

Les planches à partager



-  **Planche de Fromages** 14€
- Planche de Charcuteries** 14€
- Planche Mixte** fromages, charcuteries, jambons. 14€
- Une sélection de fromages et de charcuteries de grande qualité et 100% Italiens.*
- Carpaccio de Bresaola** 14€
Fines tranches de Bresaola (bœuf séché), filet d'huile d'olive, roquette, émincé de champignons, tomates cerises et copeaux de parmesan, accompagné de frites maison.
-  **Burrata 300g artisanale et crémeuse à souhait.** Mesclun, Tomates cerises. 14€
- Portion de frites maison** 3€

Les salades



- La Méditerranéenne** 13,50€
Mesclun, thon, filets d'anchois, Ricotta, tomates cerises, olives noires, aubergines, câpres.
- La Club Parma ou Bressaola** 13,50€
Mesclun, jambon de Parme 18 mois ou Bressaola (bœuf séché), copeaux de Parmesan, tomates cerises, émincé de champignons.
- La Club Jambon Blanc** 13,50€
Mesclun, jambon blanc, copeaux de Parmesan, tomates cerises, émincé de champignons.
-  **La Club Seguin** 13,50€
Mesclun, Chèvre chaud, émincé de Champignons, pignons, aubergines, tomates cerise, olives noires.
-  **La Veggie Club** 11€
Mesclun, copeaux de Parmesan, émincé de champignon, aubergines, tomates cerise, olives noires.
-  **Salade verte** (pour accompagnement) 3€

Le coté du Boucher



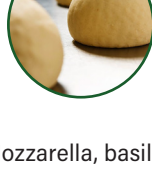
- Pièce de bœuf à la plancha, ~ 200g, sélectionnée par notre ami Kevin de la Boucherie Triperie "Chez Christophe" à Courbevoie.** 16,50€
Frites maison et/ou salade et/ou pâtes fraîches.

Les Pizzas



Notre pâte à pizza est artisanale !

La **fermentation lente** (à froid et durant 4 jours) **du paton** réalisé à base de farine italienne apporte plus de **croquant et de moelleux** à vos pizzas.



-  **Margarita** 11€
Sauce tomate, Mozzarella, basilic frais.
-  **Marinara** 11€
Sauce tomate, huile aillée, olives noires.
-  **Verdura** 12€
Sauce tomate, Mozzarella, aubergines, champignons, tomates cerises, copeaux de Parmesan.
- Regina** 13€
Sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, champignons.
-  **4 fromages** 14€
Sauce tomate, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, copeaux de Parmesan.
- Calzone** 14€
Sauce tomate, Mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf.
-  **Buffala** 14€
Sauce tomate, Mozzarella et mozzarella di bufala crue, roquette, tomates cerises, origan, huile d'olive.
- Pizzicante** 14€
Sauce tomate, Mozzarella et mozzarella di bufala crue, poivrons grillés, Nduja*, basilic.
-  **Chèvre Miel** 14€
Mozzarella, chèvre, miel, avec tranches de poire (ou sans, selon votre envie. Précisez-le nous !)
- Parma ou Bressaola** 15€
Jambon de Parme ou Bressaola (bœuf séché), sauce tomate, Mozzarella, roquette, tomates cerises, copeaux de Parmesan, huile d'olive aillée.
-  **Al Tartufo** 15€
Crème de truffe, Mozzarella, aubergines, tomates cerises, champignons, copeaux de Parmesan.

- Planche Mezzo Pizza** 14€
Mini Pizza au choix (**Margarita** ou **Regina** ou **Verdura** ou **Al Tartufo**) accompagnée de salade Mesclun, Mozzarella di Buffala et tomates cerises.

Les suppléments pour une pizza sur mesure

- | | | | |
|--------------------------|----|----------------------------------|----|
| • Œuf | 1€ | • Jambon cuit | 2€ |
| • Olives noires | 1€ | • Copeaux de Parmesan | 1€ |
| • Roquette | 1€ | • Chèvre | 2€ |
| • Salami épicé | 2€ | • Aubergines ou courgettes | 1€ |
| • Thon | 2€ | • Tomates cerises | 1€ |
| • Bressaola | 3€ | • Jambon de Parme | 3€ |
| • Nduja* | 2€ | • Mozza di Buffala..... | 4€ |
| • Filets d'anchois | 2€ | | |
| • Câpres | 1€ | | |

**La Nduja, d'origine Calabraise en Italie, est une saucisse fabriquée à base de porc, de piments et d'épices.*

Les pâtes fraîches



Nos pâtes sont fraîches et leurs formes varient
en fonction de l'humeur du chef !

Dégustez-les avec la **sauce de votre choix** :

-  **Nature** - Avec une noix de beurre. 9€
-  **All'Arrabiata** - Sauce tomate, piment, ail. 12,50€
-  **Al Pesto** - Sauce basilic et pignons. 12,50€
-  **Al Tartufo** - Crème fraîche, Crème de truffe. 13,50€
- Alla Carbonara** - Crème fraîche, œuf, jambon de Parme. 13,50€

Nos menus



Le Club du midi

16€

Servi uniquement **les midis du Lundi au Vendredi**
hors jours fériés

- | | | | | |
|---|----------|--|----------|--|
| Pâte du jour
ou
Pizza Margarita
ou Regina
ou Marinara
ou
Salade au choix | + | Verre de vin ou bière pression
ou
75cl d'eau filtrée & purifiée
ou
33cl de soft | + | Salade de fruits
ou
1 boule de glace
ou
Fromage blanc |
|---|----------|--|----------|--|

Le menu Enfant

jusqu'à 12 ans

9€

- | | | | | |
|--|----------|---|----------|--|
| Pâte du jour
ou
Mezzo Pizza Margarita ou Regina
ou
Steak haché frites | + | Sirop à l'eau filtrée & purifiée | + | Salade de fruits
ou
1 boule de glace
ou
Fromage blanc |
|--|----------|---|----------|--|

Les desserts

100% faits  maison !

- Tiramisu** 6€
- Dolce al cioccolato** 6€
Moelleux chocolat et sa boule de glace
- Panacotta** 6€
Coulis fruits rouge ou mangue.
- Fromage blanc 0%** 6€
Nature, coulis fruits rouge ou mangue.
- Salade de fruits frais** 6€
- PIZZucchero** 6€
Pizza en chausson Nutella/banane ou Nutella/poire.
- Glaces artisanales** La boule 2,50€
Vanille, chocolat, fraise, citron, mangue, stracciatella, noisette.
- Café ou thé gourmand** 7,50€
Accompagné de 3 mini desserts.



Plats végétariens

La **liste des allergènes** est disponible auprès de notre équipe.
Les prix indiqués sont nets (taxes et service compris)

Vins Blancs

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
Pays d'Oc Domaine de la Clapière Cuvée FIGUERETTE - vin aromatique, gourmand et fruité / IGP Terra Vitis.	3,80€	14€	19€
Italie Pecorino Bio Région des Abruzzes. Vin frais aux notes d'agrumes.	4,50€	18€	26€
Argentine Petite Fleur, Bodega Monteviejo Chardonnay - Vin Onctueux avec une belle acidité et des arômes persistants.	5,50€	21€	32€

Vins Rosés

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
Pays d'Oc Domaine de la Clapière Cuvée JALADE - Un rosé clair, aromatique et fruité; IGP Terra Vitis.	3,80€	14€	19€
Italie Rosé Dell'Estate, Trevenezie Un vin frais et fruité aux senteurs de cerises et de violette.	4,50€	17€	26€
Côtes de Provence Château Cavalier Cuvée MARAFIANCE - Élégant, arômes fruits rouges et agrumes/AOP Terra Vitis.	5€	19€	29€
Côtes de Provence M de Minuty Arômes légers de melon et de notes de fleurs.	5,50€	22€	32€

Vins Rouges

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
Pays d'Oc Domaine de la Clapière Cuvée JARDIN DE JULES - Vin gourmand aux arômes fruités / IGP Terra Vitis.	3,80€	14€	19€
Italie Primitivo Castello Monaci Cuvée PILUNA - Vin des Pouilles, dominé par des notes de fruits rouges mûrs / IGT.	4,50€	16€	24€
Italie Montepulciano d'Abruzzo Cantina Zaccagnini - Vin original, détonnant, bonbon ! Vanille et réglisse.	5€	18€	27€
Bordeaux Sup Château Cateau Lagrange Vin Bio gourmand et équilibré, un nez raisins mûrs et des tanins fermes / AOP.	5,50€	19€	29€
Côte du Rhône "Parallèle 45" Paul Jaboulet Un vin intense et généreux, séduisant par son bouquet fruité et épicé.	5,50€	19€	29€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Maison Michel Picard - Frais, équilibré, fruits rouges et notes d'épices douces.	5,50€	21€	32€
Argentine Petite Fleur, Bodega Monteviejo 100% Malbec - Vin minéral et complexe avec des arômes de fruits et d'épices	5,50€	21€	32€
Bordeaux Pomerol Château La Rose Montviel Un vin élégant et velouté, fruits mûrs, tanins fermes / AOP.			39€
Bordeaux St-Julien Aspirant de Beychevelle (4° Grand Cru Classé) 65% de Merlot pour plus de souplesse et de gourmandise / AOP.			46€

Apéritifs & Digestifs

Whisky, Vodka, Gin	4cl	6€
Whisky, Vodka, Gin avec soda	2cl	7€
Kir, Anisé	2cl	4€
Martini rouge, blanc, rosé	2cl	4€
Get 27	4cl	6€
Grappa ambrée vieillie en fût	4cl	6€
Limoncello / Amareto / Liqueur de Café	4cl	5€

Cocktails

Demandez à  notre Barman

8€
ou **Virgin** (sans alcool) 5,50€

Les classiques : Mojito, Americano, Negroni.
Les Tonics : Gin Bombay Tonic, Martini Vibrante.
Les Spritz : Spritz, St Germain Spritz.
Les Mules : Caribbean Mule, Ginger Ale.

Pétillants

	Verre 14cl	Bouteille 50cl	Bouteille 75cl
Prosecco	4,50€	13€	23€
Champagnes	La coupe		75cl
Louis Constant Brut	7€		40€
Louis Constant Rosé	8€		44€

Les cafés LAVAZZA & les thés

Expresso, Décaféiné	2€
Noisette	2,30€
Double expresso, Café Crème	3,50€
Cappucino	4,20€
Café frappé	4€
Chocolat Chaud	4€
Thé ou Tisane WHITTINGTON	4€
Darjeeling, Earl grey, Jasmin, Vert menthe, Verveine	

Nos jus de fruits frais

Le Geste  Santé !

Le Revitalisant Orange, fraise, pomme, menthe.	33cl	5,50€
Le Detox Orange, citron, gingembre.	33cl	5,50€
Orangeade	33cl	4,50€
Citronnade	33cl	4,50€

Nos eaux

Le Geste pour  la Planète !

La bouteille Plate ou Gazeuse 75cl 1,50€

Notre eau est **filtrée** et **purifiée** sur place par Micro-filtration professionnelle **BRITA®**.

Une **eau de qualité** et moins de déchets pour une **planète préservée** !



PARTENAIRE DE



Les sodas & jus de fruits

Le Geste  Plaisir !

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Fanta Orange, Fanta Agrume, Perrier (bouteille)	33cl	3,50€
Finley Tonic, FuzeTea Pêche (bouteille)	20cl	3€
Jus de fruits Charles Papillon Pomme, Abricot, Fraise, Pêche, Orange, Tomate.	25cl	4€

Les bières à la pression

Heineken Blonde	5°	3,60€	6,80€
Bière du mois		3,90€	7,20€
Heineken 0,0 (sans alcool)	0°	3,60€	6,80€

Les bières bouteilles

Desperados	5,9°	33cl	5,50€
Galia IPA - Paris,	6°	33cl	5,50€
Galia Blanche - Paris	5,2°	33cl	5,50€

Les prix indiqués sont nets (taxes et service compris)