





ENTRÉES

MOULES GRATINÉES	19 €
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE	21 €
CÉVICHE DE POISSON	22 €
SALADE DE POULPE	24 €

VIANDES

ESCALOPE MILANAISE* (200 - 220 gr)	27 €
<i>(Roquette, tomates cerises, pignons de pins, capres, cebettes, parmesan rapé minute)</i>	
ENTRECOTE ARGENTINE GRILLÉE** (250 gr)	36 €
<i>(Beurre Maître d'Hôtel)</i>	

PLATS DE POISSONS

CALAMARS DE PATAGONIA	25 €
<i>(Sautés à l'ail et persil, roquette - Egalement à partager)</i>	
GRATIN DE CABILLAUD AU FOUR À PIZZA	24 €
<i>(Ecrasé de pommes de terre, poireaux, olives Taggiashe, dos de Cabillaud émietté)</i>	

PATES

LINGUINE ALLE VONGOLE	28 €
-----------------------	------

POISSONS CUIITS À LA PLANCHA

NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHES	29 €
GAMBAS SAUVAGES	33 €
DUO SAINT-JACQUES ET GAMBAS	32 €
DUO DE LOTTE (JOUE OU QUEUE) ET SAINT-JACQUES	32 €
TRIO DE SAINT-JACQUES, GAMBAS ET LOTTE (JOUE OU QUEUE)	34 €
PARILLADA	31 €
<i>Gambas, calamars et 2 filets de poissons selon arrivage</i>	
PARILLADA ROYALE	37 €
<i>Gambas, noix de Saint-Jacques, calamars, lotte (joue ou queue) et 2 filets de poissons selon arrivage</i>	

ÉLEVAGE BIO DE L'ÎLE DU FRIOUL D'AURÉLIEN

LOUP PORTION BIO (450GR/600GR)	35 €
--------------------------------	------

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES FRAÎCHES MAISON ET LÉGUMES DU MOMENT.

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

*ORIGINE FRANÇAISE ET/OU ITALIENNE

**ORIGINE ARGENTINE



PIZZAS *(Farine Biologique italienne et levain naturel)*

	< SUR PLACE	< À EMPORTER
ANCHOIS - SAUCE TOMATE > APRÈS CUISSON : <i>Anchois italiens blancs marinés, pistou maison et olives Taggiasche</i>	17 €	15 €
EMMENTAL - SAUCE TOMATE. EMMENTAL DE SAVOIE AU LAIT CRU* > APRÈS CUISSON : <i>Olives Taggiasche</i>	19 €	17 €
MOITIÉ /MOITIÉ - SAUCE TOMATE. EMMENTAL DE SAVOIE AU LAIT CRU* > APRÈS CUISSON : <i>Anchois italiens blancs marinés, pistou maison et olives Taggiasche</i>	21 €	17 €
MOITIÉ /MOITIÉ MOZZARELLA - SAUCE TOMATE. MOZZARELLA FIOR DI LATTE > APRÈS CUISSON : <i>Anchois italiens blancs marinés, pistou maison et olives Taggiasche</i>	19 €	16 €
MARGHERITA - SAUCE TOMATE. MOZZARELLA FIOR DI LATTE > APRÈS CUISSON : <i>Olives Taggiasche</i>	16 €	15 €
ROYALE - SAUCE TOMATE. CHAMPIGNONS DE PARIS FRAIS. MOZZARELLA FIOR DI LATTE. SAUCISSE ITALIENNE** > APRÈS CUISSON : <i>Olives Taggiasche</i>	22 €	18 €
LA CORSICA - SAUCE TOMATE. MOZZARELLA FIOR DI LATTE . BROUSSE ET FIGATELLI > APRÈS CUISSON : <i>Olives Taggiasche</i>	22 €	18 €
MADRAGUE - SAUCE TOMATE > APRÈS CUISSON : <i>Tomates cerises, copeaux de parmesan Reggiano, pistou maison et olives Taggiasche</i>	22 €	18 €
LA PÊCHEUR - PETITES SEICHES ET CALAMARS CUISINÉS À LA SAUCE TOMATE. AIL. VIN	25 €	21 €
LA PLANIER - SAUCE TOMATE > APRÈS CUISSON : <i>Mozzarella di bufala, feuille de basilic et filet d'huile d'olive, olives Taggiasche</i>	20 €	18 €
QUATRE FROMAGES - MOZZARELLA FIOR DI LATTE. RICOTTA. GORGONZOLA DOP ET CRÈME FRAÎCHE > APRÈS CUISSON : <i>Parmigiano Reggiano DOP (22 / 24 mois)</i>	23 €	19 €

MENU ENFANTS

SIROP. STEACK HACHÉ FRITES OU PIZZA FROMAGE GLAÇES 2 BOULES <i>(Vanille, café, chocolat, citron, poire)</i>	15 €
--	------



DESSERTS MAISON

COULANT AU CHOCOLAT <i>(Cuisson minute)</i>	11 €
FEUILLANTINE AUX POMMES <i>(Sauce caramel, glace vanille Tarentina)</i>	11 €
TIRAMISÙ <i>(Café, biscuits Savoiri, mascarpone)</i>	9 €
PROFITEROLES <i>(Glace vanille Tarentina, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées)</i>	12 €
BABA AU RHUM <i>(Chantilly)</i>	12 €
PANNA COTTA <i>(Coulis de framboises)</i>	9 €
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	9 €
GLACE TARENTINA POT DE 220ML <i>(Voir ardoise pour les parfums)</i>	9 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS <i>(Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i>	12 €
CAFÉ LIÉGEOIS <i>(Glace café, glace vanille, café, chantilly)</i>	12 €
COLONEL <i>(Sorbet citron, vodka)</i>	12 €
GÉNÉRAL <i>(Sorbet poire, Williamine)</i>	12 €

BOISSONS

SIROP	2.50 €
SODAS <i>Coca Cola, Coca Cola Zéro, Limonade, Perrier, Orangina, Limonade, Ice Tea</i>	4.50 €
JUS DE FRUITS 20 cl : Orange, abricot, ananas, tomate	4 €
PASTIS 2 cl : Casanis, Ricard, 51	4 €
KIR 12 cl : Pêche, cassis	5 €
MARTINI. CAMPARI. PORTO. SUZE 8 cl	4.50 €
PETIT DIGESTIF 2 cl : Get, Limoncello, Cognac, Garlaban, Poire, Vodka	4 €
DIGESTIF 4 cl : Get, Limoncello, Cognac, Garlaban, Poire, Vodka	8 €
PIETRA : Pression	50 cl 10 € • 25 cl 5.50 €
OREZZA / ZILIA	1/2 L 4 € • 1L 7.50 €
SPRITZ / MOJITO / CAPO SPRITZ <i>(Cap Mattei)</i>	11 €
CAFÉ	2.50 €
NOISETTE	3 €
DOUBLE CAFÉ	5 €
THÉ BIO <i>(Vert ou noir)</i> . VERVEINE BIO	4.50 €
CAFÉ AFFOGATO <i>(Café, glace vanille)</i>	5.50 €