

La carte

Entrées et Salades

Cannellonis à la ricotta et cresson, gratiné au grana padano	9,50 €
Bruschetta grillée <i>Jambon de Parme, tomates séchées, câpres, basilic, roquette</i>	14,90 €
Carpaccio de Saint-Jacques marinées au citron vert <i>Huile d'olive et graine de passion</i>	19,50 €
Méli-Mélo de chèvre <i>Salade, tomates, cabécou, cromesquis à la figue, tomates séchées, guanciale, pignons de pin torréfié, oignons frits</i>	18,90 €
Salade César <i>Salade romaine, grana padano, croustillant de poulet, œuf dur, croûtons, sauce César « maison »</i>	18,70 €



Planche de charcuterie

Jambon de Parme, saucisson, lomo ibérique, chorizo, pan con tomate, pecorino

29,00 €

Menu Italien

Entrée + plat + dessert
Boisson non comprise

29 €

Jambon de Parme,
Pecorino et pain pesto

ou

Cannelloni ricotta et cresson
Gratiné au parmesan

Magret de canard à l'Italienne

Pesto, grana padano, tomate séchée, Roquette, pignons de pin torréfié

ou

Linguines alle vongole
Palourdes, vin blanc, ail, persil

Bouchon savarin
à la grappa

ou

Le Napolitain

Viandes et Poissons

Menu Il Gusto

Entrée + plat + dessert
Boisson non comprise

39 €

Carpaccio de Saint-Jacques mariné

ou

Aumonière de chèvre croustillant et Jambon de Parme

Jarret de veau braisé
Miel et marsala

ou

Pavé de turbot,
Sauce vierge

Cannelloni à la ricotta,
Eclats de chocolat, cerises noires

ou

Tiramisu



Tous nos plats sont cuits au feu et à mesure des commandes, ce qui peut nécessiter une légère attente !!!

Jarret de veau braisé <i>au miel et marsala</i>	22,50 €
Entrecôte grillée, <i>beurre aux herbes</i>	28,00 €
Magret de canard farci au chèvre <i>Rôti au miel (cuisson : 20 min)</i>	28,00 €
Carré d'agneau rôti en croûte de Niora <i>Jus de carcasse (cuisson : 20 min)</i>	26,80 €
Tournedos de magret de canard <i>Au foie gras poêlé, lie de vin rouge au miel</i>	28,50 €
Burger cheese guanciale <i>Salade, tomate, cheddar, pickles, oignons confits, steak haché, guanciale, sauce burger</i>	17,90 €
Brochette de Saint-Jacques grillées <i>En robe de sauge et guanciale, huile d'olive aux condiments</i>	24,90 €
Pavé de turbot rôti, sauce vierge <i>(ail, échalote, ciboulette, pignons de pin torréfiés)</i>	26,50 €
La pêche selon arrivage... <i>Sauce tomate à la Sicilienne (câpres, anchois, olives noires, tomate cerise)</i>	18,90 €
L'assiette du pêcheur <i>Saint-Jacques, turbot, la pêche du jour, couteaux, moules, palourdes</i>	29,90 €
Moules marinières	16,80 €

Garniture en supplément : Ecrasé de pomme de terre, pâtes, frites fraîches, légumes, salade	4,00 €
Sauce en supplément : Beurre blanc, lie de vin rouge, aioli	3,50 €

Tous nos plats sont garnis, Taxes et service compris.

La Maison n'accepte plus les chèques.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Photos non contractuelles

Pizzas

Margherita	13,60 €
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates-cerises, basilic frais, olives</i>	
Régina	14,40 €
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto, champignons, olives</i>	
La 4 saisons	15,60 €
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, champignons, cœurs d'artichaut, poivrons</i>	
Il Gusto	18,70 €
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, mortadelle pistachée, burrata, pesto au basilic, roquette</i>	
Diavola (pizza piquante)	15,80 €
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto, spianata, œuf</i>	
Buffala	16,40 €
<i>Sauce tomate, mozzarella « di buffala », basilic, origan, huile d'olive, olives</i>	
Calzone	14,90 €
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto, jaune d'œuf, salade</i>	
La cannibale	15,10 €
<i>Sauce tomate au bœuf et veau, mozzarella fior di latte, jaune d'œuf cru</i>	
Orientale	15,90 €
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, merguez, poivrons, œuf</i>	
Italia	17,40 €
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, tomates-cerises, pesto, burrata, roquette</i>	
Frutti di mare	15,60 €
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, moules, cocktail de fruits de mer, persillade</i>	
Lazio Végétarienne	15,40 €
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, poivrons, champignons, oignons, cœurs d'artichaut, tomates-cerises, roquette</i>	
Quattro formaggi	15,60 €
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, reblochon, chèvre, gorgonzola</i>	
Calabraise	15,60 €
<i>Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, noix, miel</i>	
Marina	18,10 €
<i>Crème citronnée à l'aneth, mozzarella fior di latte, tomates-cerises, saumon fumé, basilic frais, roquette</i>	
Tartiflette	15,90 €
<i>Crème fraîche, mozzarella fior di latte, pomme de terre, guanciale, oignons, reblochon</i>	



Supplément pizza 4 €

Saumon fumé, jambon de Parme, spianata, guanciale, burrata

Tout autre supplément 2 €

Champignons, œuf, oignons, poivrons, cœur d'artichaut, etc ...

Tous nos plats sont garnis. Taxes et service compris.
La Maison n'accepte plus les chèques.
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération
Photos non contractuelles

Menu enfant

(Jusqu'à 10 ans)

12,90 €

Pizza jambon fromage

ou

Cheeseburger, frites

ou

Linguines bolognaise

ou

Filet de poisson du jour

Glace 1 boule

ou

Crêpe sucre ou nutella

Un verre de sirop

Formule du midi

Sauf Week-end & jours fériés



Suggestion du jour	13,90 €
Entrée + Suggestion	18,90 €
Suggestion + Dessert	18,90 €
Entrée + Suggestion + Dessert	23,90 €

Pâtes



Lasagne au bœuf et veau, gratinée de grana padano	19,50 €
<i>Salade de roquette et tomates séchées</i>	
Macaronnade de foie gras	24,90 €
<i>Crème de foie gras de canard et foie gras poêlé</i>	
Gnocchi au pesto	15,60 €
<i>Pesto, tomates séchées, cœur d'artichaut, olives noires</i>	
Linguines Alle Vongole	18,60 €
<i>Palourdes, vin blanc, ail, tomates-cerise</i>	
Pennes alla Carbonara « la véritable »	18,90 €
<i>Guanciale, pancetta, pecorino, jaune d'œuf</i>	
Cellentanni à l'arrabiata	15,20 €
<i>Sauce tomate légèrement pimentée, tomates-cerise</i>	



Desserts

Ananas frais	8,90 €
Tiramisu	8,60 €
Crème brûlée au marsala	8,60 €
Moelleux au chocolat à l'amaretto	8,60 €
<i>Sorbet à l'orange sanguine</i>	
Cannelloni à la ricotta	8,60 €
<i>Eclats de chocolat, cerise noire</i>	
Napolitain	8,60 €
Bouchon savarin à la grappa	9,40 €
<i>Glace caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP</i>	
Granité au limoncello	8,60 €
<i>Amarretti moelleux</i>	
Assiette de fromages	7,50 €
Café gourmand	8,90 €
Thé, chocolat ou café crème gourmand	9,80 €