

## FORMULE DU JOUR

uniquement le midi

Plat du jour 12 €

Plat du jour + dessert 17 €

Plat du jour + café gourmand 18 €

## ANTIPASTI

<b>Assiette à partager (3/4 pers),</b> <i>assortiment de charcuteries italiennes, légumes marinés et Burratina</i>	21 €
<b>Bianca à partager (3/4 pers),</b> <i>pizza blanche, Stracciatella, tomates cerises, carpaccio de truffe noire, pesto de basilic</i>	20 €
<b>Salade de poulet croustillant,</b> <i>laitue romaine, aiguillettes de poulet panées, croûtons, œufs parmigiano Reggiano (DOP 14 mois), tomates cerises et oignons pickles</i>	16 €
<b>Bruschetta verdure,</b> <i>focaccia, aubergines, pesto de basilic, Stracciatella, mozzarella Fior di latte, tomates cerises</i>	15 €
<b>Camembert di Bufala à la truffe rôti</b> <i>jambon de parme (DOP 24 mois) et gnocchino</i>	17 €
<b>Croque Margott truffé,</b> <i>focaccia, Stracciatella truffée, jambon truffé, mozzarella Fior di latte, mesclun</i>	16 €
<b>Tataki de thon,</b> <i> vinaigrette de cacahuètes torréfiées, nouilles de riz sauce soja</i>	22 €

## PASTA

Farfalle au poulet, <i>tomates cerises, basilic, mozzarella Fior di latte, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois), épices italiennes</i>	18 €
Gnocchetti frais au velouté et carpaccio de truffe noire, <i>noix de macadamia caramélisées et perles de balsamique</i>	22 €
Rigatoni et Burratina (125g) crémeuse, <i>crème de basilic et tomates cerises confites</i>	19 €

## VIANDES

Escalope de veau milanaise, <i>linguine à la tomate, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois)</i>	20 €
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>	25 €
Tartare de bœuf charolais, <i>à l'italienne coupé au couteau (200g), pesto, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois), mesclun, frites fraîches</i>	18 €
Burger Margott, <i>bœuf Angus (180g), , compotée d'échalotes, tomate fraîche, cheddar fumé, mayonnaise à l'estragon, pickles de choux rouge, frites fraîches, salade</i>	20 €

# PIZZA

<b>MARGHERITA</b>	12 €
<i>tomate San Marzano (DOP), mozzarella Fior di latte, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois), basilic frais</i>	
<b>DIAVOLA</b>	14 €
<i>tomate San Marzano (DOP), mozzarella Fior di latte, oignons rouges, poivrons, piment, saucisse piquante, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois)</i>	
<b>EMILIA</b>	14 €
<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>	
<b>MAIALE</b>	16 €
<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>	
<b>CALZONE</b>	15 €
<i>tomate San Marzano (DOP), mozzarella Fior di latte, jambon cuit italien, champignons sautés, œuf</i>	
<b>REGINA</b>	14 €
<i>tomate San Marzano (DOP), mozzarella Fior di latte, jambon cuit italien, champignons sautés, basilic frais</i>	
<b>MANZETTA</b>	15 €
<i>tomate San Marzano (DOP), mozzarella Fior di latte, bœuf haché, oignons rouges, poivrons, épices mexicaines, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois)</i>	
<b>MARGOTT</b>	14 €
<i>tomate San Marzano (DOP), mozzarella Fior di latte, aubergines grillées, champignons sautés, poivrons marinés, oignons rouges, pesto de basilic, basilic frais</i>	
<b>4 FORMAGGI</b>	14 €
<i>crème, mozzarella Fior di latte, gorgonzola, pecorino romano, raclette, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois), basilic frais</i>	
<b>TARTUFO</b>	16 €
<i>crème, mozzarella Fior di latte, roquette, jambon truffé, tomates cerises, parmigiano Reggiano (DOP 14 mois), crème balsamique</i>	

## PIZZA SUITE

<b>MONTANARA</b>	15 €
<i>crème, mozzarella Fior di latte, raclette, oignons rouges, pomme de terre, jambon de Parme (DOP 14 mois)</i>	
<b>SALMONE</b>	14 €
<i>crème, mozzarella Fior di latte, tomates cerises, saumon fumé, basilic frais</i>	
<b>RAVIOLA</b>	15 €
<i>crème de truffe, mozzarella Fior di latte, ravioles de Royans, Stracciatella, basilic frais</i>	
<b>CAPRA</b>	14 €
<i>crème, mozzarella fior di latte, chèvre et miel</i>	
<b>GNOCCHINO</b>	5 €
<i>Pizza blanche</i>	

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

### MENU BAMBINO 11€

(-de 10ans)

Coca cola ou jus d'orange, pomme, ananas  
Pizza tomate mozzarella ou steak haché frites  
Glace surprise

**PIZZA BAMBINO 8€** (Tomate, mozzarella)

## DESSERTS MAISON FROMAGE

Le Tiramisu du Margott	7 €
Panna cotta fruits rouges ou caramel beurre salé	7 €
Sphère croustillante au chocolat Valrhona 70% de cacao et velouté pistache	8 €
Pavlova au fruit frais, meringue et crème vanillée	8 €
Dessert du jour	6 €
Café gourmand	9 €
Thé gourmand	10 €
Assiette de fromages secs (comté, chèvre, gorgonzola, camembert truffé)	9 €

## APERITIFS

Ricard, Pastis 4 cl	4 €
Martini blanc, rouge, Marsala 5 cl	4 €
Kir 12 cl	5 €
Spritz 30 cl	8 €
Cocktail Boboss 30 cl	9 €
Cocktail Boboss sans alcool 30cl	7 €

## SOFTS

Badoit rouge	33cl 4 €	75cl 7 €
Evian	33cl 3 €	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 €

## BOISSONS CHAUDES

Café	2 €
Thé / Infusion Dammann	3.5 €

## BIERES

	25cl	50cl
<b>PRESSION</b>		
Heineken	4 €	8 €
Affligem	4.5 €	9 €
Panaché	4 €	8 €
Monaco	4.5 €	9 €
Supp Picon	1 €	2 €

## BOUTEILLES 33 cl

Desperados	5 €
Hubster (bière blanche)	5 €

## DIGESTIFS

Jack Daniel's 4cl, menthe poivrée 5cl	10 €
Chivas 4cl	13 €
Rhum Don Papa 4cl	12 €
Rhum Zacapa 23 ans 4cl	14 €
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	6 €	32 €
Côtes de Gascogne, Pigmentum	6 €	32 €
Chardonnay Margote	5 €	27 €
AOP Chablis - Garnier et Fils	-	37 €
AOP Condrieu Domaine Pichon		69 €
Pot Blanc Viognier IGP Gard	4.5 €	46cl 13 €

## VINS ROUGE

	12cl	75cl
AOP Montepulciano d'Abruzzo bio	5 €	28 €
AOP Valpolicella Ripasso Superiore - Regolo Sartori	-	35 €
AOP Mercurey -Domaine Voarick	-	40 €
AOP Côte Rôtie – Rozier – Domaine Pichon	-	73 €
AOP Saint Joseph - Domaine Pichon	-	42 €
AOP Crozes-Hermitage Bio - Domaine Tardy	-	39 €
Pot Rouge AOP Côtes du Rhône	4.5 €	46cl 13 €
Pot Rouge AOP Crozes-Hermitage	6 €	18 €

Vins d'exception sur demande

## VINS ROSE

		75cl
AOP Côtes de Provence Papillon	-	24 €
AOP Côtes de Provence Château Saint-Maur « Saint M » cru classé	-	35 €
AOP Côtes de Provence Whispering Angel		39 €
Pot Rosé AOP Côtes de Provence	5 €	46cl 14 €

## CHAMPAGNE

		75cl
Louis Constant		49 €
Mumm cordon Rouge		70 €