

## 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 : 13€ / 4 pers : 21€

*jambon cuit italien, jambon de parme (DOP 24 mois), jambon truffé, saucisse piquante et pizza blanche*

Assiette découverte, 2 pers : 14€ / 4 pers : 22€

*assortiment de charcuterie italienne, légumes marinés, burrata et pizza blanche*

Croque Margott truffé, 18€

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

Bruschetta de tomate, aubergine, burrata et pesto de basilic 17€

Salade de chèvre chaud et miel en brick, 16€

*iceberg, endive rouge, marron poêlé, noix, tomates cerises, pickles d'oignons et vinaigrette au miel*

Salade de poulet croquant, 17€

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

Tataki de thon au panko, 21€

*chou chinois, soja et cacahuète*

## PASTA

Farfalle au poulet, <i>épices italiennes, huile extra vierge, mozzarella fior di latte, basilic, straciatella et parmigiano reggiano (DOP)</i>	20€
Linguine all arrabiata et burrata, <i>sauce tomate pimentée, aubergine et basilic</i>	19€
Ravioles farcies aux champignons, cèpes, crème de truffe, <i>pignons de pin et carpaccio de truffe</i>	23€
Mi-cuit de thon et risotto à la bisque de crustacés	25€

## 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>	20€
Burger Margott, <i>Bun's céréales, haché de bœuf limousin (180g), mozzarella, mayonnaise au pesto, tomates confites, iceberg, oignons rouges, frites fraîches et mesclun</i>	22€

# PIZZA

<b>MARGHERITA</b> <i>tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais</i>	12€
<b>DIAVOLA</b> <i>tomate, mozzarella fior di latte, oignons rouges, poivrons, piment, saucisse piquante, parmigiano reggiano (DOP)</i>	15€
<b>EMILIA</b> <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€
<b>MAIALE</b> <i>tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit italien, saucisse piquante, jambon de Parme (DOP 24 mois), parmigiano reggiano (DOP)</i>	16€
<b>CALZONE</b> <i>tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit italien, champignons sautés, œuf</i>	15€
<b>REGINA</b> <i>tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit italien, champignons sautés</i>	14€
<b>MANZETTA</b> <i>tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché, oignons rouges, poivrons, épices mexicaines, parmigiano reggiano (DOP)</i>	15€
<b>MARGOTT</b> <i>tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, champignons sautés, poivrons marinés, oignons rouges, pesto de basilic</i>	14€
<b>4 FORMAGGI</b> <i>crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino romano, taleggio, parmigiano reggiano (DOP)</i>	15€
<b>TARTUFO</b> <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	8.5€
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€
Douceur exotique mangue et ananas	8€
Cookie chocolat praliné noix de pécan et quenelle de mascarpone	7.5€
Dessert du jour	7€
Café gourmand/thé gourmand	9€/10€
Faisselle	nature : 4.5€/crème : 5€/fruits rouges : 5.5€
Tomme de brebis à la truffe et confit de cerise	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/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

<b>PRESSION</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</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	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€

Prix nets en euros, service compris. La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant

## 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€
AOC Bourgogne Pinot noir Vignerons de Buxy	6€	28€
AOP Mercurey -Domaine Voarick .....		41€
AOP Givry 1er cru "Clos Saint Paul Monopole" Domaine Lumpp		46€
AOP Aoxe Corton Domaine Maratray Dubreuil .....		58 €
AOP Pommard "les Lambots" Domaine Laboureau		66€
AOP Gevrey Chambertin Domaine Huguenot .....		76€
AOP Nuit Saint Georges 1er cru "les Busselots" 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€