

NOTRE CARTE
DES BOISSONS



LA STRADA

COCKTAILS SANS ALCOOL

5,90€ ENV. 25CL

CARIBBEAN SUN



Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi et orange

COCONUT KING*



Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco

*Allergène: protéines de lait

JUNGLE GREEN



Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et orange

KOYO



Cocktail rigolo à base de jus de pomme ou jus d'ananas, saveurs fraise, melon, banane, citron et vanille

PARADISE DREAM



Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise et pêche blanche

PURPLE



Fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille, mûre et eau gazeuse

VIRGIN MOJITO (10CL)



Sucre et eau gazeuse, saveurs rhum, menthe fraîche et citron vert

COCKTAILS AVEC ALCOOL

7,90€ ENV. 25CL

ZOMBY



Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'orange, parfums abricot, citron et épices

APÉROL SPRITZ



Prosecco, eau gazeuse, Apérol et rondelle d'orange

PINA COLADA*



Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco
*Allergène: protéines de lait

MAI TAI



Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'orange, parfums cerise, citron et amande

69



Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums goyave, pitaya et gingembre

SEX ON THE BEACH



Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon

MOJITO* (10CL)



Rhum de Guadeloupe, alcool, sucre, eau gazeuse, parfums menthe fraîche, citron, citron vert
*16% de contenance en alcool

NOS APÉRITIFS

Martini rouge ou blanc	4cl	4,40 €
Porto ou suze	4cl	4,40 €
Chambéry ou muscat	4cl	4,40 €
Marsala œuf ou amande	4cl	4,40 €
Bitter	10cl	4,40 €
Américano ou campari	4cl	7,00 €
Whisky Chivas ou Jack Daniel's	4cl	8,40 €
Whisky Clan Campbell	4cl	7,00 €
Baby	2cl	4,40 €
Vodka ou gin ou malibu	4cl	6,50 €
Vodka orange	4cl	8,00 €
Gin tonic	12cl	8,00 €
Malibu ananas	12cl	7,50 €
Bacardi	4cl	6,50 €
Bacardi Coca-Cola	20cl	7,50 €
Martini royal	12cl	8,00 €
Kir royal	12cl	10,50 €
Coupe de champagne	12,5cl	10,00 €
Coupette	8cl	6,50 €
Kir vin blanc	12cl	4,40 €
<i>Mûre, cassis, framboise, pêche, griotte, châtaigne</i>		
Ricard ou pastis	4cl	4,40 €
Tomate ou perroquet ou mauresque	4cl	4,90 €
Don Papa Rhum	4cl	9,90 €

NOS BIÈRES PRESSIONS

	50cl	25cl
Bougnat (blonde)	6,00 €	4,00 €
Krypte (abbaye)	6,50 €	4,50 €
Krypte blanche	7,00 €	5,00 €
Supplément sirop	0,50€	

NOS BIÈRES BOUTEILLES

Desperados	33cl	5,50 €
Birra Italiana	33cl	4,50 €
Heineken	25cl	4,00 €
Heineken 0.0°	25cl	3,50 €

NOS VINS AU VERRE 12CL

Rouge		
Chianti		5,00 €
Montepulciano <i>DOC Gran Sasso</i>		6,50 €
Côtes du Rhône <i>Fouquières</i>		4,50 €
Valpolicella <i>Doc Carlo Damiani</i>		5,00 €
St Joseph <i>Fagottes</i>		7,50 €
Bardolino Chiaretto <i>DOC Carlo Damiani</i>		5,00 €
Lambrusco <i>IGP Lambrusco Emilia</i>		5,50 €
Rosé		
Lambrusco <i>IGP Lambrusco Emilia</i>		5,50 €
Bardolino Chiaretto <i>DOC Carlo Damiani</i>		5,00 €
Grenache Syrah		5,50 €
Blanc		
Viognier Camas (blanc) <i>IGP pays d'oc</i>		5,00 €
Pinot Grigio (blanc) <i>DOC Pinot Grigio Caldeare</i>		5,00 €
Villa Chambre d'Amour (blanc) <i>IGP Côtes de Gascogne</i>		5,50 €
Petillant		
Moscato <i>Spumante VSAQ Scanavino</i>		5,00 €
Prosecco <i>Doc Prosecco Spago</i>		5,00 €

Nos vins Français

LES ROUGES

DOMAINE HAUT-LIROU	75cl	37,5cl	12cl
Languedoc-Rousillon - Pic Saint-Loup AOP	27,00 €		
LES FOUQUIÈRES			
Valée du Rhône Côtes du Rhône AOP	19,50 €	11,00 €	
LES FAGOTTES			
Vallée du Rhône - Saint-Joseph AOP	31,50 €	18,00 €	7,50 €
BELLE EMILIE			
Vallée du Rhône - Gard IGP	14,50 €	www	4,50 €
L'ANDÉOL			
Vallée du Rhône - Rasteau AOP	22,50 €		6,50 €

LES BLANCS

VIOGNIER CAMAS	75cl	12cl
Languedoc - Roussillon _ IGP Pays d'oc IGP	21,50 €	5,00 €
VILLA CHAMBRE D'AMOUR		
Sud-Ouest - IGP Gascogne IGP	21,50 €	5,50 €

LES ROSÉS

GRIS BLANC	75cl	37,5cl	12cl
Languedoc - Roussillon - Pays d'Oc IGP.	22,50 €		5,50 €
VUE MER			
Provence - Côtes de Provence AOP	21,50 €	12,00 €	5,50 €
BELLE EMILIE			
Vallée du Rhône - Gard IGP	14,50 €		4,50 €
Cellier des Chartreux			
BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO			
Italie Vénétie - Bardolino Chiaretto DOC	19,50 €	11,00 €	5,00 €
DELL'ESTATE			
Italie Trevenezie	19,50 €		

PICHETS

	25cl	50cl
Rouge : AOC Côtes du Rhône	5,50 €	9,50 €
Blancs : Chardonnay IGP Pays d'Oc	6,00 €	10,50 €
Rosé : Syrah Grenache IGP Pays d'Oc	5,50 €	9,50 €

LES CHAMPAGNES

NICOLAS FEUILLATTE BRUT	75cl	12,5cl	8cl
Champagne - Champagne AOP	60,00 €	10,00 €	6,50 €
MUMM BRUT CORDON ROUGE			
Champagne - Champagne AOP	70,00 €	10,00 €	6,50 €

Nos vins Italiens

LES ROUGES

GRAN SASSO MONTEPULCIANO	75cl	37,5cl	12cl
Italie Abruzzes - Montepulciano d'Abruzzo DOC	24,50 €		6,50 €
CHIANTI			
Italie Toscane - Chianti DOCG	19,50 €	11,00 €	5,00 €
Masi Renzo & C			
VALPOLICELLA CLASSICO			
Italie Vénétie - Valpolicella Classico	19,50 €		5,00 €

LES BLANCS

PINOT GRIGIO CALDERARE	75cl	12cl
Italie Vénétie - Garda DOC	19,50 €	5,00 €
Santa Sofia		

LES ROSÉS

BARDALINO CHIARETTO CLASSICO	75cl	37,5cl	12cl
Italie Vénétie - Bardolino Chiaretto DOC	19,50 €	11,00 €	5,00 €
DELL'ESTATE			
Italie Trevenezie	19,50 €		

LES EFFERVESCENTS

FIAMMA D'AMORE DOLCE	75cl	12cl
Italie Emilie Romagne - Lambrusco IGT	19,50 €	5,50 €
SCANAVINO MOSCATO DOLCE		
Italie Piemonte - Moscato Spumante VSAQ	22,00 €	5,00 €
PROSECCO SPAGO		
Italie Vénétie - Prosecco DOC	24,50 €	5,00 €



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Contenance des cocktails : env. 20-25 cl. Cocktails alcoolisés : de 6 à 8% de contenance en alcool.



Pizzeria

La Strada
Chez Dino

Restaurant

Carte Menu



Pizzeria

Nos
Formules & Menus

Restaurant



NOS FORMULES
UNIQUEMENT LE MIDI

Plat du jour
11,90€

Plat du jour + Dessert
14,90€

Salade gourmande + Plat du jour + Dessert
18,50€

NOS MENUS

Menu Franca

18,50€

Uniquement le midi - sauf week-end

Pizza Spéciale*

Composez votre pizza avec :
Tomate - Fromage - Jambon - Viande hachée
Champignons - Poivrons - Oignons

+ Dessert au choix

Mousse au chocolat - Panna Cotta
Crème brûlée - Glace 2 boules

Menu Dino

26,00€

Midi et soir

Salade gourmande

Salade verte, tomates, mozzarella, tranche de jambon cru,
toast de chèvre chaud.

+ Pizza

Au choix

Sauf pizza Spéciale, Tocco di classée, Tarentella et Giuseppe

+ Fromage ou Dessert

+ 1 eau Purezza

Au choix : Gazeuze ou naturelle

*Nos plats sont faits maison !
Demandez le délai pour
votre satisfaction !*



*Pizza Bambino**

9,50€

Petite Pizza

(au choix : 4 fromages, Margherita, Mixte, Régina ou Emmental)

*Menu Giuseppe Bambino**

13,50€

Un sirop

au choix

+ Petite Pizza

(au choix : 4 fromages, Margherita, Mixte, Régina ou Emmental)

ou Pâtes

(au choix : beurre, sauce tomate ou carbonara)

+ 2 boules de Glace

* Toute modification entraînera un supplément

Prix nets service compris

NOS ENTRÉES

Moules farcies

Les 12

13,50€

Assiette de jambon cru

13,00€

Escargots

Les 12

13,50€

Assiette Apéritif

18,50€

Charcuterie et fromage



NOS SALADES

Salade au thon

Salade verte, tomates, oignons, thon, olives

14,50€

Salade de foies de volaille

16,50€

Salade au saumon

Salade, tomates, saumon, citron

16,50€

Salade sicilienne

12,50€

Salade verte, tomates, oignons, câpre, anchois

Salade de noix de Saint-Jacques

19,50€

Salade Campagnola

14,50€

Salade verte, croûtons, tomates, œuf mollet, olives, lardon

Salade de chèvre chaud

15,50€

Fondant mozzarella

14,50€

Salade du berger

Salade verte, tomates, mozzarella, emmental, gorgonzola

14,50€

Salade, tomates, olives, mozzarella panée, citron, copeaux de parmesan

Salade César

Salade verte, tomates, croûtons, copeaux de parmesan, poulet

16,50€

Salade tomate mozzarella

13,50€

Salade mixte

9,00€

Salade verte, tomates

Salade du chef

Salade verte, tomates, mozzarella, artichauts, jambon cru

14,50€

Salade verte

8,00€



*Nos plats sont faits maison !
Demandez le délai pour
votre satisfaction !*

Pizzeria



Restaurant

Vous hésitez dans votre choix, appelez votre maître pizzaiolo Dino



Anchois

Tomate, emmental, anchois, origan, olives

11,50€

Mixte

Tomate, jambon, emmental, origan, olives

11,50€

Margherita

Tomate, mozzarella, origan, olives

11,50€

Regina

Tomate, emmental, jambon, champignons, origan, olives

12,00€

Dolce Vita

Tomate, emmental, jambon, persillade, œuf, origan, olives

12,00€

Calzone

Tomate, emmental, jambon, champignons, œuf, origan

13,50€

Calzone Carbonara

Tomate, emmental, jambon, lardons, crème fraîche, jaune d'œuf, origan

14,50€

Calzone bolognaise

Tomate, sauce bolognaise, mozzarella, aubergine, jambon, parmesan, persillade, crème fraîche, origan

14,50€

Quatre fromages

Tomate, emmental, mozzarella, gorgonzola, parmesan, origan, olives

13,50€

Del Piacere

Tomate, 4 fromages, chorizo, oignons, origan, olives

14,50€

Fruits de mer

Tomate, emmental, cocktail de fruits de mer, persillade, pesto, origan, olives

15,50€

Sirena

Tomate, emmental, thon, œuf, oignons, origan, olives

13,50€

Napolitaine

Tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan, olives

13,50€

Romana

Tomate, mozzarella, câpres, anchois, poivrons, artichaut, parmesan, origan, olives

14,50€



Quatre saisons

Tomate, emmental, jambon, champignons, poivrons, artichaut, origan, olives

13,50€

Cyclope

Tomate, emmental, jambon, œuf, parmesan, origan, olives

13,50€

Primavera

Tomate, mozzarella, aubergine, poivrons, parmesan, courgette, persillade, origan, olives

14,50€

Parme

Tomate, mozzarella, jambon cru, origan, olives

13,50€

Rocchetta

Tomate, mozzarella, jambon cru, copeaux de parmesan, salade roquette, origan, pesto, olives

15,50€

Aubergine

Tomate, mozzarella, aubergine, parmesan, persillade, origan, olives

13,50€

Calabrese

Tomate, emmental, chorizo, oignons, origan, olives

12,50€

Paesana

Tomate, parmesan, anchois, persillade, origan, olives

12,50€

Sicilienne

Tomate, câpres, anchois, persillade, origan, olives

12,50€

Vulcano

Tomate, mozzarella, lardons, chorizo, poivrons, origan, olives

13,50€

Della Casa

Tomate, emmental, lardons, viande hachée, œuf, crème fraîche, origan, olives

14,50€

Atomique

Tomate, mozzarella, jambon, chorizo, champignons, câpre, anchois, oignons, origan, olives

14,50€

**Tous suppléments sur pizza classique
SAUF* saumon, crevettes**

**1€
3,50€**

Pizzeria



Restaurant

Tocco di Classe

17,50€

Tomate, mozzarella, crevettes, moules farcies, escargots, persillade, flambée au whisky, pesto, origan, olives

Saumon

15,50€

Tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, origan, olives

Chèvre chaud

14,50€

Tomate, mozzarella, chèvre chaud, crème fraîche, origan, olives

Panzeroto

15,50€

Tomate fraîche, mozzarella, aubergine, parmesan, persillade, origan, olives - cuisson à la poêle
Fermée comme une calzone, accompagnée de salade

Trinachi

15,50€

3 goûts différents
1/3 aubergine, 1/3 vulcano, 1/3 chèvre, origan, olives

Bambino

9,50€

Au choix : 4 fromages, Margherita, mixte, Régina ou Emmental

Les Pizzas Spéciales STRADA



Dino

15,50€

Tomate, emmental, jambon, champignons, aubergine, viande hachée, persillade, parmesan, crème fraîche, origan, olives

Canicatti

13,50€

Tomate, emmental, jambon, champignons, chorizo, artichaut, origan, olives

Franca

15,50€

Base crème fraîche, mozzarella, aubergine, viande hachée, chorizo, lardons, oignons, parmesan, origan, olives

007

13,50€

Tomate, mozzarella, jambon, saucisse de Strasbourg, œuf dur, origan, olives

Giorgio

15,50€

Tomate, mozzarella, jambon cru, pomme de terre, chorizo, oignons, gorgonzola, parmesan, origan, olive

Antonio

15,50€

Tomate, emmental, aubergine, oignons, persillade, viande hachée, origan, olives, mozzarella, chèvre, parmesan, crème

Strada

13,50€

Tomate, mozzarella, jambon, chorizo, copeaux de parmesan, origan, olives

Elody

15,50€

Base crème, emmental, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan, miel, rochetta, amandes effilées, origan, olives

Fabienne

15,50€

Tomate, reblochon, lardons, pommes de terre, jambon cru, oignons, origan, olives

Tomaso

13,00€

Pate blanche, mozzarella, jambon, tomates en fin de cuisson, pesto, copeaux de parmesan, origan, olives

Gabriele

16,50€

Tomate, mozzarella, aubergine, poivrons, parmesan, courgette, saumon, pesto, rochetta, persillade, origan, olives

Tarantella

16,50€

3 parties farcies : Base blanche, gruyère, jambon blanc, œuf, aubergines, parmesan, poivre, origan
Après cuisson : jambon cru, roquette, pesto

Pizza d'été

15,50€

1/2 pizza au choix + salade fraîcheur

Salade fraîcheur : salade verte, tomates, artichauts, mozzarella, maïs, origan

Michele

14,50€

Tomate, mozzarella, jambon blanc, viande hachée, lardons, copeaux de parmesan, jambon cru, salami, origan, olives

Giuseppe

21,50€

Base crème, mozzarella, rochetta, gambas décortiquées, moules farcies, saint jacques, oignons, poivrons, pesto, origan, olives

4 Etoiles

16,50€

Base crème, mozzarella, chèvre chaud, rochetta, tomates cerises, pesto, origan, olives

Tous suppléments sur pizza classique

1€

SAUF* saumon, crevettes

3,50€



NOS VIANDES

Escalope milanaise	18,50€
Escalope à la crème	19,50€
Escalope gorgonzola	21,00€
Escalope du Chef Escalope panée, sauce tomate, jambon cru, mozzarella gratinée au four	21,50€
Escalope de la Strada Escalope panée, sauce tomate, aubergines, parmesan gratinée au four	22,50€
Entrecôte grillée	22,50€
Entrecôte Sauce au choix : poivre vert ou gorgonzola	24,90€

*Nos plats sont faits maison !
Demandez le délai pour
votre satisfaction !*



Nouveau

NOS BURGERS

Le Strada Steack haché frais 180g, cheddar affiné, salade, cornichon, tomate, oignons grillés	17,90€
Le Forézien Steack haché frais 180g, fourme, salade, cornichon, tomate, oignons grillés,	18,90€

**Toutes nos viandes sont
d'origine française !**

NOS POISSONS

Crevettes persillade	19,50€
Crevettes décortiquées à la crème	20,50€
Gambas persillade	22,50€
Filet de sole	18,50€
Gambas grillées	21,00€

Toutes nos viandes et nos poissons sont accompagnés de frites ou pâtes avec sauce au choix (nature, au beurre ou sauce tomate) ou de salade*

*Toute modification de garnitures ou sauces

Supplément **4€50**

Prix nets service compris



Pizzeria



Restaurant

NOS PÂTES FRAÎCHES

Tortellinis Fourrés viande de boeuf, sauce au choix	15,50€	Pasta Mari-E-Monti* Gambas décortiquées, crevettes, tomates cerises, courgette, vin blanc, persillade, amandes éfilées	23,50€
Tortellinis ricotta / épinards	15,50€	Cannelloni bolognaise	15,50€
Agnolotti Farçis 4 fromages, sauce crème	15,50€	Cannelloni 4 fromages	15,50€
Tagliatelles Sauce au choix	15,50€	Lasagne bolognaise	15,50€
Ravioli saumon Sauce Gênoise, sauce tomate, crème fraîche	16,50€	Gnocchi Sauce au choix	15,50€
		Spaghettis Allo Scoglio* (En fonction des arrivages)	23,50€
		* Demandez le délai	

NOS PÂTES

Spaghettis	14,50€	Pennes	14,50€
-------------------	--------	---------------	--------

*Nos plats sont faits maison !
Demandez le délai pour
votre satisfaction !*



NOS SAUCES

Bolognaise Viande hachée, tomate	Carbonara Lardons, crème fraîche, oeuf
Buongustaio Jambon, champignons, crème fraîche, tomates	Sicilienne aux aubergines Tomates, aubergines, mozzarella
Gorgonzola Crème fraîche, fromage gorgonzola	Du chef Jambon, champignons, viande hachée, crème fraîche, oignons
All'Arrabbiata Ail - piquant - sauce tomate	Au saumon Saumon fumé, crème fraîche
Napolitaine Sauce tomate	A l'ail Huile d'olive, ail

Supplément si modifications ou changement de plat

Prix nets service compris

Pizzeria

La Strada

Restaurant

Open all day

11:00 AM - 11:00 PM



CARTE DES
Glaces

CARTE D'OR

Nos crèmes glacées



Banane
avec des morceaux
de banane
Banana



Café
avec du café
Arabica de Colombie
Coffee



Cannelle
avec des morceaux
de sucre enrobés
de cannelle
Cinnamon



**Caramel
à la Fleur de Sel**
fleur de sel de Camargue
avec morceaux de caramel
Butter salted caramel



Carnaval¹
parfum guimauve
avec inclusions cacaotées
Marshmallow



Chocolat Blanc
avec des morceaux
de chocolat blanc
White Chocolate



Chocolat Noir
à base de chocolat
Barry Callebaut à
70% de cacao
Dark Chocolate



Marron
avec des morceaux
de marron
Chestnut



Menthe
avec des éclats
de chocolat noir
Mint chocolate



Noix¹
avec des morceaux
de noix caramélisés
Walnut



Noix de Coco¹
Avec de la noix
de coco râpée
Coconut



Nougat
avec des morceaux
de nougat de
Montélimar
Nougat



**Nutty
Parfum Chocolat Noisette¹**
avec du chocolat au lait
aux noisettes Gianduja
Hazelnut chocolate flavour



Parfum Tiramisu¹⁻⁵
glace des morceaux de
biscuit saveur café au
marsala et sauce café-cacao
Tiramisu Flavour



Pistache
avec des éclats
de pistaches de
Californie grillées
Pistachio



Praliné
Avec des éclats
de noisettes caramélisées
Praline



Rhum-Raisins
au rhum des Antilles
françaises, avec des
raisins macérés au rhum
Rum-raisin



Speculoos
avec des morceaux
de biscuits à la cannelle
Speculoos



**Parfum¹⁻⁵
Stracciatella**
glace au goût vanille
avec des morceaux
de chocolat noir
Stracciatella flavour



Vanille Brownie
avec des morceaux
de brownie
Vanilla-Brownie



**Vanille de Madagascar
Vegan¹⁻⁵**
glace végétale à base de soja,
à l'arôme naturel de vanille
Vegan Vanilla



**Vanille Bourbon
de Madagascar**
à l'extrait de vanille
de Madagascar
Vanilla



Yaourt⁵
avec 35%
de yaourt
Yoghurt



**Tentation Meringuée
Vanille Framboise⁵**
morceaux de meringue
enrobés chocolat blanc
Crème glacée Vanille et sorbet Framboise
Raspberry Vanilla

Nos sorbets plein fruit ⁽³⁾



Cassis
avec des baies
de cassis
Blackcurrant



Citron Jaune
avec des morceaux de
citron jaune de Sicile
Lemon



Citron Vert
avec des zestes
de citron vert
Lime



Fraise
avec des morceaux
de fraises
Strawberry



Framboise
avec des morceaux
de framboise
Raspberry



Fruit de la Passion
au fruit de la passion
d'Equateur avec des
morceaux de mangue



Orange
avec des oranges
du Mexique et des
écorces d'oranges
semi-confites
Orange



Pomme
avec des morceaux
de pomme Fuji
Apple

Coupe 1 boule
Parfum au choix

2,90 €

Supplément
Boule de glace

2,00 €

Coupe 2 boules
Parfums au choix

4,90 €

Supplément
crème fouettée, sauce chocolat, coulis

1,50 €

(1)Glace (2) Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises

(3)Nos sorbets ont une teneur en fruits de 45% pour les fruits usuels, réduite à 20% pour les fruits acides et à saveur forte conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires. Tous les sorbets Carte d'Or sont plein fruit, sauf Mangue. Peut contenir des traces de lait, ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait. (5)Non fabriqué en France.

Nos coupes glacées

Café Liégeois

Crèmes glacées Café, Vanille,
café expresso, sauce café, crème fouettée

Chocolat Liégeois

Crèmes glacées Chocolat, Vanille,
sauce chocolat, crème fouettée

Caramel Liégeois

Crèmes glacées Caramel Fleur de Sel, Vanille,
sauce caramel, crème fouettée

Dame Blanche

Crème glacée Vanille,
sauce chocolat, crème fouettée

Souvenir d'Enfance

Glaces Carnaval, Nutty,
crème glacée Vanille, crème fouettée

Ardéchoise

Crèmes glacées Marron, Vanille,
crème de marron, crème fouettée

Franca

Crèmes glacées Speculoos, Caramel Fleur de Sel,
glace Stracciatella, concassé de speculoos, crème fouettée

7,90€

7,90€

7,90€

7,90€

7,90€

7,90€

7,90€

Fruits Rouges

Sorbets Pomme, Fraise, Framboise, crème fouettée

Capri

Sorbets Fruit de la Passion, glace Noix de Coco,
???, crème fouettée

Mammamia

Glaces Stracciatella, Tiramisu,
sauce chocolat, crème fouettée

Sicilienne

Sorbets Orange, Citron, Pomme,
coulis fruits rouges, crème fouettée

L'Agrume

Sorbets Citron Jaune, Citron Vert, Orange

La Tentation Meringuée

Glace Tentation Meringuée Vanille Framboise,
sauce fruits rouges, crème fouettée

La Cannelle

Crèmes glacées Cannelle, Yaourt, sorbet Pomme,
coulis caramel, crème fouettée

7,90€

7,90€

7,90€

7,90€

7,90€

7,90€

7,90€

Nos coupes alcoolisées

Dino

Sorbets Citron Jaune, Orange, Limoncello* 2 cl

Don Papa

Crème glacée Rhum-Raisins, Don Papa* 2 cl

Titanic

Crème glacée Menthe chocolat, Get 27*

9,90€

9,90€

9,90€

Colonel

Sorbet Citron avec Vodka*

Strada

Crème glacée Vanille, Amaretto* 2 cl, amandes effilées,
chocolat chaud maison, crème fouettée

9,90€

9,90€

Nos desserts gourmands

Tarte Tatin et sa boule Vanille

5,90€

Tarte aux poires et sa sauce chocolat

5,90€

Fondant au chocolat

crème anglaise, crème fouettée

6,90€

Tiramisu Nutella maison

6,90€

Crème brûlée maison

5,90€

Profiteroles glacées

6,90€

Panna Cotta

coulis fruits rouges, caramel ou chocolat maison

5,90€

Mousse au chocolat maison

5,90€

Café Gourmand maison

6,90€

Champagne Gourmand maison*

14,50€

Tarte citron meringuée

5,90€

Granité de Limoncello*

5,90€

Nougat Glacé

6,90€

Mystère Glacé

6,90€

Citron ou Orange Givré

5,90€

Salade de fruits de saison

5,50€

Suggestion du chef demandez au serveur

Nos fromages

Fromage blanc coulis fruits rouges ou crème

5,50€

Fromage sec Gorgonzola

5,50€

Nos boissons chaudes

Café

2,00€

Café crème

2,20€

Décaféiné

2,20€

Cappuccino

3,00€

Café double

3,50€

Grand café

3,50€

Thé ou infusion

3,30€

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation