

CARTE



APÉRITIFS

COCKTAILS

Spritz Aperol	10 €
Mojito	11 €
Blue Mojito	11 €
Tequila Sunrise	11 €

APÉRITIFS

Cidre brut/doux 75cl	19 €
Champagne Taittinger Prestige 75 cl	70 €
Coupe de Prosecco	6 €
Gin tonic	9 €
Ricard	5 €
Suze	5 €
Blanc cassis	4,30 €
Americano	10 €



BIÈRES

Moretti 25 cl / 50cl	4 € / 7,50 €
IPA 25 cl / 50cl	4,50 € / 8,50 €
Monaco	4,50 €

DIGESTIFS

Limoncello	6 €
Genepi	6 €
Rhum Zacapa	9 €
Get 27	6 €

Eau de vie de la société BRANA 9 €
Poire williams, framboise, cedrat, clémentine corse, vieille prune.

EAUX MINÉRALES

Evian 50 cl / 100 cl 3,50 € / 6 €
San Pellegrino 50 cl / 100 cl 3,50 € / 6 €

SANS ALCOOL

Virgin mojito 8 €
Virgin negroni 8 €
Desperados agrumes et zestes de citron 6 €

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola / Coca-cola zéro 33 cl 4 €
Orangina 25 cl 4 €
Oasis 25 cl 4 €
Jus de fruits 20 cl 4 €
Schweppes 25 cl 4 €
Schweppes Agrum' 25 cl 4 €
Ice-tea pêche 25 cl 4 €
Perrier 33 cl 4 €
Diabolo 25 cl 4 €
Grenadine, citron, myrtille, menthe, pêche, orgeat.

BOISSONS CHAUDES

Café 2,60 €
Thé / infusion 5 €
Chocolat chaud 5,50 €

MENU BAMBINO

Pizza l'Ourson

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc.

OU

Pâtes fraîches

Beurre ou tomate, jambon blanc.

+ Boisson fraîche au choix

+ 1 boule de glace au choix

Vanille, fraise, myrtille, chocolat, citron, straciatella.

+ 1 sucrerie

12 €

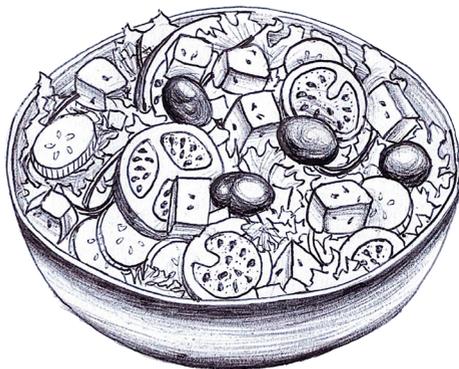


ENTRÉES

(seul ou à partager)

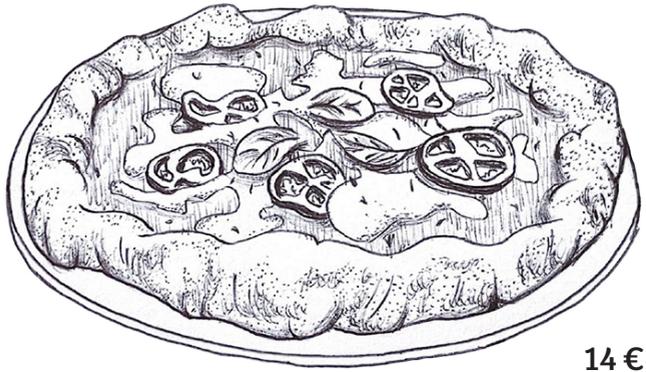
- | | |
|--|------|
| Focaccia tomates basilic straciatella  | 12 € |
| Aubergines à la parmigiana  | 12 € |
| Buratta  | 13 € |
| Salade de poulpes | 14 € |
- Salade verte, poulpe frais, ail, citron, huile d'olive, tomates, câpres, oignons rouges, pommes vapeur.

SALADES



- | | |
|-----------------------|------|
| Salade Toscane | 22 € |
|-----------------------|------|
- Salade verte, roquette, poivrons confits, parmesan, tomates, oignons rouges, gressins, chips de jambon et crème balsamique.
- | | |
|--------------------------|------|
| Salade de Camille | 24 € |
|--------------------------|------|
- Salade verte, tomates, oignons rouges, foie gras entier de canard mi-cuit, magret de canard séché fumé, noix de la famille Toulzac, gésiers de canard confits de La Campagnoise.

PIZZAS



Margherita

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, olives, basilic frais.

14 €

Marinara

Sauce tomate, tomates cerises confites, ail, origan.

14 €

Pesto

Base pesto, mozzarella fior di latte, champignons de paris, parmesan, stracciatella, tomates cerises confites, basilic frais, noisettes torréfiées.

16 €

Chèvre et miel

Base crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, miel, noix de la famille Toulzac.

16 €

L'ours bleu

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poitrine fumée, champignons de paris, reblochon, roquette, huile d'olive.

16 €

4 Fromages

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, fontina, gorgonzola, parmesan et origan.

16 €

Diot-Broc

Crème de brocolis, mozzarella fior di latte, diots, parmesan, friarelli.

16 €

Reine 15 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, olives, origan.

Végétarienne  15 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons de paris, poivrons, courgettes, aubergines, roquette.

Bomba  16 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquante, nduja, poivrons, pesto, basilic.

Au fil du Giffre 16 €
Base crème, mozzarella fior di latte, truite fumée, courgettes, pointe de crème à l'aneth, citron.

Procida 18 €
Base double tomate, jambon San Daniele DOP, stracciatella, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerises, vinaigre balsamique, huile d'olive.

Tartuffo 19 €
Crème de truffes, mozzarella fior di latte, jambon blanc aux truffes, truffes d'été, burrata, roquette, huile de truffe.

Calzone 15 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, oeuf.

Supplément ingrédient 1,50 €
sauf : **truite fumée, truffe, crème de truffes, jambon San Daniele DOP** 3 €

Burrata 4 €

POISSONS

Poulpe grillé à l'ail	28 €
Calamars à la romaine	29 €

VIANDES

Osso buco	28 €
Confit de Canard de la Famille TOULZAC	24 €



PÂTES

Pâtes fraîches sauce carbonara	21 €
Pâtes fraîches au poulpe et à la spianata piquante 	24 €
Pâtes fraîches pepperoni et nduja 	22 €
Lasagnes de légumes 	19 €
Lasagnes à la bolognaise	21 €
Ravioles aux cèpes 	24 €
Ravioles à la truffe 	26 €
Gnocchi au pesto 	23 €
Gnocchi au gorgonzola 	23 €

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Fondue Savoyarde 	25 €
Fromages affinés 18 mois minimum, servis avec une salade verte.	
Tartiflette	26 €
Servie avec une salade verte et du jambon San Daniele DOP 18 mois d'affinage.	

PÂTISSERIES

Tiramisu 10 €

Panna Cotta 9 €

Tarte au citron meringuée 10 €

Pâtisserie du moment 11 €

Royal au chocolat 11 €

Profiteroles 10 €

Myrtille Melba 1 boule glace vanille, 1 boule glace myrtille, myrtilles au sirop, chantilly. 10 €

Colonel 2 boules glace citron, vodka. 10 €

Coupe de glace artisanale

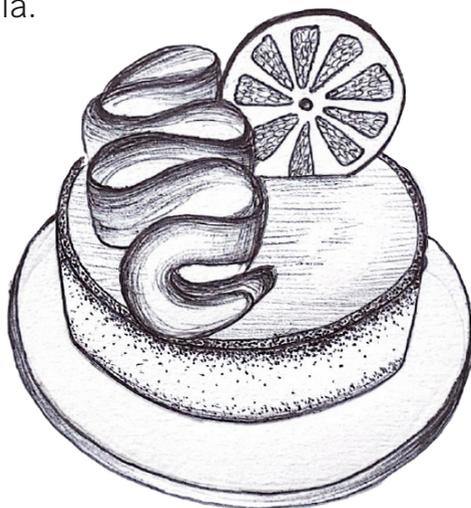
Vanille, fraise, myrtille, chocolat, café blanc d'Éthiopie, citron, stracciatella.

2 boules

3 boules

6 €

8 €



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (exemples: blé, seigle, orge, etc...); crustacés et produits à base de crustacés; oeufs et produits à base d'œufs; poissons et produits à base de poissons; arachides et produits à base d'arachides; soja et produits à base de soja; Lait et produit à base de lait; fruits à coque; céleri et produits à base de céleri; moutarde et produits à base de moutarde; graines de sésame et produits à base de graines de sésame; anhydride sulfureux et sulfites; lupin et produits à base de lupin; mollusques et produits à base de mollusques.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

VINS

BLANC

SAVOIE

Chignin Vieilles - Vignes - Quenard	25 €
Apremont AOP - Domaine Chapot	24 €
Chignin Bergeron « Les Divolettes » - Domaine Jean Vullien	34 €
Roussette de Savoie AOP vieilles vignes - Cave de Chautagne 	26 €

BOURGOGNE

Viré Clessé - Normand	28 €
La Roche Vineuse - Normand	26 €

ROSÉ

SAVOIE

AOP Vin de Savoie - Domaine Carrel & Senger	26 €
---	------

CÔTES DE PROVENCE

Gourmandise - IGP Méditerranée 	21 €
Minuty Prestige - AOP Côtes de Provence	40 €

ROUGE

ITALIE

Chianti – Castiglioni Frescobaldi	32 €
Regolo Sartori – Valpolicella	30 €
Borgobruno – Toscana 2020 	22 €
Amarone Della Valpolicella	80 €

SAVOIE

Mondeuse d'Arbin – Louis Magnin	60 €
Mondeuse – Domaine Jean Vullien	26 €
Gamay Jongieux – Domaine Carrel et Senger	22 €

CÔTES DU RHÔNE

Côte du Rhône – Domaine de Saje	22 €
Côte Rôtie AOP – Brune et blonde – Domaine Guigal	110 €
Château neuf du pape – Domaine Mathieu	54 €
Vacqueyras – Château des Hautes Ribes	35 €

BORDEAUX

Château Ormes de Pez – Saint Estèphe AOP	84 €
L'Oratoire de Chasse-Spleen 2019 – Moulis-en-Médoc AOP	48 €
Château Lehoull – Graves AOC	32 €

CAHORS

Cuvée de l'Aïeul – Château Eugénie 	30 €
--	------

PÉTILLANTS

Cidre Brut 75 cl	19 €
Cidre Doux 75 cl	19 €
Champagne (Taittinger Prestige) 75 cl	70 €
Prosecco 75 cl	24 €

VINS AU VERRE

12 cl

BLANC

Pakhus - Vin de Savoie moelleux
La Roche Vineuse - Normand

ROSÉ

Minuty Prestige

ROUGE

Borgobruno - Toscana 2020
Cuvée de l'Aïeul - Château Eugénie



6 €
6,50 €

8 €

6 €
7 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.