



# PASSEZ COMMANDE AU 01 46 51 22 58

ATTENDEZ QUELQUES  
PETITES **10 MINUTES**

**VENEZ CHERCHER  
VOS PLATS &  
RÉGALEZ VOUS !**

## À PARTAGER !

**FOCACCIA FINE** huile d'olive & romarin 7  
**GARLIC BREAD** pain à l'ail & mozzarella fondue 8

## PIZZA

### MARGHERITA 13

tomate, mozzarella, basilic  
*(avec des champignons de Paris +1€)*

### BUFALINA 15

tomate, mozzarella di bufala, origan, basilic

### REGINA CLASSICA 17

tomate, mozzarella, jambon aux herbes, basilic,  
champignons frais *(avec un œuf +1€)*

### DIAVOLA 16

tomate, mozzarella, saucisse épicée spanata,  
oignons rouges, roquette

### PARMA 17.5

tomate, mozzarella, jambon de parme, basilic

### PEPPERONI 16

tomate, mozzarella, chorizo doux, origan

### CALZONE 17

tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, ricotta

### RICOTTA 16.5

tomate, mozzarella, ricotta, parmesan, aubergines,  
tomates cerises, basilic

### BURRATA 18.5

tomates nature & confites, burrata, crème de balsamique,  
roquette *(avec du jambon de Parme +3€)*

### TONNO 18

tomates, mozzarella, thon, olives, capres, oignons rouges

### STRACCIATELLA VERDE 18

crème de basilic, jambon de parme, tomates confites,  
stracciatella, roquette, parmesan

### RUSTICA 15.5

mozzarella, crème, chèvre frais, miel, roquette, tomates cerises

### BASILICO MEATBALLS 17

mozzarella, bœuf mijoté, œuf, oignons rouges, basilic

### QUATTRO FORMAGGI 16

mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, oignons rouges

### RICCHISSIMA 17

mozzarella, ricotta, champignons, œuf, huile saveur de truffe,  
parmesan

### VERDURA 16

mozzarella, légumes grillés, roquette

## DESSERTS

**TIRAMISÙ** au café et à l'amaretto 7

**MOUSSE AU CHOCOLAT** éclats de noisettes 7.5

**PIZZA NUTELLA** amandes & noisettes grillées 11

**SALADE DE FRUITS FRAIS** 9

mangue, ananas, raisins, fraises, grenade

**CHEESECAKE** 8

au citron vert & coulis de mangue

Cuisson  
au four à bois.  
Pâte fine, légère  
et croustillante.

## SALADES

### BURRATA & LÉGUMES GRILLÉS 16

mesclun, tomates datterino, courgettes & aubergines grillées

### NIÇOISE 19

thon frais mi-cuit, poivrons, haricots verts, œuf, anchois & olives

### CÉSAR 18

blanc de poulet croustillant, romaine & sauce César

### BOWL SAUMON 18.5

saumon cru, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat,  
chou rouge, tomates datterino, herbes fraîches,  
sauce soja/huile sésame toasté, piment doux/gingembre

### CHÈVRE CHAUD 18

toasts de chèvres frais rôtis au miel, melon, jambon Parme, tomates

## HAMBURGERIA

Viande de bœuf "extra" en provenance de l'élevage du patron,  
sur les plateaux verdoyants de la Ferme Montagnes d'Aubrac®

### AMERICANO 18.5

bœuf aubrac, cheddar vintage,  
sweet vegetable mix, salade, ketchup maison

### LE FRENCHY 19.5

bœuf aubrac, comté, crispy bacon,  
condiment échalote, roquette, béarnaise

### L'AUVERGNAT 18

bœuf aubrac, bleu d'auvergne,  
oignons caramélisés, sauce miel moutarde

### STEAK AVEC ŒUF À CHEVAL 17

bœuf aubrac, œuf au plat, frites au couteau & salade

## PASTA FRESCA • AL FORNO

Pâtes fraîches farcies de bons produits, d'après les recettes du chef

### RAVIOLI BŒUF AUBRAC 16.5

bœuf extra de la Ferme Montagnes d'Aubrac®,  
sauce tomate & parmesan DOP

### RAVIOLI RICOTTA & ÉPINARDS 17.5

crème de sauge, tomates confites & parmesan DOP

### LASAGNES TRADITIONNELLES 16

tomates, sauce béchamel & viande de bœuf de  
la Ferme Montagnes d'Aubrac®

## BIÈRE FRAÎCHEMENT BRASSÉE

Bière inédite 1664, livrée fraîche et non pasteurisée. Une bière légère,  
moins acide, offrant une belle palette aromatique et à l'effervescence délicate

**DEMI** 25cl **5.5€** • **PINTE** 50cl **9.5€**

## BIÈRES BOUTEILLE

ABBAYE DE LEFFE BRUNE 7

GRIMBERGEN BLANCHE 7

1664 SANS ALCOOL 7

LE TITI PARISIEN 7

LA CHOUFFE 7

CORONA 7

BUD 7

## SOFTS

COCA-COLA 33cl 3

COCA-COLA ZÉRO 33cl 3

ORANGINA 33cl 3

ICE TEA 33cl 3

PERRIER 33cl 3

VITTEL 50cl 3