

FORMULE DU JOUR

uniquement le midi

Plat du jour 13 €

Plat du jour + dessert jour 18 €

Plat du jour + café ou thé gourmand 20€

ANTIPASTI

Assiette à partager ou pas :

Assiette de charcuterie italienne,

jambon de parme, jambon truffé, coppa, saucisse piquante et pizza blanche

2 pers : 12€ / 4 pers : 20€

Assiette découverte,

assortiment de charcuterie italienne, légumes marinés, burratina et pizza blanche

2 pers : 13€ / 4 pers : 22€

Camembert truffé rôti,

jambon blanc truffé et mesclun

21€

Bruschetta aux légumes confits et burratina

16 €

Croque Margott truffé,

focaccia, stracciatella truffée, jambon truffé, mozzarella fior di latte, mesclun

16 €

Salade de poulet croquant,

iceberg, aiguillettes de poulet panées, croûtons, œufs, parmigiano reggiano (DOP), tomates cerises et oignons pickles

17 €

Salade de taleggio croustillant (fromage de montagne italien),

mesclun, chips de pancetta (porc), olives, artichaut, tomates confites, noix torréfiées et vinaigrette au miel

17 €

PASTA

Risotto aux St Jacques et parmigiano reggiano (DOP)	24€
Fettuccine à la tomate et burratina, <i>pancetta (porc), pecorino romano et piment d'Espelette</i>	19 €
Gratin de gnocchetti à la truffe	22 €
Orecchiette au poulet et aux cèpes, <i>aïl des ours, pain d'épices, légumes de saison et parmigiano reggiano (DOP)</i>	21 €

VIANDES

Escalope de veau milanaise, <i>fettuccine à la tomate et parmigiano reggiano (DOP)</i>	20 €
Romagnola, <i>escalope de veau milanaise gratinée à la provola fumée et chiffonnade de coppa, fettuccine à la tomate et parmigiano reggiano (DOP)</i>	25 €
Tartare de bœuf charolais, <i>à l'italienne coupé au couteau (200g), pesto, parmigiano reggiano (DOP), frites fraîches et mesclun</i>	19 €
Burger Margott, <i>haché de bœuf (180g), cheddar, oignons rouges, avocat, salade, mayonnaise mexicaine, frites fraîches et mesclun</i>	21 €

PIZZA

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

PIZZA SUITE

MONTANARA	15 €
<i>crème, mozzarella fior di latte, taleggio, oignons rouges, pomme de terre, jambon de Parme (DOP)</i>	
SALMONE	14 €
<i>crème, mozzarella fior di latte, tomates cerises, saumon fumé</i>	
RAVIOLA	15 €
<i>crème de truffe, mozzarella fior di latte, ravioles de Royans, stracciatella</i>	
CAPRA	14 €
<i>crème, mozzarella fior di latte, chèvre et miel</i>	
GNOCCHINO	5 €
<i>pizza blanche</i>	

Suppléments : Burratina 4€ / 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
ou nuggets frites
Glace surprise

PIZZA BAMBINO 8€ (Tomate, mozzarella)

DESSERTS MAISON FROMAGE

Le Tiramisu du Margott	8 €
Panna cotta fruits rouges ou caramel beurre salé	8 €
Croustillant au chocolat noir (72% de cacao) et praliné	8.5 €
Délice exotique aux fruits frais de saison et émulsion noix de coco	8.5 €
Dessert du jour	7 €
Café gourmand	9 €
Thé gourmand	10 €
Demi camembert truffé	8 €

APERITIFS

Ricard, Pastis 4 cl	4 €
Martini blanc, rouge, Marsala 5 cl	4 €
Kir 12 cl	5 €
Spritz 30 cl / St- Germain spritz 30 cl	9 €/12€
Cocktail Boboss 30 cl	9 €
Cocktail Boboss sans alcool 30 cl	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

PRESSION	25cl	50cl
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, Whisky 4cl	8 €
Rhum 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 Jamelle	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 €
Pot Rosé AOP Côtes de Provence	5 €	46cl 14 €

CHAMPAGNE

		75cl
Louis Constant		49 €
Mumm cordon Rouge		70 €