

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

BURRATA CREMEUSE, 13 -
Tomates cerises, pesto rosso et verde, olives grecques et basilic

SALADE DE POULET CROQUANT, 18 -
Iceberg, filet de poulet pané, croûtons, tomates cerises,
oignons rouges et copeaux de parmigiano reggiano (DOP)

AVOCADO TOAST, 18 -
Pinsa toastée, saumon fumé, avocat, crème de ciboulette et pickles de légumes

TARTARE DE THON A L'ASIATIQUE, 24 -
Guacamole, coriandre, salade, frites fraîches ou légumes

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)

PASTA

- FARFALLE AU POULET, 22 -
épices italiennes, huile extra vierge, mozzarella fior di latte,
tomates confites, basilic, stracciatella et parmigiano reggiano (DOP)
- POLPETTE MAISON, 20 -
linguine à la sauce tomate, pecorino romano et basilic
- RAVIOLES AUX TRUFFES, (supp burrata 4 -) 22 -
crème truffée, carpaccio de truffe, noisettes torréfiées et zeste de
citron
- PENNE VEGE, 21 -
sauce tomate jaune, aubergines et courgettes frites, tomates cerises
et crumble de parmigiano reggiano (DOP)

VIANDES / POISSON

- ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, 23 -
escalope de veau panée, linguine à la tomate
et parmigiano reggiano (DOP)
- ESCALOPE DE VEAU VALDOSTANE, 27 -
escalope de veau milanaise gratinée à la mozzarella, jambon de
parme (DOP), linguine à la tomate et parmigiano reggiano (DOP)
- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS, 21 -
à l'italienne coupé au couteau (200g), pesto de basilic,
parmigiano reggiano (DOP), frites fraîches et salade
- CRISPY BURGER, 22 -
bun's, poulet fondant croquant, cheddar fumé, houmous,
mayonnaise, oignons frits, tomate, salade romaine, stracciatella,
frites fraîches et salade
- MI-CUIT DE THON, 26 -
trio de sésame, légumes du soleil, pommes de terre grenaille
et coulis de tomate jaune

PIZZA

MARGHERITA	12 -
tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais	
DIAVOLA	15 -
tomate, mozzarella fior di latte, oignons rouges, poivrons, piment, saucisse piquante, (PORC) parmigiano reggiano (DOP)	
EMILIA	17 -
tomate, mozzarella fior di latte, roquette, jambon de Parme (DOP), parmigiano reggiano (DOP), tomates cerises, huile d'olive, crème de balsamique	
MAIALE	16 -
tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit italien, saucisse piquante, jambon de Parme (DOP), parmigiano reggiano (DOP)	
CALZONE	15 -
tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit italien, champignons sautés, œuf	
REGINA	14 -
tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit italien, champignons sautés	
MANZETTA	15 -
tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché, oignons rouges, poivrons, épices mexicaines, parmigiano reggiano (DOP)	
MARGOTT	14 -
tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, champignons sautés, poivrons marinés, oignons rouges, pesto de basilic	
4 FORMAGGI	15 -
crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino romano, taleggio, parmigiano reggiano (DOP)	
TARTUFO	17 -
crème, mozzarella fior di latte, roquette, jambon truffé, tomates cerises, parmigiano reggiano (DOP), crème balsamique	

PIZZA

MONTANARA	16 -
crème, mozzarella fior di latte, taleggio, oignons rouges, pomme de terre, jambon de Parme (DOP)	
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 pizza blanche	5 -

Suppléments :

Burrata 4 - / Viande, poisson, fromage 3 - / Autres 1.5 -

DESSERT MAISON

LE TIRAMISU du Margott	8 -
PANNA COTTA fruits rouges ou caramel beurre salé	8 -
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR	8.5 -
cœur praliné noisette et chantilly vanille	
FRAICHEUR DE FRUITS de saison	8.5 -
sorbet yuzu et amandes croustillantes	
BIG COOKIE	8.5 -
Caramel et noix de pécan – glace vanille	
DESSERT DU JOUR	7 -
CAFÉ GOURMAND	9 -
THÉ GOURMAND	10 -
FAISSELLE	nature : 4.5 - / crème : 5 - / fruits rouges : 5.5 -
GLACE 2 BOULES	6 -
(vanille, fraise, chocolat, citron, café, vanille/noix de pécan, brownie)	

APERITIFS

Ricard, Pastis 4 cl	4 -
Martini blanc, rouge	4 -
Kir 12 cl	6 -
Spritz 30 cl	9 -
St-Germain spritz 30 cl	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		5 -
Schweppes agrumes 25cl, Fuze Tea pêche 25cl, Orangina 25cl		5 -
Jus de fruits 25cl		5 -
(pomme, ananas, fraise, tomate, abricot, citron/poire)		
Heineken sans alcool 33cl		4 -

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 / Bière blanche / 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 Get 27/31 5cl, Limoncello 5cl	8 -
Chartreuse verte/jaune 4cl	10 -
Cognac 4cl	12 -

BOISSONS CHAUDES

Café	2.3 -
Thé / Infusion Dammann	3.5 -

VINS BLANCS

	12cl	75cl
Prosecco, blanc pétillant italien	5 -	21 -
IGP Côtes de Gascogne « Pigmentum »	6 -	29 -
AOP Crozes Hermitage « les terres blanches »	6 -	29 -
Domaine Belle		
AOP Saint-Véran « champs de Perdrix » Dom. Renaud	7 -	32 -
AOP Chablis « finage » La Chablisienne		37 -
IGP Gard, Viognier Cellier des Chartreux	46cl 5 -	15 -

VINS ROUGES

	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 Côte-Rôtie "Rozier" Domaine Pichon	-	72 -
AOC Bourgogne Pinot noir Vignerons de Buxy	6.5 -	30 -
AOP Mercurey - Domaine Voarick	-	41 -
AOP Givry 1er cru "Clos Saint Paul Monopole"	-	46 -
Domaine Lump		
AOP Aloxe Corton Domaine Maratray Dubreuil	-	58 -
AOP Saint Emilion Grand Cru Château Petit Val		58 -
AOP Saint Chinian « le Mystérieux »	46cl 5 -	15 -

VINS ROSES

	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	46cl 5 -	15 -

CHAMPAGNES

Louis Constant		49 -
Louis Roederer, collection 244		79 -