



# LA CARTE

★★★★

## les entrées

	petite	grande
<b>RAVIOLES DE ST JEAN</b> * IGP Label Rouge au muscat de Rivesaltes, pleurotes, copeaux de foie gras de Canard & poire pochée	11.90 €	14.90 €
<b>SALADE DE POULET &amp; TOME DE DOMESSIN</b> Salade verte, tomates cerises, poulet mariné, oeuf mimosa, tome de Domessin, croûtons	9.60 €	13.60 €
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD PANÉ</b> Salade verte, chèvre, jambon cru grillé, noix & miel de la Miellerie du Lac (Paladru)	8.90 €	12.90 €
<b>SALADE MILOS</b> Salade verte, tomates cerises, feta, boeuf mariné, oignons frits, cacahuètes torréfiées	9.60 €	13.60 €
<b>TARTARE DE SAUMON FRAIS</b> mariné au citron - 170 gr	-	14.90 €
<b>LA TERRINE DE CAMPAGNE MAISON &amp; SON CHUTNEY</b>	-	9.20 €

## les Formules du Marché



SCANNEZ ET VISIONNEZ SUR VOTRE MOBILE

## les plats

	L 170 gr	XL 280 gr
<b>TARTARE DE BŒUF</b> aux quatre saveurs Viande bovine origine UE	14.90 €	22.00 €
<b>PENNE AU PESTO MAISON</b> roquette, tomates cerises	13.90 €	
<b>"AUTENTICO" TAGLIATELLES</b> à la carbonara	13.90 €	
<b>TARTIFLETTE</b> accompagnée de jambon cru & salade verte	14.90 €	
<b>FISH &amp; CHIPS</b> émulsion sauce béarnaise	14.90 €	

<b>PIÈCE DU BOUCHER</b> - Viande bovine origine UE	
<i>classique</i> environ 300 gr	<i>gourmande</i> environ 400 gr
18.00 €	24.00 €

### LES SAUCES MAISON

Poivre vert	2.00 €
Beurre Maître d'hôtel	2.00 €

**menu Enfants** 8.90 €  
AU CHOIX JUSQU'à 10 ANS

STEAK DE BŒUF HACHÉ & pommes frites	MINI PIZZA jambon, fromage	PENNES au pesto
-------------------------------------	----------------------------	-----------------

+ CRÈME GLACÉE !

## Douceurs & sucreries

Parfait glacé à la Chartreuse Verte sauce Chocolat	7.00 €
* Le Baba QUI REND BABA * rhum & Chantilly	6.80 €
CHIC-MOUSSE au chocolat	6.50 €
Tiramisù	6.00 €
Crumble aux pommes & glace caramel beurre salé	6.80 €
Pavlova LOVA aux fruits	6.80 €
Tarte au Citron Meringuée	5.90 €
Café gourmand	7.00 €
Dessert du moment	6.90 €
St Marcellin entier huile d'olives et noix*	5.80 €
Fromage blanc en faisselle	3.90 €

## Les Eaux Minérales

	1L	½ L	Café
San Pellegrino	4.50 €	3.00 €	Café espresso 1.80 € assemblage de grands crus d'arabica
Parot	4.50 €	-	Capuccino chantilly 3.50 €
Vittel	4.50 €	3.00 €	
Perrier fines bulles	4.50 €	3.00 €	

## Formule 13.00 €

### PIZZA MEZZA LUNA

1/2 pizza au choix  
Reine, Quatre fromages,  
Quatre saisons ou Paname

+1salade verte  
tomates cerises, croûtons  
et Tome de Domessin \*\*

# LES PIZZAS

Tomates San Marzano DOP  
Mozzarella Fior di Latte

## LES PIZZAS GOURMANDES

<b>PANAME</b> Crème de champignons, champignons de Paris persillés, oignons fins, lardons, mozzarella, roquette	13.00 €
<b>BIANCA NEVE</b> Jambon cru, mozzarella, ricotta, pesto, crème	12.80 €
<b>RAVIOLES DE ST JEAN</b> Mozzarella, ravioles de St Jean, crème, muscat de Rivesaltes	12.80 €
<b>TOME DE DOMESSIN &amp; NOIX</b> Crème, mozzarella, tomates cerises, tome de Domessin, noix, roquette, jambon cru, 1 trait d'huile de noix **	12.90 €
<b>PIZZA TARTUFO</b> Pomme de terre, champignons de Paris, chair à saucisse, roquette, crème et huile de truffe blanche.	14.90 €

## LES PIZZAS CALZONES

<b>CALABRESE</b> Tomate, mozzarella, saucisse calabrese piquante, pesto, œuf	12.90 €
<b>RICOTTA &amp; PARMESAN</b> Tomate, ricotta, parmesan, pesto, mozzarella	12.80 €
<b>BŒUF HACHÉ &amp; POIVRONS</b> Tomate, viande hachée, poivrons, oeuf, pesto, mozzarella	12.60 €
<b>VERONE</b> Mozzarella, pesto, jambon, champignons frais, œuf	12.50 €

## LES PIZZAS CLASSIQUES

<b>SALMON SHOP</b> Saumon fumé, champignons frais, mozzarella, crème	12.00 €
<b>CHEEZY</b> Tomate, emmental, bleu, mozzarella, chèvre	12.40 €
<b>NAPOLI</b> Tomate, anchois, câpres, olives, mozzarella	9.90 €
<b>SUBLISSIMA</b> Tomate, lardons, oignons, champignons frais, mozzarella, œuf	12.50 €
<b>VEGGIE</b> Tomate, mozzarella, olives, aubergines, poivrons, champignons de Paris	12.00 €
<b>BEEF PEPPERONI</b> Tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons	12.50 €
<b>CHORIZO</b> Tomate, mozzarella, olives, chorizo	11.60 €
<b>REGINA</b> Tomate, jambon, champignons frais, mozzarella, olives	11.50 €
<b>DIAVOLA</b> Tomate, mozzarella, saucisse calabrese piquante, oignons, olives	12.50 €
<b>ST-MARCELLIN &amp; LAMELLES DE JAMBON CRU</b> Mozzarella, St Marcellin, crème, lamelles de jambon cru	12.80 €
<b>CHÈVRE ET MIEL</b> Tomate, mozzarella, chèvre, miel **	11.90 €
<b>SAVOIE OU BIEN ?</b> Mozzarella, lardons, oignons, crème, reblochon	12.60 €

\* Prix Nets

Tous nos desserts sont FAITS MAISON, préparés dans nos cuisines, parce que nous aimons les bonnes choses. Tous NOS PAINS sont cuits, pétris et préparés dans nos cuisines & nous utilisons des fonds acquis préparés dans certaines recettes.  
\*\*DES PRODUITS LOCAUX OU SPÉCIFIQUES : FARINES: MOULIN COOPÉRATIF (St Victor de Cessieu-38) / MIEL: LA MIELLERIE DU LAC (de Paladru-38). / HUILE: HUILE DE NOIX DE TULLINS (38). / GLACES: MANUFACTURE DES BELLES GLACES Glaces de Lyon - (Salaise-sur-Sanne-38) / TOME DE DOMESSIN: FRUITIÈRE DE DOMESSIN (73) / RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE SAINT-JEAN (Romans-sur-Isère 38) / PIZZAS: TOMATES SAN MARZANO D.O.P. & MOZZARELLA FIOR DI LATTE

DES BONS PRODUITS