

# MENU

*Nos pâtes à pizza & focaccia sont faites maison*



## ANTIPASTI

Burrata Dop Bio, carciofi, Parma et jus vert 10€

Chiffonnade de gouda truffé 7€

Salade pastèque feta et tomates à l'ancienne 7€

## SALUMI

Spianata Piquante 7€

Mortadella à la pistache 7€

Jambon de Parme AOP 7€

Charcuterie Méditerranéenne 12€  
*Mortadella, speck, jambon de parme, spianata piquante*

## FOCACCIA

Le Végétarien 10€

*Burrata, poivron grillé, aubergine, pignons de pin, pecorino, roquette*

Star Truffe 12€

*Jambon à la truffe, burrata, roquette, pecorino poivré, basilic*

## PASTA

Lasagnes de bœuf al forno 13€

Lasagnes aux légumes 12€  
*façon ratatouille et béchamel*

## PIATTI VEGETARIANI

Antipasti de légumes 12€

*Poivrons, courgettes & aubergines marinées.*

*Artichauts sautés, oignons balsamiques, câpres et tomates confites, houmous, coulis basilic/citron*

## PLAT DU JOUR

12,5€



*Sur place ou à emporter • Tous nos prix sont nets  
Appelez-nous pour réserver votre table ou vos plats au 03 74 09 86 20*

# MENU

Nos pâtes à pizza & focaccia sont faites maison



## PIZZE

**Margherita** 10€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic

**Diavola** 12€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante

**Regina** 13€

Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, champignons

**4 Fromages** 13,5€

Sauce tomate, mozza fior di latte, gorgonzola AOP, taleggio AOP, scamorza fumée

**Mortadella** 13€

Sauce tomate, mozza fior di latte, mortadella, stracciatella, pistaches

**Végétarienne** 12€

Sauce tomate, mozza fior di latte, courgettes, aubergines et artichauts, tomates confites

**Gorgonzola** 13€

Base crème, gorgonzola, carpaccio de poire, fior di latte, noix

## PIZZE SIGNATURES

**Truffes** 15€

Crème, salade roquette, jambon à la truffe, stracciatella, pistaches, huile de truffe

**Lill'groovy** 14€

Crème de champignons, speck, pleurotes, champignons de paris, pécorino poivré, fior di latte

**Zulkini\*** 14€

Base de crème courgette et parmesan, courgettes citronnées, ail confit, jus vert, burrata et fior di latte  
\*Contraction de Zucchini : courgette (italien) et de Hulk

**Vitel'HOT** 14€

Crème vitelotte, spianata, scamorza, fior di latte

## DESSERTS

Tiramisu 8€

Cannoli sicilien 7,5€

Mousse chocolat della nonna 7€

Pana cotta & son coulis 6€

Café gourmand du moment 6,5€



Sur place ou à emporter • Tous nos prix sont nets  
Appelez-nous pour réserver votre table ou vos plats au 03 74 09 86 20

# Boissons



## BOISSONS CHAUDES

|                 |      |
|-----------------|------|
| Espresso        | 2,5€ |
| Noisette        | 3€   |
| Double espresso | 4,5€ |
| Cappuccino      | 4,5€ |
| Latte           | 4,5€ |
| Thé             | 4€   |

## EAUX

|                        |    |
|------------------------|----|
| Villers Plate 100cl    | 4€ |
| Villers Gazeuse 100 cl | 4€ |

**Supp. sirop : 0,50€**

## LES SOFTS

|                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| Jus de rêve ACE 25cl                                                         | 4€   |
| Coca Cola 33cl                                                               | 3,5€ |
| Coca Coca zéro 33cl                                                          | 3,5€ |
| Lipton Ice Tea 25cl                                                          | 3€   |
| Aranciata ( <i>jus d'orange pétillant artisanal, spé. italienne</i> ) 27,5cl | 4,5€ |
| Limonade verre 25cl                                                          | 2€   |
| Sirop à l'eau verre 25cl                                                     | 2€   |
| Diabolo verre 33cl                                                           | 3€   |
| Thé glacé Maison verre 20cl                                                  | 3,5€ |

## Nos sirops :

Grenadine, Fraise, Citron, Menthe, Pêche, Hibiscus, Violette



# Alcools



## Nos Vins

### VIN ROSÉ

Cuvée du Golf de Saint-Tropez  
*AOP Côtes de Provence*

**12cl 75cl**

5€ 25€

### VINS BLANC

Pennautier Chardonnay  
*Pays d'Oc IGP*

4€ 22€

Petit Chablis  
*La Chablisienne*

5,5€ 27,5€

Caprice de Colombelle  
*IGP Côtes de Gascogne*

4€ 19€

### VINS ROUGES

Luberon Grand Marrenon  
*AOP Côtes du Rhône 2018*

4,5€ 25€

Saint Nicolas de Bourgueil  
*AOC 2018*

4€ 18€

Lambrusco Emilia doux  
*IGP*

3,5€ 21€

# Alcools



## Nos Bières

25cl 50cl

### BIÈRES PRESSION

Marta 3,5€ 6€  
*Bière blonde 5,5°*

Ducasse Triple 4€ 7,5€  
9°

Pietra I.P.A 4€ 7,5€  
*Bière blonde 5,5°*

### BIÈRES BOUTEILLE

La Bête 6,5€  
*Bière blonde 8° - 33cl*

Kasteel Red 5€  
8° - 33cl

### APÉRITIFS

Spritz 8,5€  
*Prosecco, spritz, eau gazeuse,  
rondelles d'orange - 20cl*

Prosecco 7€  
13cl