

FORMULE DU JOUR

uniquement le midi

Plat du jour 15€

Plat du jour + dessert jour 20€

Plat du jour + café ou thé gourmand 22€

ANTIPASTI

Assiette à partager ou pas :

Assiette de charcuterie italienne,

2 pers : 13€ / 4 pers : 21€

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

Assiette découverte,

2 pers : 14€ / 4 pers : 22€

assortiment de charcuterie italienne, légumes marinés, burrata, parmigiano reggiano (DOP) et pizza blanche

Croque Margott truffé,

18€

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

Bruschetta aux légumes de saison,

17€

mozzarella fior di latte, ricotta fraîche et amandes effilées torréfiées

Salade de poulet croquant,

18€

iceberg, filet de poulet pané, croûtons, tomates cerises, oignons rouges et copeaux de parmigiano reggiano (DOP)

Palla capra,

15€

focaccia soufflée au chèvre chaud et mâche

Terrine de foie gras du Chef en ballotine,

20€

compotée de mangue, pinsa toastée et mâche

PASTA

Farfalle au poulet,	22€
<i>épices italiennes, huile extra vierge, mozzarella fior di latte, tomates confites, basilic, stracciatella et parmigiano reggiano (DOP)</i>	
Polpette maison,	20€
<i>linguine à la sauce tomate et pecorino romano</i>	
Gratin Mac&Truffe, (supp burrata 4€)	22€
<i>macaroni à la crème de truffe, carpaccio de truffe et mozzarella fior di latte</i>	
Orecchiette à l'arrabbiata,	20€
<i>poivrons et ricotta fraîche</i>	

VIANDES / POISSON

Escalope de veau milanaise,	22€
<i>escalope de veau panée, linguine à la tomate et parmigiano reggiano (DOP)</i>	
Escalope savoyarde,	27€
<i>escalope de veau milanaise gratinée à la crème et au taleggio, jambon de parme (DOP), linguine à la tomate et parmigiano reggiano (DOP)</i>	
Tartare de bœuf charolais,	21€
<i>à l'italienne coupé au couteau (200g), pesto de basilic, parmigiano reggiano (DOP), frites fraîches et mesclun</i>	
Mont Burger,	22€
<i>bun's, steak haché limousin (140g), raclette, rösti de pomme de terre, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, oignons confits, salade, tomate, frites fraîches et mesclun</i>	
Dos de cabillaud à l'huile vierge et risotto au parmigiano reggiano (DOP)	26€

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, (PORC) parmigiano reggiano (DOP)</i>	15€
EMILIA <i>tomate, mozzarella fior di latte, roquette, jambon de Parme (DOP), parmigiano reggiano (DOP), tomates cerises, huile d'olive, crème de balsamique</i>	17€
MAIALE <i>tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit italien, saucisse piquante, jambon de Parme (DOP), 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>	17€

PIZZA

MONTANARA <i>crème, mozzarella fior di latte, taleggio, oignons rouges, pomme de terre, jambon de Parme (DOP)</i>	16€
SALMONE <i>crème, mozzarella fior di latte, tomates cerises, saumon fumé</i>	15€
RAVIOLA <i>crème de truffe, mozzarella fior di latte, ravioles de Royans, stracciatella</i>	15€
CAPRA <i>crème, mozzarella fior di latte, chèvre et miel</i>	14€
GNOCCHINO <i>pizza blanche</i>	5€

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 nuggets frites

Glace 1 boule : vanille, fraise, chocolat ou brownie

PIZZA BAMBINO 9€ (Tomate, mozzarella)

DESSERTS MAISON

Le Tiramisu du Margott	8€
Panna cotta fruits rouges ou caramel beurre salé	8€
Fondant au chocolat noir valrhona, cœur praliné noisette et chantilly vanille	8.5€
Vacherin exotique, mangue, sorbet passion et sorbet noix de coco	8.5€
Cookie au caramel beurre salé (cuisson minute) et glace vanille/noix de pécan	8€
Dessert du jour	7€
Café gourmand/thé gourmand	9€/10€
Faisselle	nature : 4.5€/crème : 5€/fruits rouges : 5.5€
Glace 2 boules (vanille, fraise, chocolat, citron, passion, noix de coco, café, vanille/noix de pécan, brownie)	6€

APERITIFS

Ricard, Pastis 4 cl	4€
Martini blanc, rouge	4€
Kir 12 cl	6€
Spritz 30 cl / St- Germain spritz 30 cl	9€/12€
Cocktail du moment 30 cl	11€
Mocktail 30 cl / Virgin Spritz 30 cl	7€

SOFTS

Badoit rouge	33cl 4€	75cl 7€
Evian	33cl 3€	75cl 5€
Sirop à l'eau 25cl		2.5€
Diabolo 25cl		3€
Coca, coca zéro 33cl		4.5€
Schweppes agrumes 25cl		4€
Fuze Tea pêche 25cl, Orangina 25cl		4€
Jus de fruits 25cl (pomme, ananas, fraise, tomate, abricot)		4€
Heineken sans alcool 33cl		3.5€

BOISSONS CHAUDES

Café/ Cappuccino	2.1€/4.2€
Thé / Infusion Dammann	3.5€

BIERES

PRESSION	25cl	50cl
Heineken	4€	8€
Affligem	4.5€	9€
Panaché	4€	8€
Monaco	4.5€	9€
Supp sirop/Supp Picon	1€/1.5€	2€/3€

BOUTEILLES 33 cl

Desperados	5.5€
Bière blanche	5.5€
IPA	5.5€

DIGESTIFS

Jack Daniel's 4cl, menthe poivrée/pastille 5cl	10€
Chivas 4cl	13€
Rhum Don Papa 4cl	12€
Rhum Zacapa 23 ans 4cl	14€
Vodka 4cl, Gin 4cl, Whisky 4cl, Rhum ambré 4cl	8€
Bailey's 5cl, Poire 4cl, Amaretto 5cl	8€
Get 27/31 5cl , Limoncello 5cl	8€
Chartreuse verte/jaune 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€	29€
ACC Condrieu-Domaine Pichon		58€
Macon village Domaine Alphonse		22€
AOP Saint-Véran « champs de Perdrix » Domaine Renaud	7€	32€
AOP Chablis « finage » La Chablisienne		37€
AOP Pouilly Fuissé vieilles vignes Domaine Renaud		43€
IGP Gard, Viognier Cellier des Chartreux	5€	46cl 15€

VINS ROUGE		
	12cl	75cl
DOC Chianti “Borgo Imperiale” Toscane	6€	27€
DOC Valpolicella Ripasso Superiore “Regolo Sartori” Vénétie		31€
AOP Côtes du Rhône Domaine Guigal		27€
AOP Crozes-Hermitage “les Entrefaux” Domaine Tardy		34€
AOP Saint Joseph Domaine Pichon	7.5€	42€
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	6.5€	30€
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 Laboureau		66€
AOP Gevrey Chambertin Domaine Huguenot		76€
AOP Nuit Saint Georges 1er cru “les Bouscelots” Domaine Chauvenet		88€
AOP Saint Emilion grand cru Château Petit Val		58€
AOP Margaux “la sirène de giscours”		64€
AOP Saint Chinian « le Mystérieux »	5€	46cl 15€

VINS ROSE		
	12cl	75cl
IGP Alpes de Hautes Provence « Jas des vignes »		22€
AOP Côtes de Provence « M » Château Saint Maur		32€
IGP Méditerranée « Teres » Château du Rouet	5€	46cl 15€

CHAMPAGNES		
		75cl
Louis Constant		49€
Louis Roederer, collection 244		79€