

FORMULE DU JOUR

uniquement le midi

Plat du jour 14€

Plat du jour + dessert jour 19€

Plat du jour + café ou thé gourmand 20€

ANTIPASTI

Assiette à partager ou pas :

Assiette de charcuterie italienne, 2 pers : 12€ / 4 pers : 21€
jambon cuit italien, jambon de parme (DOP 24 mois), jambon truffé, saucisse piquante et pizza blanche

Assiette découverte, 2 pers : 13€ / 4 pers : 22€
assortiment de charcuterie italienne, légumes marinés, burrata et pizza blanche

Croque Margott truffé, 17€
focaccia, stracciatella truffée, jambon truffé, mozzarella fior di latte, mesclun

Pinsa de saumon gravlax, 19€
crème citronnée, légumes croquants et mesclun

Burrata, tomates charnues et focaccia 15€

Salade de poulet croquant, 17€
iceberg, aiguillettes de poulet panées, croûtons, parmigiano reggiano (DOP), tomates cerises et oignons pickles

Poulpe grillé, 18€
mesclun, chou rouge, tomates cerises et frites de patate douce

Chou-fleur croustillant et houmous de pois chiche 16€

PASTA

| | |
|--|-----|
| Penne au poulet, <i>épices italiennes, huile extra vierge, mozzarella fior di latte, basilic, straciatella et parmigiano reggiano (DOP)</i> | 19€ |
| Linguine au poulpe, <i>sauce tomate, piperade de poivrons et sauce chimichurri</i> | 22€ |
| Ravioles farcies aux cèpes et crème de truffe, <i>pignons de pin et perles de balsamique</i> | 23€ |

VIANDES

| | |
|---|-----|
| Escalope de veau milanaise, <i>linguine à la tomate et parmigiano reggiano (DOP)</i> | 21€ |
| Valdostane, <i>escalope de veau milanaise gratinée à la mozzarella fior di latte, jambon de parme (DOP 24 mois), linguine à la tomate et parmigiano reggiano (DOP)</i> | 26€ |
| 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 charolais (180g), chips de tortillas, mayonnaise à l'avocat, cheddar au poivre, cornichons, straciatella, roquette, frites de patate douce et mesclun</i> | 22€ |

PIZZA

| | |
|---|-----|
| MARGHERITA <i>tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais</i> | 12€ |
| DIAVOLA <i>tomate, mozzarella fior di latte, oignons rouges, poivrons, piment, saucisse piquante, parmigiano reggiano (DOP)</i> | 15€ |
| EMILIA <i>tomate, mozzarella fior di latte, roquette, jambon de Parme (DOP 24 mois), parmigiano reggiano (DOP), tomates cerises, huile d'olive, crème de balsamique</i> | 16€ |
| MAIALE <i>tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit italien, saucisse piquante, jambon de Parme (DOP 24 mois), parmigiano reggiano (DOP)</i> | 16€ |
| CALZONE <i>tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit italien, champignons sautés, œuf</i> | 15€ |
| REGINA <i>tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit italien, champignons sautés</i> | 14€ |
| MANZETTA <i>tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché, oignons rouges, poivrons, épices mexicaines, parmigiano reggiano (DOP)</i> | 15€ |
| MARGOTT <i>tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, champignons sautés, poivrons marinés, oignons rouges, pesto de basilic</i> | 14€ |
| 4 FORMAGGI <i>crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino romano, taleggio, parmigiano reggiano (DOP)</i> | 15€ |
| TARTUFO <i>crème, mozzarella fior di latte, roquette, jambon truffé, tomates cerises, parmigiano reggiano (DOP), crème balsamique</i> | 16€ |

PIZZA SUITE

MONTANARA

16€

crème, mozzarella fior di latte, taleggio, oignons rouges, pomme de terre, jambon de Parme (DOP 24 mois)

SALMONE

15€

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

RAVIOLA

15€

crème de truffe, mozzarella fior di latte, ravioles de Royans, stracciatella

CAPRA

14€

crème, mozzarella fior di latte, chèvre et miel

GNOCCHINO

5€

pizza blanche

Suppléments : Burrata 4€ / Viande, poisson, fromage 3€ / Autres 1.5€

MENU BAMBINO 12€

(-de 10ans)

Coca cola ou jus d'orange, pomme, ananas

Pizza tomate mozzarella ou steak haché frites

ou nuggets frites

Glace : vanille, fraise, chocolat ou bueno

PIZZA BAMBINO 9€ (Tomate, mozzarella)

DESSERTS MAISON FROMAGE

| | |
|---|---|
| Le Tiramisu du Margott | 8€ |
| Panna cotta fruits rouges ou caramel beurre salé | 8€ |
| Kiki choco, biscuit cacao, praliné noix de cajou, croustillant chocolat blanc et mousse chocolat noir | 8.5€ |
| Tartelette aux fruits rouges et mousse citron | 9€ |
| Dessert du jour | 7€ |
| Faisselle | nature : 4.5€/crème : 5€/fruits rouges : 5.5€ |
| Café gourmand | 9€ |
| Thé gourmand | 10€ |

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/Spritz 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 25cl (orange, pomme, ananas, fraise, tomate, abricot) | | 4€ |
| Heineken sans alcool 33cl | | 3.5€ |

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 | 13€ |
| 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 | 10€ |
| Cognac 4cl | 12€ |

VINS BLANC

| | 12cl | 75cl |
|--|------|----------|
| Prosecco, blanc pétillant italien | 5€ | 21€ |
| IGP Côtes de Gascogne « Pigmentum » | 6€ | 29€ |
| AOP Crozes Hermitage « les terres blanches » domaine belle | 6€ | 27€ |
| ACC Condrieu-Domaine Pichon | | 58€ |
| Macon village Domaine Alphonse | | 22€ |
| AOP Saint-Véran « champs de Perdrix » Domaine Renaud | 7€ | 30€ |
| AOP Chablis « finage » La Chablisienne | | 35€ |
| AOP Pouilly Fuissé vieilles vignes Domaine Renaud | | 42€ |
| IGP Gard, Viognier Cellier des Chartreux | 5€ | 46cl 15€ |

VINS ROUGE

| | 12cl | 75cl |
|---|------|----------|
| DOC Nero d'Avola "Appassimento" Sicile | | 23€ |
| DOC Chianti Classico "Il Volpetto" Toscane | 6€ | 26€ |
| DOC Valpolicella Ripasso Superiore "Regolo Sartori" Vénétie | | 30€ |
| AOP Côtes du Rhône Domaine Guigal | | 25€ |
| AOP Crozes-Hermitage "les Entrefaux" Domaine Tardy | | 34€ |
| AOP Saint Joseph Domaine Pichon | 7.5€ | 41€ |
| AOP Cornas "Granit 30" Domaine Vincent Paris | | 58€ |
| AOP Côte-Rôtie "Rozier" Domaine Pichon | | 72€ |
| AOP Châteauneuf du Pape Domaine du Vieux Télégraphe | | 130€ |
| AOP Côte-Rôtie "Château d'Ampuis" Domaine Guigal | | 149€ |
| Bourgogne Pinot noir | 6€ | 28€ |
| AOP Mercurey -Domaine Voarick | | 41€ |
| AOP Givry 1er cru "Clos Saint Paul Monopole" Domaine Lumpp | | 46€ |
| AOP Aloxe Corton Domaine Maratray Dubreuil | | 58 € |
| AOP Pommard "les Lambots" Domaine Laboureaux | | 66€ |
| AOP Gevrey Chambertin Domaine Huguenot | | 76€ |
| AOP Nuit Saint Georges 1er cru "les Bousnelots" Domaine Chauvenet | | 88€ |
| AOP Saint Emilion grand cru Château Petit Val | | 58€ |
| AOP Saint Chinian « le Mystérieux » | 5€ | 46cl 15€ |

VINS ROSE

| | 12cl | 75cl |
|--|------|----------|
| IGP Alpes de Hautes Provence « Jas des vignes » | | 20€ |
| AOP Côtes de Provence « M » Château Saint Maur | | 29€ |
| IGP Méditerranée « Teres » Château du Rouet | 5€ | 46cl 15€ |

CHAMPAGNE

| | | 75cl |
|-------------------|--|------|
| Louis Constant | | 49€ |
| Mumm cordon rouge | | 70€ |