



Les Softs

Limonade maison 33cl · 6 €

Pêche, ananas, mangue ou fraise

Kombucha 33cl · 5,50 €

Original, Citron-Gingembre, Framboise-Hibiscus

Soda 25cl · 4 €

Orangina, Fuzetea, Fanta, Oasis tropical, Schweppes agrumes, tonic, limonade, coca-cola (33cl), coca-cola 0 (33cl)

Jus de fruits GRANINI 25cl · 4 €

Orange, ananas, fraise, pomme, pêche

Perrier 33cl · 4 €

Diabolo 33cl · 4,50 €

Sirop à l'eau 25cl · 2,50 €

Les Eaux

Plate ou pétillante 50 cl · 3,50 € 1L · 6 €

Les Bières Pression

Bière de L'Atelier 4.7° 25cl · 3,70 € 50cl · 7 €

Blonde

Gallia Bee Breizh 6.7° 25cl · 4,90 € 50cl · 9 €

Dorée

Beavertown 4.3° 25cl · 4,60 € 50cl · 8 €

Neck Oil IPA

Bière du moment 25cl · 4,50 € 50cl · 8 €

Les Bières Bouteille

Birra Moretti 33cl · 4,50 €

Birra Moretti sans alcool 33cl · 4,50 €

NOTRE SÉLECTION ARTISANALE ITALIENNE BIRRA FLEA

Birra Bianca Lancia 33cl · 7 €

Birra Costanza 33cl · 7 €

Birra Federico II Extra IPA 33cl · 8 €

Birra Isabella no gluten Ale 33cl · 7,50 €

Birra Violante belge Ale 33cl · 8 €

Les Apéritifs

Ricard 2cl · 4,50 €

Pastis 2cl · 4,50 €

Suze 4cl · 4,50 €

Martini blanc ou rouge 8cl · 6 €

Porto blanc ou rouge 8cl · 6 €

Kir 12cl · 5 €

Kir pétillant 12cl · 7 €

Kir Breton 12cl · 6,50 €

Coupe de Prosecco DOCG 12cl · 7,50 €

Pommeau 8cl · 6 €

Les Cocktails O Alcool

• **VIRGIN BEACH · 8 €**

Purée de pêche, jus d'orange, limonade, sirop de grenadine · 20cl

• **VIRGIN SPRITZ · 8 €**

Le classique Spritz italien sans alcool · 24cl

• **VIRGIN MOJITO · 8 €**

Sirop de canne, sirop de rhum, menthe, citron vert et limonade · 20cl

• **VIRGIN TONIC · 8 €**

Le classique tonic, sans alcool · 20 cl

Les Cocktails

• **BELLINI · 9 €**

Crème de pêche, jus de pêche et prosecco · 20cl

• **ROSSINI · 9 €**

Crème de fraise, jus de fraise et prosecco · 20cl

• **LIMO SPRITZ · 9 €**

Prosecco, limoncello, soda, citron vert et olive · 24cl

• **APÉROL SPRITZ · 9 €**

Prosecco, aperol, soda, tranche d'orange et olive · 24cl

• **CAMPARI SPRITZ · 10 €**

Prosecco, campari, soda, tranche d'orange et olive · 24cl

• **SAINT-GERMAIN SPRITZ · 11 €**

Prosecco, St germain, soda, tranche de citron, olive · 24cl

• **AMERICANO · 9 €**

Campari, martini rouge, soda, zeste de citron et tranche d'orange · 12cl

• **NEGRONI · 11 €**

Campari, martini rouge, gin, zeste de citron et tranche d'orange · 12cl

• **SEX ON THE BEACH · 9 €**

Sirop de pêche, vodka, jus d'orange, soda, sirop de grenadine et bonbon · 20cl

• **MOJITO · 9 €**

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe et eau gazeuse · 20cl

• **CUBA MULE · 10 €**

Rhum ambré, gingerbeer et citron vert · 24cl

• **MAI TAI · 12 €**

Rhum ambré, rhum blanc, triple sec, sirop d'orgeat, grenadine et citron vert · 14cl

• **LEMON BOMBAY SAPHIRE · 10 €**

Gin 4cl, Tonic 20cl

• **TANQUERAY LONDON FOREST · 12 €**

Gin 4cl, Tonic 20cl

• **HENDRICK'S · 11 €**

Gin 4cl, Tonic 20cl, tranches de concombre



N'hésitez pas à demander
après notre cocktail
du moment !



Nos planches gourmandes à partager !



SALUMI E ANTIPASTI

Sélection de charcuteries Italiennes tranchées minute (jambon de Parme A.O.P, speck, pancetta, mortadelle à la pistache, rostello), et d'antipastis (poivrons farcis au thon et au fromage, légumes grillés, tomates séchées) servis avec des gressins croustillants.

- 1 PERSONNE • 15 €
- 2 PERSONNES • 27 €
- 3 PERSONNES • 40 €
- 4 PERSONNES • 52 €
- 5 PERSONNES • 64 €



Les Entrées

• BRUSCHETTA SALMONE • 12 €

Bruschetta avec fine couche de pesto au basilic, tranches de saumon fumé, roquette et copeaux de Parmigiano A.O.P.

Smoked salmon bruschetta, basil pesto, arugula & shaved Parmigiano Reggiano.

 Pinot Grigiot • 7,00 €

• STRACCIA'TARTUFA • 13 €

Stracciatella, carpaccio de truffe d'été, huile d'olive, poivre, morceaux de bruschetta à tremper délicatement.

Stracciatella with summer truffle carpaccio, olive oil & toasted bruschetta.

 Memoro, Piccini • 7,50 €

• BURRATA AMOR'TADELLE • 14 €

Burrata des Pouilles sur lit de roquette, mortadelle à la pistache, tomates cerises et éclats de pistache.

Burrata with arugula, pistachio mortadella, cherry tomatoes & crushed pistachios.

 Rosato Dell Estate • 6,00 €

• CAPRESE • 12 €

Méli-mélo de tranches de Mozzarella di Buffala A.O.P et de tomates noires de Crimée.

Mix of Mozzarella di Bufala A.O.P slices and Black Crimea tomatoes.

 Bordeaux Rosé, Pin de Saint-Pierre • 5,00 €

Menu Découverte • 36,90 €

1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choisir dans la carte signalé par 

Menu Trattoria • 23,90 €

Uniquement le midi en semaine, avant 13h30

1 entrée, 1 plat OU 1 plat, 1 dessert à choisir dans la carte signalé par 

Les menus doivent être commandés en début de repas

Menu Enfant • 13 €

(- 10 ans)

- 1 Sirop à l'eau : grenadine, fraise, pêche, menthe ou citron
- Nuggets de poulet et frites maison OU gnocchi sauce tomate.
- 1 boule de glace : vanille, fraise, chocolat, caramel ou fruits rouges



Les Plats

À travers notre carte, nous souhaitons mettre à l'honneur des produits soigneusement sélectionnés, travaillés avec simplicité, précision et passion.

Nous collaborons avec des producteurs reconnus pour leur exigence, comme Yannick Frain, président de l'association des A.O.P d'agneau de pré salé de la baie du Mont-Saint-Michel, afin de vous proposer des produits d'exception ancrés dans notre terroir.

Nos viandes maturées sont quant à elles sélectionnées selon les races et leur persillage, afin de proposer une expérience unique à partager.

• LASAGNA DELLA MAMA • 22 €

Traditionnelles lasagnes au ragoût de boeuf et de porc mijoté pendant 7 heures, béchamel et mozzarella, gratinées au four à la perfection.
Traditional lasagna with slow-cooked beef & pork ragù, béchamel & melted mozzarella.

 Nero D'Avola • 7,50 €

• PASTA AL SALMONE • 18 €

Tagliatelles enrobées d'une sauce crémeuse citronnée et de saumon fumé.

En extra, Burrata des Pouilles +5 €

Tagliatelle with creamy lemon sauce & smoked salmon.

 Pinot Grigiot • 7,00 €

• CAPELLACCI GORGIO • 19 €

Ravioles farcies au speck et à la fontina, nappées d'une sauce crème au gorgonzola, éclats de noix.
Speck & fontina ravioli, gorgonzola cream & crushed walnuts.

 Fronsac, la Croix de Naud • 6,00 €

• POLPO ALLA TOSCANA • 27 €

Tentacule de poulpe grillé, servi avec des tagliatelles à la sauce toscane.

Grilled octopus tentacle, tagliatelle with Tuscan sauce.

 Nero D'Avola • 7,50 €

• RAVIOLIS DI VERDURE • 17 €

Ravioles végétariennes du moment.
En extra, Jambon de Parme AOP + 3,50€

Seasonal vegetarian ravioli, smoked butter & sage sauce.

 Pinot Grigiot • 7,00 €

• GNOCCHIS ALLA SORENTINA • 18 €

Gnocchis gratinées au four à la sauce tomate, mozzarella, Parmigiano A.O.P.

En extra, pancetta grillée +3,50€

Baked gnocchi with tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano & stracciatella, basil.

 Bordeaux Rosé, Pin de Saint-Pierre • 5,00 €

• CÔTE DE BOEUF MATURÉE •

A partager, minimum 800 grs

Sélection de côtes maturées dans notre cave - selon arrivage et persillage, servi avec des frites maison croustillantes et une salade croquante. Quantités limitées, voir ardoise.

Dry-aged rib steak, crispy homemade fries & fresh salad.

 Memoro, Piccini • 7,50 €

• PIÈCE D'AGNEAU DE PRÉ SALÉ • 32 €

Côtelettes ou tranche de gigot d'agneau de Prés Salé de la baie du Mont-Saint-Michel grillé, servi avec des frites maison croustillantes et une salade croquante.

selon disponibilité.

Grilled pré-salé lamb (chops or leg slice), crispy homemade fries & fresh salad.

 Memoro, Piccini • 7,50 €

Suppléments

• 2 tranches de charcuterie + 3,50 €

Jambon de Parme A.O.P, Speck, Pancetta, Mortadelle à la pistache, Rostello

• Tranches de truffe d'été + 6 €

• Burrata des Pouilles + 5 €

• Assiette de frites maison + 5 €

• Assiette de salade + 4 €



Plat piquant



Plat végétarien



Coup de coeur



Verre de vin conseillé



Temps de préparation



Les Pinsas



Originnaire de Rome, la pinsa se distingue par sa pâte unique, élaborée à partir d'un mélange de farines (blé, riz et soja) et d'une fermentation longue. Une pâte plus légère, croustillante à l'extérieur et moelleuse à cœur, beaucoup plus digeste qu'une pizza classique.

• MARGHERITA • 16 € ♡

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Parmigiano A.O.P rapé.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, parmesan.

Nero D'Avola • 7,50 €

• REGINA • 17,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc aux herbes, champignons.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, herbed ham, mushrooms.

Rosato Dell Estate • 6,00 €

• 4 FROMAGGI • 20 € ♡

Crème de gorgonzola, mozzarella fior di latte, Parmigiano A.O.P rapé et scarmorza.

Gorgonzola cream, fior di latte mozzarella, parmesan & scarmorza cheese.

Memoro, Piccini • 7,50 €

• DIAVOLA • 21 € 🌶️

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivron, Spianata Calabrese et olives.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, bell pepper, Spianata Calabrese & olives.

Nero D'Avola • 7,50 €

• FRANCESCANA • 19,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de parme A.O.P, champignons.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Parma ham A.O.P, mushrooms.

Bordeaux Rosé, Pin de Saint-Pierre • 5,00 €

• VEGETARIANA • 19 € ♡

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, artichaud et olives.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, mushrooms, artichoke & olives.

Bordeaux Rosé, Pin de Saint Pierre • 5,00 €

• CAPRICIOSA • 20 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc aux herbes, artichaud grillé et champignons.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, herbed ham, artichoke & mushrooms.

Nero D'Avola • 7,50 €

• SALMONE • 20 €

Crème de mascarpone, pesto vert, Parmigiano A.O.P rapé, roquette, saumon fumé, ciboulette.

Mascarpone cream, basil pesto, Parmesan, arugula & smoked salmon, chives.

Pinot Grigiot • 7,00 €

• BURRATA PINK NOIR • 26 €

Crème de mascarpone, mozzarella fior di latte, mortadelle à la pistache, buratta, carpaccio de truffe d'été.

Mascarpone cream, fior di latte mozzarella, pistachio mortadella, burrata & summer truffle.

Nero D'Avola • 7,50 €

• DELIZIA DI PARMA • 23 € ❤️

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme A.O.P, copeaux de Parmigiano A.O.P, roquette, tomates cerises, noix, velours de balsamique.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Parma ham A.O.P, parmesan shavings, arugula, cherry tomatoes, walnuts, balsamic glaze.

Memoro, Piccini • 7,50 €

Suppléments

• 2 tranches de charcuterie + 3,50 €

Jambon de Parme A.O.P, Speck, Pancetta, Mortadelle à la pistache, Rostello

• Tranches de truffe d'été + 6 €

• Burrata des Pouilles + 5 €

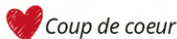
• Assiette de frites maison + 5 €

• Assiette de salade + 4 €



Plat piquant

♡ Plat végétarien



Coup de coeur



Verre de vin conseillé



Temps de préparation



Les Desserts

• TIRAMISU ORIGINEL • 12 €

La recette traditionnelle aux biscuit cuillères imbibées de café, mascarpone et cacao amer.

• PROFITEROLE AU COEUR GLACÉ • 11 €

La profiterole revisitée avec un chou craquelin croustillant, garni de glace à la vanille onctueuse, d'un généreux nappage de chocolat chaud, d'éclats de noisette torréfiées et de crème fouettée.

• MOUSSE AU CHOCOLAT • 9 €

Onctueuse et aérienne, élaborée à partir d'un chocolat noir puissant, profondément gourmande.

• PANNA COTTA • 8 €

Une panna cotta crémeuse et fondante en bouche, avec son nappage au choix : chocolat ou framboise.

Les Glaces et Coupes Glacées

• 1 BOULE • 3,50 €

• 2 BOULES • 6,00 €

• 3 BOULES • 7,50 €

Les parfums : Vanille bourbon, Chocolat de Belgique, Caramel au beurre salé, Café arabica du Brésil, Yaourt Malo, Pistache de Californie, Praliné, Citron jaune de Sicile, Cerise amarena, Fraise, Fruits rouges.

• LA DOLCE VITA • 9,50 €

1 Boule de vanille et 1 de chocolat, nappé de chocolat, crème fouettée et éclats de chocolat.

• AFFOGATO GOURMAND • 7 €

Rencontre fondante entre 1 boule de vanille, et 1 expresso à verser sur une coque en chocolat.

• LA MELBA • 11 €

2 boules de vanille, nappé de framboise, crème fouettée, fruits frais du moment.

• LA BRETONNE • 9,50 €

1 Boule de vanille et 1 de caramel au beurre salé, nappé de caramel, crème fouettée et spéculoos.

• AMARENA • 10 €

1 Boule de yaourt et 1 de cerise, cerises amarena, crème fouettée et éclats de chocolat.

• SOLE DI SICILIA • 7 €

2 Boules de sorbet citron jaune de Sicile, zeste frais, éclats de meringue.
En extra, 2cl de limoncello + 3,00 €



Prolongez le plaisir avec nos boissons chaudes et digestifs...

Les Boissons Chaudes

Expresso • 2,50 €

Allongé • 2,50 €

Décaféiné • 2,50 €

Double expresso • 4 €

Café latte • 4 €

Cappuccino • 4,50 €

Chocolat chaud • 4 €

Irish coffee • 10 €

Kusmi Tea • 4,50 €

Thé vert de chine, Thé vert menthe, 4 fruits rouges, BB detox, Earl grey intense, English breakfast

Infusion • 4,50 €

Verveine, Camomille, Aqua rosa

Les Spiritueux

Les Rhums • 4cl

•Bacardí carta oro • 8 €
Rhum Cubain

•Bacardí carta blanca • 8 €
Rhum Cubain

•Zaccappa • 13 €
Rhum du Guatemala

•Don papa • 12 €
Rhum des Philippines

•Secha Silva • 11 €
Rhum du Guatemala

Les Whyskies • 4cl

•Paddy • 7 €
Irish whisky

•Glenfiddich single malt • 10 €
Scotch whisky

•Glenfiddich triple malt • 11 €
Scotch whisky

•The Glenlivet • 9 €
Scotch whisky

•Nikka whisky • 11 €
Whisky Japonais

•Jack Daniels • 8 €
American whisky

Les Digestifs • 4cl

Limoncello • 6 €

Amaretto Disaronno • 6 €

Amaro Averna Siciliano • 7 €

Fernet Branca • 8 €

Get 27 • 7 €

Get 31 • 7 €

Crème au vieux rhum • 8 €

Baileys • 8 €

Calvados ACC* • 9 €

Calvados Morin 20 ans d'âge • 13 €



Vins de France

Blanc

- **REUILLY, DENIS JAMIN**
Vif et minéral, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, d'une grande fraîcheur.
- **POUILLY-FUISSÉ, CHATEAU DE BEAUREGARD**  
Élégant et généreux, aux notes beurrées et de fruits blancs.
- **GEWURZTRAMINER, ALBERT SELTZ**
Aromatique et floral, aux notes exotiques et légèrement épicées.
- **BORDEAUX MOELLEUX, LA LOUBEYRE**
Doux et équilibré, aux notes de fruits exotiques et de miel, avec une belle fraîcheur.

Rosé

- **BORDEAUX ROSÉ, PIN DE SAINT PIERRE**
Frais et fruité, aux notes de petits fruits rouges, idéal en toute légèreté.
- **CÔTES DE PROVENCES, WHISPERING ANGEL** 
Frais et raffiné, aux délicates notes d'agrumes et de fruits rouges.

Rouge

- **PINOT NOIR PAYS D'OC, SECRET DE LUNÈS**
Fin et fruité, aux notes de cerise et de petits fruits rouges.
- **SAUMUR CHAMPIGNY, L'AMARANTE** 
Frais et élégant, aux notes de fruits rouges et de violette, avec une belle finesse.
- **FRONSAC, LA CROIX DE NAUD**
Structuré et généreux, aux notes de fruits noirs et d'épices, avec une belle intensité.
- **BORDEAUX SUPÉRIEUR, LA GRANDE GEYLLEIRE**
Rond et équilibré, aux arômes de fruits rouges mûrs et de notes boisées.
- **CÔTE DE BOEUF MATURÉE, PAYS D'OC VIELLES VIGNES** 
Puissant et épicé, aux notes de fruits noirs et de garrigue.
- **COLLIOURE, LES CLOS DE PAULILLES**
Riche et structuré, aux arômes de fruits mûrs et d'épices.
- **SAUMUR CHAMPIGNY, EBÈNE** 
Plus intense et élégant, aux arômes de fruits noirs et de violette.
- **BOURGOGNE PINOT NOIR, VIELLES VIGNES**
Fin et délicat, aux arômes de cerise et de sous-bois, avec une grande élégance.
- **LALANDE DE POMEROL, PRESTIGE CHOLLET**
Puissant et velouté, aux notes de fruits noirs et d'épices, avec une belle profondeur.
- **LALANDE DE POMEROL, BOUQUET DE VIOLETTES**
Grand vin riche et structuré, aux arômes de fruits mûrs, de cuir et de bois noble.
- **LA FORGE, CORBIÈRES BOUTENAC, GÉRARD BERTRAND** 
Gourmand et généreux, aux notes de fruits noirs et d'épices douces.

Effervescent

- **CHAMPAGNE LACOURTE GODBILLON 1ER CRU BRUT**
De caractère, aux notes briochées et fruitées, alliant complexité et grande élégance.
- **CHAMPAGNE CHARLES MONTAINE BRUT**
Frais et équilibré, aux bulles fines et aux délicates notes de fruits blancs.
- **CHAMPAGNE LUCIEN LALARDIER BRUT**
Élégant et structuré, offrant une belle finesse et une finale harmonieuse.



75cl



12cl

42,00€

60,00€

39,00€

28,00€

6,00€

26,00€

5,00€

40,00€

31,00€

40,00€

29,00€

6,00€

33,00€

31,00€

44,00€

68,00€

57,00€

65,00€

89,00€

95,00€

105,00€

43,50€

45,00€





Vins d'Italie

Blanc

• **PINOT GRIGIOT**
Frais avec notes d'agrumes.

• **ORVIETO CLASSICO**
Floral et équilibré.

• **TREBBIANO D'ABRUZZO**
Léger et rafraîchissant.

Rosé

• **ROSATO DELL' ESTATE, TREVENEZIE**
Frais et délicat, aux notes de fruits rouges et d'agrumes.

• **CHIARETTO DI BARDOLINO CLASSICO**
Frais, léger et fruité.

Rouge

• **VALPOLICELLA CLASSICO, BOLLA**
Léger et fruité, aux notes de cerise fraîche et d'épices douces.

• **CHIANTI CORNIOLETA**
Structuré et raffiné, aux notes de cerise, d'herbes séchées et d'épices, typique de Toscane.

• **NERO D'AVOLA** ❤️
Souple, notes de fruits rouges et d'épices.

• **MONTE PIETROSO, TERRE SICILIANE**
Équilibré et gourmand, aux arômes de fruits noirs et de réglisse, avec une structure souple.

• **MEMORO, PICCINI** ❤️
Rond et harmonieux, aux notes de fruits rouges mûrs et de vanille.

• **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**
Ample et chaleureux, aux notes de cerise noire et d'épices, offrant une belle profondeur.

• **CHIANTI CLASSICO RISERVA**
Vin plus profond et complexe, aux arômes de fruits mûrs, cuir et épices, avec une belle longueur.

• **AMARONE DELLA VALPOLICELLA** ❤️
Vin intense et structuré, aux notes de fruits confits, cacao et épices.

• **BRUNELLO DI MONTALCINO, MELINI**
Grand vin italien, intense et élégant, aux notes de fruits noirs, cuir et épices, avec une longue persistance.

Effervescent

• **PROSECCO TREVISO EXTRA DRY** ❤️
Bulles fines et élégantes, aux notes de pomme verte et de fleurs blanches.

• **LAMBRUSCO GRASPAROSSA AMABILE**
Rouge légèrement pétillant et gourmand, aux arômes de fruits rouges mûrs avec une touche de douceur.



75cl



12cl

28,00€ 7,00€

32,00€

38,00€

24,00€ 6,00€

34,00€

34,00€

26,00€

35,00€ 7,50€

32,00€ 7,00€

36,00€ 7,50€

38,00€

65,00€

89,00€

105,00€

32,00€

25,00€