Perrin Réserve

Grenache, Syrah

12,5 cl • 7.00 50 cl • 21.00 75 cl • 29.00

CAIRANNE - Domaine Boisson Les Trois Terroirs 

Grenache, Syrah, Mourvèdre

12,5 cl • 8.00 50 cl • 25.00 75 cl • 39.00

CHATEAUNEUF DU PAPE - Famille Perrin Les Sinards

Grenache, Syrah

12,5 cl • 10.00 50 cl • 30.00 75 cl • 50.00

NOS ROSÉS

IGP PAYS D'OC - Cellier de Signes Baie du soleil

Grenache

75 cl • 15.00

VENTOUX - Château la Croix des Pins Les 3 villages 

Grenache, Syrah, Vermentino

12,5 cl • 6.00 50 cl • 18.00 75 cl • 25.00

CÔTES DU RHÔNE - Domaine Boisson 

Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

12,5 cl • 6.00 50 cl • 18.00 75 cl • 25.00

TAVEL - Domaine Saint Jérôme 

Grenache noir, Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Syrah, Clairette

12,5 cl • 7.00 50 cl • 19.00 75 cl • 26.00

NOS BLANCS

VENTOUX - Château la Croix des Pins Les 3 villages 

Grenache, Roussane, Vermentino, Marsanne

12,5 cl • 6.00 50 cl • 18.00 75 cl • 25.00

CÔTES DU RHÔNE - Famille Perrin Réserve

Grenache blanc, Marsanne, Roussane, Viognier

12,5 cl • 7.00 50 cl • 21.00 75 cl • 29.00

PAYS D'OC - Domaine de Brescou 

Viognier blanc

12,5 cl • 7.00 50 cl • 21.00 75 cl • 29.00

CÔTES DE GASCOGNE

Domaine de Pellehaut L'été gascon

Gros manseng

12,5 cl • 7.00 50 cl • 21.00 75 cl • 29.00

CHATEAUNEUF DU PAPE - Famille Perrin Les Sinards

Grenache Blanc, Clairette, Roussane

12,5 cl • 10.00 50 cl • 30.00 75 cl • 50.00

NOS PÉTILLANTS

CHAMPAGNE - Domaine Pommery

12,5 cl • 10.00 75 cl • 75.00

PROSECCO

12,5 cl • 5.00 75 cl • 24.00



NOS PIZZAS

NAPOLI

12.00

Sauce tomate, anchois, olives, feuilles de basilic

MARGHARITA

12.00

Sauce tomate, mozzarella, olives, Parmigiano
Reggiano râpé, feuilles de basilic

GENOVA

13.00

Sauce tomate, mozzarella, olives, anchois, oignons
rouges, origan

ROSSA

13.50

Sauce tomate, mozzarella, olives, tomates cerise,
Parmigiano Reggiano râpé, feuilles de basilic

REGINA

13.50

Sauce tomate, mozzarella, olives, jambon cuit, origan

AMATRICIANA

14.00

Sauce tomate, mozzarella, olives, oignons rouges,
lardons, origan

REAL

14.50

Sauce tomate, mozzarella, olives, jambon cuit,
champignons, origan

MELANZANA

14.50

Sauce tomate, mozzarella, olives, aubergines grillées,
chèvre, crème de balsamique

VERDURA

15.00

Sauce tomate, mozzarella, olives, poivrons, oignons
rouges, champignons, artichauts, origan

CHORIZO

15.00

Sauce tomate, mozzarella, olives, chorizo, chèvre,
origan

PROSCIUTTO

15.50

Sauce tomate, mozzarella, olives, prosciutto crudo,
roquette, origan

FORMAGGIO

15.50

Sauce tomate, mozzarella, olives, gorgonzola, chèvre,
Parmigiano Reggiano râpé, feuilles de basilic

MANZO

15.50

Sauce tomate, mozzarella, olives, boeuf haché,
oignons rouges, provolone, sauce barbecue, origan

MILANO

15.50

Sauce tomate, mozzarella, olives, aubergines grillées,
poivrons, tomates cerise, jambon cuit, persillade

BUFALA

16.50

Sauce tomate, mozzarella, olives, prosciutto crudo,
mozzarella di bufala, tomates cerise, roquette,
Parmigiano Reggiano râpé, crème de balsamique

RUCOLA

14.00

Crème fraîche, mozzarella, olives, champignons,
oignons rouges, roquette

CARBONARA

14.00

Crème fraîche, mozzarella, olives, lardons, oeuf,
origan, Parmigiano Reggiano râpé

CAPRA DI MIELE

14.50

Crème fraîche, mozzarella, olives, chèvre, miel,
origan

SALMONE

15.50

Crème fraîche, mozzarella, olives, saumon fumé,
roquette, persillade

MORTADELLA

16.50

Crème fraîche, mozzarella, olives, mortadelle,
mozzarella di bufala, pistaches concassées,
Parmigiano Reggiano râpé, persillade

MEZZO PIZZA

13.00

Demi-pizza de votre choix, servie avec une
salade verte

Modifications

La base de toutes nos pizzas peut être modifiée :

- Crème fraîche → sauce tomate -
- Sauce tomate → crème fraîche 0,50

Suppléments

Mozzarella di bufala	3,50
Jambon cuit • Prosciutto • Mortadelle • Saumon	2,00
Autre ingrédient supplémentaire	1,50
Persillade • Crème de balsamique	0,50
Sauce barbecue • Sauce cheddar	0,50



NOTRE CARTE



NOS SALADES

CESAR 16.00

Salade romaine et salade verte, aiguillettes de poulet pané, tomates cocktail, copeaux de parmesan, oeuf, olives noires et sauce Cesar

CAPRESE BUFALA 19.00

Tomates Coeur de boeuf et/ou Ananas, mozzarella di bufala, jambon cru, salade verte, persillade maison, crème de vinaigre balsamique et gros sel

GRECIA 16.00

Salade verte, poivrons, aubergines, tomates séchées, feta, olives noires et persillade maison

POMORELLA 12.00

Tomate Coeur de boeuf et/ou Ananas, mozzarella di bufala, persillade maison, balsamique et gros sel



NOS SUGGESTIONS

LASAGNES 13.00

Recettes du moment, servies avec une salade verte

TARTARE DE SAUMON 12.00

Saumon en tartare, huile d'olive, citron et sauce au fromage frais, servi avec une salade verte

TARTARE DE BOEUF 16.00

Boeuf 180g en tartare et sa sauce maison, servi avec des frites et une salade verte

DOUBLE CARPACCIO 19.00

Boeuf en carpaccio, huile d'olive, citron, copeaux de parmesan, olives noires, servi avec des frites et une salade verte

CLUB MILANO 16.00

Paie de mie toasté, saumon fumé, purée d'avocat, salade romaine, tomates cerise, sauce au fromage frais, servi avec une salade verte



NOS DESSERTS

Suggestions de desserts du moment, suivant disponibilité : 6.00

Tiramisu • Pana cotta • Crème brûlée •
Moelleux au chocolat • Mousse au chocolat •
Tarte au citron • Tarte Tatin •
Torta di formaggio

Café gourmand 7.00

- Dessert au choix parmi les suggestions
- Espresso



NOS FORMULES

MEZZO 17.00

- Demi-pizza au choix, servie avec une salade verte
- Dessert au choix parmi les suggestions
- Espresso



LASAGNES 17.00

- Lasagnes du moment, servies avec une salade verte
- Dessert au choix parmi les suggestions
- Espresso



Verre de vin de la maison en supplément à la formule 2.00



Rouge, rosé ou blanc

BAMBINO 12.00

- Sirop à l'eau
- Demi-pizza Margharita ou Regina ou poulet pané servi avec des frites
- Boule de glace au choix



Notre Carte des boissons

