

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), 18 €
assortiment de charcuteries italiennes, fromages et légumes marinés
- Bianca à partager, (2 pers) 12 € (3/4 pers) 19 €
pizza blanche garnie de straciatella, crème de truffe, pesto de basilic, tomates cerises
- Salade de poulet croustillant, 15 €
laitue romaine, aiguillettes de poulet panées, croûtons, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois), tomates cerises et oignons pickles
- Bruschetta, 15 €
tomate San Marzano (DOP), tomates fraîches, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, straciatella
- Carpaccio de tomates cœur de bœuf, 13 €
pesto de basilic, burratina truffée panée, pizza blanche
- Croque Margott truffé, 15 €
focaccia, straciatella truffée, jambon truffé, mozzarella fior di latte, mesclun
- Tataki de bœuf, 17 €
mesclun, copeaux de parmigiano Reggiano (DOP 14mois), huile d'olive, pommes de terre grenaille
- Tataki de thon au sésame, 19 €
vierge de soja citronnée, graines de wasabi, pommes de terre grenaille

PASTA

Farfalle au poulet, <i>tomates cerises, basilic, mozzarella fior di latte, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois), épices italiennes</i>	16 €
Linguine aux Gambas <i>safranées, poivrons gouttes</i>	21 €
Ravioles fraîches aux cèpes	18 €
Cassolette de coquillettes à la truffe	17 €

VIANDES

Escalope de veau milanaise , <i>linguine à la tomate, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois)</i>	18 €
Valdostane, <i>escalope de veau milanaise gratinée à la mozzarella fior di latte et chiffonnade de jambon de parme (DOP 24 mois), linguine à la tomate, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois)</i>	23 €
Tartare de bœuf charolais à l'italienne <i>coupé au couteau (200g), pesto, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois), mesclun, frites fraîches</i>	16 €
Burger Margott, <i>bœuf Charolais (180g), foie gras en terrine, compotées d'échalotes, mâche, comté, mesclun, frites fraîches</i>	19 €
Filet de bœuf (VBF) 250g, <i>écrasé de pomme de terre à la truffe, crème de foie gras</i>	27 €

PIZZA

MARGHERITA <i>tomate San Marzano (DOP), mozzarella fior di latte, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois), basilic frais</i>	11 €
DIAVOLA <i>tomate San Marzano (DOP), mozzarella fior di latte, oignons rouges, poivrons, piment, saucisse piquante, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois)</i>	13 €
EMILIA <i>tomate San Marzano (DOP), mozzarella fior di latte, roquette, jambon de Parme (DOP 24 mois), parmigiano Reggiano (DOP 14 mois), tomates cerises, huile d'olive, crème de balsamique</i>	13 €
MAIALE <i>tomate San Marzano (DOP), mozzarella fior di latte, jambon cuit italien, saucisse piquante, jambon de Parme (DOP 24 mois), parmigiano Reggiano (DOP 14 mois)</i>	15 €
CALZONE <i>tomate San Marzano (DOP), mozzarella fior di latte, jambon cuit italien, champignons sautés, œuf</i>	14 €
REGINA <i>tomate San Marzano (DOP), mozzarella fior di latte, jambon cuit italien, champignons sautés, coriandre</i>	13 €
POLPETTINA <i>tomate San Marzano (DOP), mozzarella fior di latte, aubergines grillées, tomates confites, véritable polpette de bœuf, basilic frais</i>	15 €
MARGOTT <i>tomate San Marzano (DOP), mozzarella fior di latte, aubergines grillées, champignons sautés, poivrons marinés, oignons rouges, pesto de basilic, basilic frais</i>	13 €
4 FORMAGGI <i>crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino romano, raclette, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois), basilic frais</i>	13 €
TARTUFO <i>crème, mozzarella fior di latte, roquette, jambon truffé, tomates cerises, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois), crème balsamique</i>	15 €

PIZZA SUITE

MONTANARA

crème, mozzarella fior di latte, raclette, oignons rouges, pomme de terre, jambon de Parme (DOP 14 mois)

14 €

SALMONE

crème, mozzarella fior di latte, tomates cerises, saumon fumé, basilic frais

13 €

RAVIOLA

crème de truffe, mozzarella fior di latte, ravioles de Royans, straciatella, basilic frais

14 €

SAN SEVERO

pesto de tomate, tomates cœur de boeuf, pesto de basilic, mozzarella fior di latte, straciatella, basilic frais

13 €

Suppléments : Viande, poisson, fromage 2 € / Autres 1 €

MENU BAMBINO 10€

(-de 10ans)

Soda ou jus d'orange, pomme, ananas
Pizza tomate mozzarella jambon blanc Ou steak haché frites
Glace surprise

PIZZA BAMBINO 7€ (Tomate, mozzarella, jambon blanc)

DESSERTS MAISON FROMAGE

Le Tiramisu du Margott	7 €
Panna cotta aux fruits rouges	7 €
Forêt noire revisitée	7 €
Tarte citron au Limoncello et feuille d'or	8 €
Dessert du jour	6 €
Café gourmand	8 €
Thé gourmand	9 €
Camembert di Bufala à la truffe	6 €

APERITIFS

Ricard, Pastis 4 cl	4 €
Martini blanc, rouge, Marsala 5 cl	4 €
Kir 12 cl	5 €
Spritz 30 cl	8 €

SOFTS

Badoit rouge	33cl 4 €	75cl 7 €
Evian	33cl 3,5 €	75cl 5 €
Sirop à l'eau		2,5 €
Diabolo		3 €
Coca, coca zéro 33cl		4 €
Schweppes agrumes 25cl		4 €
Fuze Tea pêche 25cl, Orangina 25cl		4 €
Jus de fruits		4 €
(orange, pomme, ananas, ACE, tomate, abricot) 25cl		

BOISSONS CHAUDES

Café	2 €
Thé / Infusion Dammann	3 €
Cappuccino	4 €

BIERES

PRESSION	25cl	50cl
Heineken	4 €	8 €
Affligem	4,5 €	9 €
Panaché - Monaco	4 €	8 €
Supp Picon	1 €	2 €

BOUTEILLES 33 cl

Desperados	5 €
Hubster (bière blanche lyonnaise)	5 €

DIGESTIFS

Jack Daniel's 4cl	10 €
Chivas 4cl	13 €
Rhum Don Papa 4cl	12 €
Rhum Zacapa 23 ans 4cl	15 €
Vodka 4cl, Gin 4cl, Ballantine's 4cl	8 €
Rhum Havana ambré 4cl, Bailey's 5cl	8 €
Grappa 4cl, Poire 4cl, Amaretto 5cl	8 €
Get 27/31 5cl, Limoncello 5cl	8 €
Chartreuse verte 4cl	8 €
Cognac 4cl	12 €

VINS BLANC

	12cl	75cl
Prosecco Sartori	6 €	29 €
IGP Côtes de Gascogne Pigmentum	5 €	26 €
Chardonnay Margote Famille Brocard	5 €	26 €
AOP Chablis - Garnier et Fils	-	36 €
Pot Blanc Viognier IGP Gard	4 €	46cl 12 €

VINS ROUGE

	12cl	75cl
AOP Saint Chinian - Château Fontanche les Uyères	4 €	23 €
AOP Chianti Classico Giulio Del Medici	-	27 €
AOP Valpolicella Ripasso Superiore - Regolo Sartori	-	32 €
AOP Mercurey - Domaine Voarick	-	36 €
AOP Côte Rôtie - Rozier - Domaine Pichon	-	65 €
AOP Saint Joseph - Domaine Pichon	-	36 €
AOP Crozes-Hermitage Bio - Domaine Tardy	-	38 €
AOP Gevrey Chambertin - Les Crais - Domaine Huguenot	-	59 €
Pot Rouge AOP Côtes du Rhône	4 €	46cl 12 €
Pot Rouge AOP Crozes-Hermitage	6 €	16 €

VINS ROSE

		75cl
AOP Côtes de Provence Château du Rouët - Esterelle	-	21 €
AOP Côtes de Provence Château Saint-Maur « Saint M » cru classé	-	32 €
Pot Rosé IGP Méditerranée	4 €	46cl 12 €

CHAMPAGNE

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