

POUR COMMENCER

🍷 PATATAS BRAVAS	6,50€
🌿 FROMAGE PROVOLONE À LA FAÇON DU CHEF AVEC POIVRON D'ESPELETTE ET GRISSINS	8,50€
🌿 ROULEAUX DE PRINTEMPS FAITES MAISON 3 UNITÉS	7,50€
CROQUETTES FAITES MAISON 6 UNITÉS	7,50€
QUEUES DE CREVETTES ET SEICHE À L'ANDALOUSE	9,50€
ASSORTIMENT DE CONSERVES ESPINALER	8,50€

SALADES ET ENTRÉES

SALADE DE MER MEZCLUM ET CONSERVES ESPINALER	11,20€
SALADE CÉSAR MEZCLUM, POULET CROUSTILLANT, COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS ET SAUCE CÉSAR	11,40€
SALADE CHÈVRE MEZCLUM, TOMATE, TOAST AU FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD, LARDONS ET NOIX	11,20€
SALADE GOURMET MEZCLUM, AVEC GESIERS DE CANARD, JAMBON DE CANARD ET FOI-GRAS	13,50€
CARPACCIO DE BŒUF AVEC COUPEAUX DE PARMESAN ET PAIN ESPAGNOL "COCA"	13,50€

PÂTES ET RISOTTOS

SPAGHETTIS, MACARONIS, MACARONIS GEANTS, TAGLIATELLES	10,95€
SAUCE AU CHOIX:	
🌿 BOLOGNAISE	
🌿 PESTO VERT OU PESTO ROUGE (UN PEU PIQUANT)	
🌿 CARBONARA (CRÈME DE LAIT, BACON, FROMAGE ET OEUF)	
🌿 CARBONARA IBÉRIQUE (CRÈME DE LAIT ET JAMBON IBÉRIQUE). SUPL.1€	
🌿 NAPOLITANA (TOMATE, MOZZARELLA ET BASILIC)	
🌿 4 FROMAGES (CRÈME DE LAIT, MOZZARELLA, EMMENTAL, CHEDDAR ET ROQUEFORT)	
🌿 PÂTES SANS GLUTEN (FUSSILLI)	10,95€
🌿 TORTELLINI DE RICOTA ET ÉPINARD AUX QUATRE FROMAGES	10,95€
🌿 FAGOTTINI DE POIRE ET FROMAGE GORGONZOLA AVEC SAUCE DE FROMAGE GORGONZOLA ET NOIX	11,95€
🌿 RISOTTO DE VEAU AVEC DE L'HUILE DE TRUFFE	11,50€

VIANDES

🌿 ONGLET DE BŒUF	16,90€
🌿 MAGRET DE CANARD DU "SUD OUEST"	19,40€
🌿 OSSOBUCO AVEC SPAGHETTIS	16,00€
🌿 SECRET DE PORC IBÉRIQUE	20,10€
🌿 POULET MARINÉ AU SOJA	14,00€
GARNITIONS: POMMES DE TERRE FRITES, GRATIN DAUPHINOIS OU LÉGUMES	
CHOISISSEZ VOTRE SAUCE: 4 FROMAGES, ROQUEFORT, SAUCÉ FOIE GRAS OU POIVRE	1,50€

🌿 VÉGÉTARIENS 🍷 PIQUANT 🌿 SANS GLUTEN

Si vous souffrez d'intolérance alimentaire, n'hésitez pas à nous le signaler.

Nous avons les fiches d'information sur les allergènes de tous les produits disponibles pour nos clients.

NOS PIZZAS

LES CLASSIQUES

Avec la pâte originale fine et croquante. MOITIÉ

🌿 MARGHERITA TOMATE, FROMAGE, OLIVES ET ORIGAN	6,50€ 10,60€
JAMBON BLANC TOMATE, FROMAGE, JAMBON BLANC ET ORIGAN	6,50€ 10,60€
REINE TOMATE, FROMAGE, CHAMPIGNONS, JAMBON BLANC ET ORIGAN	7,10€ 11,80€
NAPOLITANE TOMATE, FROMAGE, CÂPRES, ANCHOIS, OLIVES ET ORIGAN	6,50€ 10,60€
4 SAISONS TOMATE, FROMAGE, SAUSISON, BACON, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, ARTICHAUS, OLIVES ET ORIGAN	7,10€ 11,80€
NEPTUNE TOMATE, FROMAGE, THON, OLIVES ET ORIGAN	6,50€ 10,60€
🌿 4 FROMAGES TOMATE, EDAM, EMMENTAL, ROQUEFORT, MOZZARELLA ET ORIGAN	7,10€ 11,80€
🌿 ESCALIVADA TOMATE, FROMAGE, POIVRON ROUGE, AUBERGINE, OIGNON ET ORIGAN	7,10€ 11,80€
🌿 CHÈVRE TOMATE, FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX DE PIN, MIEL, CORNICHONS ET ANIS VERT	7,10€ 11,80€
BOLOGNAISE SAUCE BOLOGNAISE ET FROMAGE	7,10€ 11,80€
🍷 PEPPÉRONI TOMATE, FROMAGE ET PEPPÉRONI	6,50€ 10,60€
ANGELO TOMATE, FROMAGE, BACON, POMME, FROMAGE DE CHÈVRE ET NOIX DE PIN	7,10€ 11,80€
TROPICAL TOMATE, FROMAGE, JAMBON BLANC, BACON ET ANANAS	6,50€ 10,60€
CANTABRIQUE TOMATE, FROMAGE, ANCHOIS, THON ET POIVRONS DU PIQUILLO	7,10€ 11,80€
🌿 ROQUEFORT TOMATE, FROMAGE ROQUEFORT ET NOIX	7,10€ 11,80€
PARISIENNE TOMATE, FROMAGE, CHAMPIGNONS, OIGNON ET ARTICHAUS	6,50€ 10,60€
LES NOIRS Avec une délicieuse olivade noir. MOITIÉ	
🌿 ERIX TAPENADE D'OLIVES NOIRES, FROMAGE, BRIE, COMTÉ, EDAM, RACLETTE ET OIGNON	7,10€ 11,80€
CARBONARA NOIR TAPENADE D'OLIVES NOIRES, FROMAGE, BACON, OIGNON ET OEUF	7,10€ 11,80€

LES BLANCHES

Masse classique à la douceur de la crème fraîche. MOITIÉ

CARBONARA CRÈME FRAÎCHE AU LAIT, FROMAGE, BACON ET OIGNON	6,50€ 10,60€
RACLETTE CRÈME FRAÎCHE AU LAIT, FROMAGE, RACLETTE, BACON ET OIGNON	7,10€ 11,80€
🌿 BRIE CRÈME FRAÎCHE AU LAIT, FROMAGE, BRIE, AMANDES ET CONFITURE DE FRAMBOISE	7,10€ 11,80€

LES PREMIUM

Une combinaison unique de produits sélectionnés. MOITIÉ

DONATELLO TOMATE, FROMAGE, SAUMON FUMÉ, OLIVES ET ORIGAN	7,95€ 13,60€
PAYSANNE TOMATE, FROMAGE, BACON, CHAMPIGNONS, OIGNON, ROQUETTE ET OEUF	7,95€ 13,60€
BRESAOLA TOMATE, FROMAGE, BRESAOLA, ROQUETTE, MOZZARELLA, TOMATES CHERRY ET RÉDUCTION DE BALSÂMIQUE	7,95€ 13,60€
🍷 PEPITO TOMATE, FROMAGE, BANDES DE BOEUF, OIGNON, POIVRON ROUGE, VERT ET PIQUANT DU PADRON ET SAUCE BARBECUE	7,95€ 13,60€
CAMPAGNARDE TOMATE, FROMAGE, JAMBON IBERIQUE, CHAMPIGNONS, BACON ET OEUF	7,95€ 13,60€
ANDORRANE TOMATE, FROMAGE, VEAU DU PAYS, OIGNON, TOMATES CHERRY ET SAUCE PEDRO XIMÉNEZ	7,95€ 13,60€
MAJORQUINE TOMATE, FROMAGE, SOUBRESSADE, FROMAGE DE CHÈVRE ET MIEL	7,95€ 13,60€
CREVETTES TOMATE, FROMAGE, QUEUE DE CREVETTES, AIL ET PERSIL ET ORIGAN	8,50€ 14,60€
🍷 POULPE TOMATE, FROMAGE, POULPE ET POIVRE PIQUANT	8,50€ 14,60€

SUPPLÉMENT PAR INGRÉDIENT AJOUTÉ 0,50€
SUPPLÉMENT DE CREVETTES ET SAUMON 2,00€

BASE DE PIZZA SANS GLUTEN (Consultez notre personnel) 2,00€

DESSERTS

TIRAMISU	5,50€
ROULEAUX AU CHOCOLAT AVEC DE LA GLACE À LA VAINILLE	5,50€
COULANT AU CHOCOLAT	5,50€
PANNA COTTA À LA CONFITURE LAIT	4,90€
ÎLE FLOTTANT	5,10€
CRÊPE AUX CHOIX (SUCRE, CHOCOLAT, NUTELLA, CONFITURE DE FRAMBOISES OU "KINDER BUENO")	5,30€
🌿 GLACE TRADITIONNELLE ANGELO CHOCOLAT 70% AU COULIS DE MANDARINE, CAPPUCCINO AU CAFÉ, VIEILLE VANILLE, SORBET CITRON, CACAHUËTE SALÉE, MASCARPONE AUX FIGUES, NOUGAT	4,00€
ANGELO CUPS:	
CHEESECAKE	3,30€
KINDER BUENO	3,30€
CHEESECAKE AVEC BUSCUITS OREO	3,30€

VINS

VERRE A VIN (Rouge, Blanc ou Rosé)	3,50€
ROUGE	
AZABACHE CRIANZA (D.O. Rioja) Tempranillo, Grenache, Mazuelo	14,90€
PROELIO CRIANZA (D.O. Rioja) Tempranillo, Grenache	17,90€
MANO A MANO ROBLE (V.T. Castilla) Tempranillo	15,90€
PAGOS DE QUINTANA ROBLE (D.O. Ribera de Duero) "Tinto Fino"	16,90€
PAGOS DE QUINTANA CRIANZA (D.O. Ribera de Duero) "Tinto Fino"	19,50€
PETIT BERNAT ROBLE (D.O. Pla de Bages) Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Picapoll Rouge, Grenache	18,50€

BLANC

K-NAIA (D.O. Rueda) Verdejo, Sauvignon Blanco	14,90€
QUINTA DAS TAPIAS (D.O. Montereï) Godello	16,90€
HONEYMOON (D.O. Penedés)	15,90€

ROSÉ

MARTIN BERASATEGUI (D.O. Navarra) Grenache	13,90€
LÍA PÉT-NAT (Rioja) Vin mousseux fruité. Méthode Ancestrale	17,90€

AUTRES BOISSONS

LAMBRUSCO ROUGE	12,90€
LAMBRUSCO ROSÉ	12,90€
SANGRIA	13,10€
SANGRIA DE CAVA	15,20€

CAVAS ET CHAMPAGNE

CANALS & MUNNÉ BRUT RESERVA (D.O. Cava) Macabeu, Chardonnay, Parellada	19,95€
BOLLINGER ESPECIAL CUVÉE (A.O.C. Champagne)	45,60€

TAXES INCLUSES

MENU ENFANT

7,50€
(JUSQU'À 10 ANS)

ESCALOPE DE POULET À LA MILANAISE	CRÊPE NUTELLA
PIZZA CLOWN (AU JAMBON CUIT ET FROMAGE)	+ YAOURT NATUREL + BOISSON
MACARONIS À LA BOLOGNESE	UNE BOULE DE GLACE

À demander au serveur ou serveuse pour le menu enfant sans gluten.