

FORMULE DU JOUR

uniquement le midi

Plat du jour 11 €

Plat du jour + dessert 16 €

Plat du jour + café gourmand 17 €

ANTIPASTI

- | | |
|--|------|
| Assiette à partager (3/4 pers),
assortiment de charcuteries italiennes, fromages et légumes marinés | 18 € |
| Bianca à partager (2 pers) 12€, (3/4 pers)
pizza blanche garnie de Straciatella, pesto de basilic, tomate cerise et truffe noire | 19 € |
| Burratina truffée,
tartare de tomate à l'ancienne, pesto de basilic, roquette, huile de coriandre
et pizza blanche | 13 € |
| Salade de poulet croustillant
laitue romaine, croûtons, Parmigiano Reggiano, tomate cerise et oignons Pickels | 15 € |
| Salade de chèvre miel en brick
mesclun, tomates cerises, noisettes concassées,
chips de jambon de Parme et oignons Pickels | 14 € |
| Croque Margott truffé
focaccia, straciatella truffée, jambon truffé, mozzarella fior di latte et mesclun | 15 € |
| Carpaccio de bœuf
mesclun, tuile de parmigiano Reggiano, tomate cerise, pesto de basilic, câprons,
roquette et frites fraîches | 15 € |
| Carpaccio de Saint-Jacques marinées
noix de coco, huile de coriandre, légumes en pickels,
crème au citron, frites fraîches ou salade | 16 € |

PASTA

Farfalle au poulet tomates cerises, basilic, mozzarella fior di latte, parmigiano Reggiano et épices italiennes	15 €
Linguine aux Palourdes et Saint-Jacques, ail et persil	18 €
Ravioles à la truffe, pâtes fraîches farcies à la truffe et tartufata	16 €

VIANDES

Escalope de veau milanaise et linguine à la tomate et parmigiano Reggiano	16 €
Tartare de bœuf charolais préparé par nos soins coupé au couteau (200g), frites fraîches	15 €
Burger Margott, boeuf Angus (200g) tomates confites, provola fumée, pesto de basilic, ricotta di Bufala, mesclun et frites fraîches	17 €
Burger Chicken poulet croquant, guacamole, provola fumée, pancetta grillée (porc), coulis de poivrons, oignons, laitue romaine et frites fraîches	17 €

PIZZA

MARGHERITA	11 €
tomate, mozzarella di bufala, olio extra vierge, basilic frais	
PROSCUITTO	14 €
tomate, tomates cerises, mozzarella di bufala, jambon de Parme, olio extra vierge, basilic frais	
DIAVOLA	13 €
Tomate, mozzarella Fior di latte, oignons rouges, piment, poivrons, saucisse piquante, parmigiano Reggiano	
EMILIA	14 €
tomate, mozzarelle Fior di latte, roquette, jambon de Parme, Parmigiano Reggiano, tomates cerises, basilic frais, olio extra vierge, crème de balsamique	
MAIALE	15 €
tomate, mozzarella Fio di latte, jambon cuit, saucisse piquante, jambon de Parme, parmigiano Reggiano,	
CALZONE	13 €
tomate, mozzarella Fior di latte, jambon cuit, champignons frais, œuf,	
REGINA	13 €
tomate, mozzarella Fior di latte, jambon cuit, champignons frais, basilic frais	
MANZETTA	14 €
tomate, mozzarella Fiore di latte, bœuf haché, oignons rouges, poivrons, épices mexicaines, parmigiano Reggiano	
PUGLIESE	15 €
tomate, mozzarella di bulala, olives, pécorino, tomates confites, pesto maison, basilic frais	
MARGOTT	14 €
tomate mozzaerella Fior di latte, artichauts marinés, champignons frais, poivrons marinés, oignons rouges, pesto maison et basilic frais	

PIZZA SUITE

SOCCORSA pesto de basilic, mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic frais	13 €
4 FORMAGGI mozzarella Fior di latte, gorgonzola, chèvre, raclette, parmigiano Reggiano, basilic frais	14 €
CAPRA mozzarella Fior di latte, chèvre, miel, basilic frais	13 €
TARTUFO mozzarella Fior di latte, roquette, jambon truffé, tomates cerises, parmigiano Reggiano, crème balsamique	15 €
POLLO mozzarella Fior di latte, gorgonzola, poulet, roquette, noix, tomates cerises	14 €
MONTANARA mozzarella Fior di latte, raclette, oignons rouges, pomme de terre, jambon de Parme	14 €
BURRATINA pecorino, roquette, burratina truffée, tomates cerises, crème de balsamique	15 €
SALMONE mozzarella Fior di latte, tomates cerises, saumon fumé, basilic frais	14 €

Suppléments : mozzarella di bufala 3 € / Viande, poisson, fromage 2 € / Autres 1 €

MENU BAMBINO 10 € (-de 10ans)

Jus de fruit ou soda
Pizza tomate mozzarella jambon blanc Ou steak haché frite
+ Glace 2 boules (vanille, chocolat ou fraise)

PIZZA BAMBINO 6 € (Tomate, mozzarella, jambon blanc)

DESSERTS MAISON

Véritable Tiramisu	7 €
Panna cotta nature ou fruits rouges ou caramel beurre salé	6 €
Tartosphère aux 2 chocolats, noir Guanara 70% et blanc ivoire 35%	7 €
Macaloug aux fruits exotiques et mousse coco	7 €
Dessert du jour	6 €
Café gourmand ou Thé gourmand	8 €
Camembert di bufala à la truffe	6€

APERITIFS

Ricard, Pastis	2cl : 2,5 €	4cl : 4 €
Martini blanc, rouge, Marsala 5cl		3,5 €
Suze 5cl		4 €
Kir 12 cl		4 €
Spritz		7 €

SOFTS

Badoit	33cl 3.5 €	75cl 5 €
Evian	33cl 3 €	75cl 4 €
Siróp à l'eau		2 €
Diabolo		2.5 €
Coca, coca zéro 33cl, Schweppes agrumes		
25cl, Fuze Tea Pêche 25cl, Orangina 25cl,		
Badoit rouge 33cl, Jus de fruits (orange, pomme,		
ananas, ACE, tomate, abricot) 25cl		3.5€
Virgin mojito		6 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2 €
Thé / Infusion Dammann	3 €
Cappuccino	3.5 €

BIERES PRESSIONS

	25cl	50cl
Heineken	3,5 €	7 €
Affligem	4 €	8 €
Panaché - Monaco	3,5 €	
Supp Picon		1 €
Despérados		5 €

DIGESTIFS

Jack Daniel's 4cl	9 €
Chivas 4cl	12 €
Rhum Pacto Navio 4cl	10 €
Rhum Zacapa 23 ans 4cl	15 €
Vodka 4cl, Gin 4cl, Ballantine's 4cl,	7 €
Rhum Havana ambré 4cl	7 €
Bailey's 5cl, Grappa 4cl, Poire 4cl	7 €
Amaretto 5cl	7 €
Get 27/31 5cl	7 €
Limoncello 5cl	6 €
Chartreuse verte 4cl	8 €
Coanac 4cl	10 €

VINS BLANC

	12cl	75cl
Prosecco Sartori	4 €	23 €
Pigmentum - Côtes de Gascogne	4 €	23 €
AOP Mâcon Lugny Joseph Drouhin	-	24 €
AOP Chablis - Garnier et Fils	-	35 €
Pot Blanc Viognier IGP Gard	3,5 €	46cl 11 €

VINS ROUGE

	12cl	75cl
AOP Saint Chinian - Château Fontanche les Uyères	4 €	23 €
AOP Chianti Classico Giulio Del Medici	-	25 €
AOP Valpolicella Ripasso Superiore - Regolo Sartori	-	29 €
AOP Mercurey - Domaine Voarick	-	36 €
AOP Côte Rôtie - Rozier - Domaine Pichon	-	59 €
AOP Saint Joseph - Domaine Pichon	-	33 €
AOP Crozes-Hermitage Bio - Domaine Tardy	-	35 €
AOP Cornas - Granit 30 - Domaine Vincent Paris	-	46 €
AOP Gevrey Chambertin - Les Crais - Domaine Huguenot	-	65 €
AOP Beaune 1 ^{er} cru - Domaine Berthelemot	-	79 €
Pot Rouge AOP Côtes du Rhône	3,5 €	46cl 11 €
Pot Rouge AOP Crozes-Hermitage	5 €	15 €

VINS ROSE

		75cl
AOP Côtes de Provence		21 €
Château du Rouët - Esterelle		32 €
Château Saint-Maur « Saint M » cru classé-	-	
Pot Rosé IGP Méditerranée	3,5 €	46cl 10 €

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
Louis Constant	8 €	49 €
Mumm cordon Rouge	-	70 €
Mumm Blanc de Blanc	-	130 €
Roederer Brut Premier	-	80 €