

FORMULES MIDI

PLAT DU JOUR : 9€50

FORMULE 2 PLATS : 12€90

Entrée du Jour + Plat du Jour

ou

Plat du Jour + Fromage blanc/sec ou Dessert au choix
(café gourmand et coupe de Glaces sup. 2€00)

FORMULE 3 PLATS : 14€90

Entrée du jour + Plat du Jour + Fromage blanc/sec ou Dessert au choix
(café gourmand et coupe de Glaces sup. 2€00)

Nos produits sont frais et préparés Maison

MENUS MIDI ET SOIR

MENU BISTRO

23 €

Salade au choix dans la carte

ou

Camembert rôti

+

Andouillette Maison ou

Quenelle "Maison Malartre"

ou

Lasagnes maison

Nonna ou Melanzana

+

MENU LIBERTE

29 €

Salade ou Entrée

au choix dans la carte

+

Plat au choix

dans la carte

Hamburgers / Carpaccio /

Tartares / Viandes / Poissons / Pizza

(Sup 4€ Tournedos / 6€ Rossini)

+

Fromage ou dessert au choix (café gourmand et coupe de glaces sup 2,00€)

MENU ENFANT 7,90 € - Moins de 10 ans

Lasagne bolognaise maison ou Steak Haché Frites

+

Dessert glacé

BISTRO

CUISINE FRANÇAISE

Gusto
CUISINE ITALIENNE

SALADES

Salade du Périgord : 14,50 €

salade, Foie Gras maison, Magrets fumés, Gésiers

Salade Scandinave : 13,50 €

Salade, Saumon Fumé, mousse au citron vert
, aneth

ENTREES

Foie Gras Maison : 15,90 €

Tranche de Foie Gras Maison, Pain d'épices,
Chutney de Fruits, confiture d'oignons

Camembert Rôti : 11,90 €

Camembert entier Rôti au Four servi avec sa
salade verte et ses mouillettes

VIANDES / POISSONS

Entrecôte (250g) 16,90 €

Sauce et garniture au choix

Foie de Veau Persillé tout simplement 16,90 €

Garniture au choix

Tournedos Rossini : Filet de Boeuf, 24,90 €

Foie Gras Maison, garniture au choix

Tournedos : 22,90 €

Filet de Boeuf, sauce et garniture au choix

Pavé de Saumon 15,50 €

Sauce vierge et copeaux de parmesan,
légumes de saison

SALADES

Salade Caesar : 13,50 €

Salade, Aiguillettes de Poulet, sauce Caesar maison

Salade Parma : 12,90 €

Salade, Jambon de Parme, Speck, Copeaux
de Parmesan, Raisin, Tomates Cerise

ENTREES

Antipasti Verdura : 13,00 €

Légumes de saison grillés et marinés:
Aubergines, Courgettes, Champignons,
Tomates, Poivrons, Coeurs d'Artichauts

Charcuterie Italienne en chiffonnade : 14,00 €

Bresaola, Jambon de Parme, Speck, Coppa,
Roquette

ESCALOPES

Escalope Milanaise : 15,90 €

Escalope de Veau panée finement tranchée,
Pâtes fraîches

Escalope Valdostana : 16,40 €

Escalope de Veau cuite au four
nappée de Jambon de Parme, Mozzarella et
Sauce tomate, Pâtes fraîches

Escalope Florentine : 16,40 €

Escalope de Veau finement tranchée,
Sauce aux Truffes Noires d'Italie, Pâtes fraîches

SAUCE AU CHOIX :

Gorgonzola, St Marcellin, Cèpes, Truffes, Moutarde à l'ancienne

GARNITURE AU CHOIX :

Gratin dauphinois, frites fraîches maison, légumes

Nos produits sont frais et préparés Maison

HAMBURGERS, TARTARE, CARPACCIO

Hamburger Midi MIDI UNIQUEMENT 11,50€

140g de boeuf , pain artisanal, tomates, salade, oignons, sauce burger

Hamburger Tradi 14,50€

180g de boeuf, pain artisanal, tomates, salade, oignons, sauce burger

Hamburger Landais 16,50€

180g de boeuf, pain artisanal, foie gras, salade, oignons, chutney de fruits

Tartare Tradi 14,50€

200g de boeuf haché par nos soins : servi à côté de : câpres, cornichons, échalotes, sauces, jaune d'oeuf

Tartare de Saumon: 14,50€

180g de saumon frais coupé au couteau, aneth, ciboulette, échalotes, citron, huile d'olive

Carpaccio de Bresaola : 14,50€

Viande de boeuf séchée, roquette, parmesan Bresaola, parmesan ,champignons, citron, huile d'olive, câpres à queue

Toutes nos viandes sont accompagnés de frites fraîches maison et salade. Nos viandes sont hachées par nos soins et d'origine U.E.

SPÉCIALITÉS LYONNAISES

Quenelle Nature Maison «Malartre» 13,90 €

Sauce au Choix , Riz de Camargue

Andouillette maison du Père «Gros» 13,90 €

Sauce moutarde à l'ancienne, frites fraîches maison

PIZZA (Pâte Maison)

Napolitaine : 10,90€

Tomate, Mozzarella, Anchois, Olives

Angelina : 11,90€

Tomate, Mozzarella, Roquette, Jambon Parme, Olives

Formagio : 11,90€

Tomate, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola, Parmesan

Toscane : 12,90€

Tomate, Mozzarella, Légumes marinés : Aubergines, poivrons, Courgettes, Coeurs d'artichauts, champignons, Roquette, Câpres à queue

Colisée : 13,90€

Crème, Mozzarella, Saumon fumé, roquette, citron, aneth

Tartuffata : 13,90€

Tomate, Mozzarella, sauce à la Truffe, Coppa, Roquette, Parmesan

Dolce Vitta : 12,90€

Crème, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Miel,

Romulus : 13,90€

Tomate, Mozzarella, Carpaccio de Bresaola, Roquette, Parmesan

Mafioso : 12,90€

Tomate, Mozzarella, Viande Hachée, Colombo, échalottes

LASAGNES MAISON

Lasagnes Melanzana : 11,90€

Lasagnes d'aubergines grillés par nos soins, tomates, mozzarella, crème

Lasagnes Nonna : 12,90€

Lasagnes Bolognaise, viande hachée, tomates, mozzarella, crème

Nos produits sont frais et préparés Maison

FROMAGES

Demi Saint marcellin affiné	4,00 €
Fromage blanc (avec ou sans crème)	4,00 €

DESSERTS

Tous nos desserts sont fait maison 5,50 €
par notre chef Pâtissier, et selon son humeur
Pour les connaître, demandez-nous

GOURMANDS

Café Gourmand	5,50 €
Thé gourmand	6,50 €

GLACES

Chocolat Liègeois 1 boule Vanille 2 boules chocolat, Chocolat fondu, Chantilly	7,50€
Café Liègeois 1 boule Vanille 2 boules café, Café fondu, Chantilly	7,50€
Dame Blanche 3 boules Vanille chocolat chaud, Chantilly	7,50€
Fragolla 1 boule Vanille 2 boules Fraise, Coulis de fruits rouges, Chantilly	7,50€
Colonel 3 boules Citron Vodka	8,00€

TOUS NOS DESSERTS SONT « PRÉPARÉS MAISON »

BOISSONS

Boissons chaudes :

Café/déca	1,50 €	Thé	2 €
-----------	--------	-----	-----

Eaux :

	50 cl	100 cl
San Pellegrino, Vittel	3,50 €	5 €

Sodas :

Coca , Coca zéro, Fanta,
Limonade, Schweppes,
¼ Vittel, Perrier

Jus de fruits :

3 €
Orange, Abricot, Ananas, Pomme,
Tomate, Coco

Sirop à l'eau :

2,50 €
Grenadine, Menthe, Citron, Orgeat,
Pêche, Pamplemousse, Fraise

Sup sirop :

0,50 €

VINS ET ALCOOLS

Alcools

Ricard 2cl	3 €	Whisky 4 cl	6 €
Suze 4 cl	3,50 €	Gin 4 cl	6 €
Kir 12 cl	3,50 €	Vodka 4 cl	6 €
Martini blanc/rouge 4 cl	3,50 €	Rhum 4 cl	6 €
Cinzano blanc/rouge 4 cl	3,50 €	Get 27 4 cl	6 €
Apéritif maison 4 cl	3,50 €	Get 31 4 cl	6 €
Marsala 4 cl	3,50 €	Chartreuse (jaune/verte) 4 cl	6 €
Campari 4 cl	3,50 €	Cognac 4 cl	6 €
Porto 4 cl	3,50 €	Limoncello 4 cl	6 €
Bière pression Heineken 25 cl	3,20 €	Coupe de champagne	7 €
Bière pression Affligem 25 cl	3,20 €	Piscine Champagne	9 €
Kir royal	7,50 €	Américano	7 €
Piscine Rosé	5,50 €	Pina colada	7 €
Rosé Pamplemousse	3,50 €	Mojito	7 €

Vins en pot

	25 cl	46 cl
Palouze Parret v.d.R Rouge	5 €	9 €
Viogner v.d.p Blanc	6 €	10 €
Côtes de Provence Rosé a.o.c	5 €	9 €
Crozes Hermitage Rouge a.o.c	7 €	12 €
Saint Joseph a.o.c Rouge a.o.c	7 €	12 €

Vins au verre

	12 cl
Côtes du rhône vdp	3 €
Côtes de provence a.o.c	3 €
Viognier v.d.p	3,50 €
Crozes Hermitage, Saint Joseph	3,50 €

Vins en bouteille :

Vallée et Côte du Rhône Rouge 75cl

Trésor Du Rhône v.d.p.	18 €
Crozes hermitage Terre d'Eclat a.o.c	22 €
Saint joseph Grangier a.o.c.	25 €
Côtes rôties Gaillard a.o.c.	55 €

Côtes de provence Rosé a.o.c.

Bailly Minuty 75cl	21 €
Les Domaniers Sélec. Ott 75cl	23 €
Les Domaniers Sélection Ott 150cl	48 €

Champagnes en bouteille :

A partir de 50€
Merci de nous demander la carte

Bordeaux 75cl:

Château Cadillac (rouge)	22 €
--------------------------	------

Bourgogne 75cl:

Pinot noir (rouge)	25 €
--------------------	------

Italie 75cl:

Ortonese (rouge)	18 €
Montepulciano (rouge)	20 €

Blanc 75cl:

Viognier d'Arzelle E. Rocher	18 €
Bourgogne Chardonnay	
Louis Latour	25 €
Chablis	
Louis Latour	25 €

PRIX NET SERVICE COMPRIS ET T.T.C. Règlements acceptés: Espèces, Chèques, T.R., C.B.
Pour des raisons de fraîcheur nos plats étant tous fait maison certains peuvent manquer à la carte