



Les Boissons

Apéritifs / Digestifs

Pastis, Ricard 2cl	3,00
Tomate, Mauresque, Perroquet 2cl	3,50
Kir Cassis, Mûre, Framboise, Pêche 10cl	3,80
Coupe de Champagne 10cl	8,10
Kir Impérial 10cl	8,10
Martini, Porto, Marsala, Suze, Campari 7cl	5,50
Muscat 10cl	5,10
Cognac, Armagnac, Grappa, Calvados, Limoncello, Poire 5cl	8,50
Get 27, Gin, Vodka, Whisky 5cl	6,80
Rosé Piscine 15cl	6,50

Cocktails avec alcool

Sangria 25cl	7,60
Mojito, Planteur, Pina Colada 25cl	9,30
Spritz, Américano 25cl	7,60

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito, Virgin Colada 25cl	7,30
Cocktail De Fruits 25cl	6,20

Bières

Pression Jupiler 25cl	3,90
Pression Jupiler 50cl	7,20
Poretti - Bière italienne 33cl	5,00
Leffe Blonde 33cl	5,50
Hoegaarden Blanche 33cl	5,50
Heineken Sans Alcool 33cl	3,90

Eaux, Sodas, Jus de fruits

San-Benedetto 50cl plate ou pétillante	4,40
San-Benedetto 100cl plate ou pétillante	6,40
Limonade artisanale italienne 25cl	5,00
Pepsi, Pepsi max, Perrier, Limonade, Schweppes, Ice tea, Fanta 33cl	3,95
Jus de fruits : orange, abricot, ananas, pomme, tomate 25cl	4,00
Jus de fruits frais pressés : orange, citron	6,00
Sirop à l'eau	2,50
Supplément sirop	0,50

Boissons Chaudes

Café, décaféiné, allongé, serré	2,20
Double Café, double décaféiné, double allongé, double serré	3,50
Thé, infusions	3,50
Capuccino (Crème Fouettée)	4,20

Les Entrées

Salades

Salade César	15,40
<i>Salade composée, tomates séchées, émincé de poulet, copeaux de parmesan, gressin, basilic</i>	
Salade Caprese	15,90
<i>Salade composée, tomates de saison, mozzarella di bufala, pesto</i>	
Salade de chèvre chaud	14,90
<i>Salade composée, toasts de chèvre, noix</i>	
Salade italienne	14,90
<i>Salade composée, jambon cru italien, olives noires, parmesan</i>	
Salade de poulpes	14,90
<i>Pommes de terre, Sauce vierge</i>	
Salade Paysanne	14,90
<i>Salade composée, croûtons, lardons fumés, œufs, tomates</i>	

Entrées Froides

Carpaccio de Bœuf	14,50
<i>Copeaux de parmesan, pesto</i>	
Tartare de Thon	17,90
<i>Salade, sauce vierge, frites</i>	

Entrées Chaudes

Gratin d'aubergines	13,80
<i>Lamelles d'aubergine, tomate, basilic, gratiné au parmesan</i>	
Soupe du pêcheur	13,80
<i>Emmental, rouille, croûtons</i>	
Sépions à la persillade	15,90

*Paiements acceptés : espèce, CB (à partir de 15€), Ticket Resto (25€ par personne et uniquement les midis) Chèque vacances (maximum 30% du total) - Un plat (ou menu) minimum par personne (adulte et enfant) ou droit d'assise 12€
Durée du service: 1h30 - On installe UNIQUEMENT quand tous les convives sont présents.*



Les Pizzas

Classiques

Alessi	11,90
<i>Tomate, anchois, olives, câpres</i>	
Margarita	12,90
<i>Tomate, olives, mozzarella</i>	
Napolitaine	14,40
<i>Tomate, olives, anchois, mozzarella</i>	
La Tonata	14,40
<i>Tomate, thon, olives, oignons, mozzarella</i>	
Frutti Di Mare	15,60
<i>Tomate, fruits de mer, mozzarella, olives</i>	
Calzone	15,80
<i>Jambon, œuf, mozzarella</i>	

Spécialités

Cosa Nostra	14,90
<i>Tomate, jambon, champignons, olives, mozzarella</i>	
Stromboli	14,80
<i>Tomate, chorizo, olives, mozzarella</i>	
Blanche	15,80
<i>Crème fraîche, lardons, mozzarella, oignons, olives</i>	
Calabraise	15,80
<i>Tomate, poivrons grillés, viande hachée, mozzarella</i>	
Savoyarde	15,80
<i>Oignons, lardons, pommes de terre, reblochon, crème, olives (en saison d'hiver)</i>	
Pollo	15,80
<i>Crème fraîche, poulet rôti, Champignons, olives</i>	

Végétariennes

Mafioso	15,40
<i>Tomate, olives, poivrons grillés, mozzarella, pesto</i>	
Printanière	15,80
<i>Tomate, courgettes, oignons, artichauts, aubergines, poivrons grillés, olives, mozzarella</i>	
4 fromages	15,80
<i>Tomate, mozzarella, chèvre, emmental, gorgonzola</i>	
Cévenole	15,40
<i>Crème fraîche, chèvre, mozzarella, miel</i>	

Pâtes & Risotto

Lasagne



Lasagne de Bœuf Maison au Four 15,90
Salade composée

Pennes

Napolitaine 13,00
Sauce tomate, herbes de provence, basilic

Bolognaise 14,50
Viande hachée, sauce tomate

Carbonara 14,90
Lardons, crème, œufs



Pesto 15,40
Huile d'olive, ail, basilic, pignons frais, parmesan

Roquefort 16,00

Spaghettis

Vongoles 18,00
Persil et ail, palourdes, tomates séchées

Poulpes 22,90
Sauce napolitaine

Pasti du Pêcheur 22,90
*Assortiment de poissons et crustacés (gambas, petites seiches, moules),
crème fraîche, ail*

Risottos



Veau à la crème et champignons 19,90

Noix de Saint-Jacques 22,90

Gambas 24,90



Les plats

Poissons

Sewi avec du riz, légumes

Sépions à la persillade	16,90
Rouille de seiches à la Sétoise	15,90
Filet de daurade ou cabillaud, sauce vierge <i>(selon arrivage)</i>	18,90
Longe de thon grillé, sauce vierge	21,90
Seiches à la plancha à la persillade	18,90
Méli-Mélo de la mer à la plancha <i>Thon, seiche, daurade, gambas (selon arrivage)</i>	26,90

Moules Frites

Moules à la crème et vin blanc	14,90
Moules au roquefort et vin blanc	15,90

Viandes

Carpaccio de bœuf, frites	15,50
Tartare de bœuf à l'italienne <i>Bœuf au couteau, parmesan, tomates séchées, roquette</i>	18,00
Escalope de veau Milanaise <i>Spaghetti, sauce napolitaine</i>	19,50
Escalope de veau à la crème <i>Champignons, frites</i>	19,50
Escalope de veau Parmigiana <i>Parmesan, champignons, jambon, spaghetti sauce napolitaine</i>	19,50
Souris d'agneau braisée <i>Écrasé de pommes de terre aux olives noires</i>	22,90
Bavette de bœuf grillée <i>Pommes de terre grenaille, salade</i>	20,00
Entrecôte de bœuf grillée <i>Pommes de terre grenaille, salade</i>	22,90
Magret de canard grillé, frites <i>Minimum 330g, sauce au choix</i>	24,90
Supplément sauces <i>Échalotte, roquefort, poivre</i>	1,50
Bol de frites ou Riz ou Légumes ou Pommes de terre Grenaille	4,00

Les Desserts

Desserts Maison

Tiramisu maison au café	8,90
Cheesecake au citron vert	8,90
Mousse au chocolat	8,90
Salade de fruits maison	8,90
Panna cotta	8,90
<i>Coulis de fruits rouges, caramel beurre salé, chocolat</i>	
Moelleux au chocolat	8,90
Profiteroles au chocolat	8,90
Supplément crème fouettée	1,50

Coupes Glacées

Café ou chocolat Liegeois	8,90
Riviera	8,90
<i>Crème de marron, glace vanille, crème fouettée</i>	
Mafioso	8,90
<i>Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée</i>	
Amaretto	8,90
<i>Glace vanille et cerise, nappée de cerises, amarina au sirop</i>	
Bounty	8,90
<i>Glace coco, chocolat chaud, noix de coco rappée</i>	
Fraise Melba (selon saison)	8,90
Cosa Nostra	8,90
<i>Salade de fruits, glace vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée</i>	

Crèmes glacées-Sorbets

1 boule	3,30
2 boules	5,80
3 boules	7,00

PARFUMS: Vanille, Café, Chocolat
Rhum-Raisins, Fraise, Noix de coco
Pistache, Caramel Fleur de sel, Citron

Supplément crème chantilly	1,50
----------------------------	------

Coupes Alcoolisées

Costa rica	9,10
<i>Glace café, liqueur de café 2cl, crème fouettée</i>	
Colonel	9,10
<i>Sorbet citron, vodka 2cl</i>	
Williamine	9,10
<i>Sorbet poire, eau de vie poire 2cl</i>	
Irish coffee	8,10
<i>avec ses 3 couleurs 2cl</i>	

Fromage

Gorgonzola	5,90
------------	------



Les Menus

Menu Cosa Nostra 26,90

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

Entrées

Soupe du Pêcheur
Salade de Chèvre Chaud
Salade Paysanne
Moules à la Crème et Vin Blanc
Sépions en Persillade

Plats

Filet de daurade ou cabillaud (*selon arrivage*)
sauce vierge, riz, légumes de saison
Rouille de seiches à la Sétoise
Penne au choix : Napolitaine, carbonara, bolognaise
Escalope milanaise, spaghetti
Bavette grillée, frites, salade

Desserts

Glaces 2 Boules*
Cheesecake citron vert
Mousse au Chocolat
Panna cotta fruits rouges
Gorgonzola

*chocolat, vanille, fraise, citron, café, pistache, rhum raisin

Menu Bambino 10,90

1 Plat + 1 Dessert + 1 Boisson
max 10 ans

Plats

Steak Haché, Frites
Penne Bolognaise ou Carbonara

Desserts

Glace Vanille / Fraise ou Vanille / Chocolat *
Mousse au Chocolat

*Petite pot ou bâtonnet selon livraison

Boissons : 1 verre au choix (Pepsi Cola, Limonade ou sirop à l'eau)

Prix exprimés en euros TTC - Service compris - Photos non contractuelles

Les Vins

Blanc

	Verre 12cl	50 cl	75 cl
DOMAINE MONTCALM CUVÉE PRESTIGE BIO - IGP Vin des sables -	6,50	16,50	24,50
LES DÉESSES MUTES - Vignoble 3 Châteaux - Viognier - IGP Pays d'Oc			25,50
HUGUES BEAUVIGNAC - AOP Picpoul			25,50
IMOSCATO D'ASTI	6,50	16,50	24,50
IGP COTE DE GASCOGNE - Joy - Domaine SI André (Moelleux)	5,90		25,50

Rosé

	Verre 12cl	50 cl	75 cl
LAMBRUSCO - Vin italien pétillant			24,00
DOMAINE MONTCALM CUVÉE PRESTIGE BIO - IGP Sable de Camargue	6,50	16,50	24,50
DOC BARDOLINO DONNA LORENZA			24,50
CHÂTEAU HAUT LIGNIÈRES - Faugères			25,50
TASQUIER - AOP Côte de Provence			28,50
CHÂTEAU PUECH HAUT - Cuvée Argali - IGP pays d'oc	6,50		29,50

Rouge

	Verre 12cl	50 cl	75 cl
LAMBRUSCO - Vin italien pétillant			24,00
HAUT LIGNIÈRES - Faugères		17,00	24,50
VALPOLICELLA DONNA LORENZA			24,50
DOMAINE DESVABRE - AOP Pic St Loup	7,00		27,50
DOMAINE DE BRU - Cuvée Argali - Puech Haut - Vin de France			29,50
CHIANTI			29,50
DOMAINE ARGENTEILLE - AOP Terrasses du Larzac			30,50

En Carafe

	Verre 12cl	25 cl	50 cl	1l
DOMAINE ROBERT VIC - IGP Pays d'Oc - Rouge, Rosé, Blanc	5,00	11,00	15,00	19,00

Champagnes et Bulles

	75 cl
PROSECO SARTORI - Vin Blanc italien pétillant	29,50
PIPER - Heidsieck	49,00

