Entrées

SALADE NIÇOISE (3/4/5/9/10) 19,00
Crudités, Haricots verts, pommes de terre, tomates, thon, anchois, œuf, oignons, olives noires

TOMATES ET MOZZARELLA DI BUFFALA (3/5/9/10) 20,00
Copeaux de Parmesan et Pesto

DÉGUSTATION À L'ITALIENNE (7) 19,00
Assiette apéritive, voir sélection du jour

CARPACCIO DE BŒUF (7) 22,00

TARTARE DE BŒUF (3/5/10) 24,00

ASSIETTE DE FOIE GRAS MAISON (1/8) 28,00

SALADE DE CHÈVRE CHAUD (1/3/5/9/10) 20,00

SALADES DE FRICASSÉE DE VOLAILLE (3/5/9/10) 20,00
Foies de volaille et gésiers, lardons sur lit de crudités du marché

SALADE DU PÊCHEUR (2/5/9/10) 23,00
Crudités, crevettes entières, saumon fumé, sauce cocktail

TARTARE DE THON ET AVOCAT 26,00

Poissons

(Selon arrivage) accompagnés de riz et légumes

MOULES – FRITES (5/7/14) 19,00
Vin blanc, ail, crème fraiche

FRITTO MISTO (1/5/14) 25,00
Anneaux d'encornets, crevettes, éperlans frits

FRITTO CALAMARI (1/5/14) 24,00
Anneaux d'encornets frits

SEICHE À LA PLANCHA (4) 27,00

GAMBAS GRILLÉES (2) 27,00

GAMBAS DU CHEF (2/7) 29,00
Gambas, crème fraîche, ail et tomates

ESPADON SAUCE LIVORNAISE (4) 26,00
Tomates, câpres, olives noires

ESPADON SAUCE SALMORIGANO (4) 25,00
Huile d'olive, citron, origan

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ (4) 24,00
(Environ 200 gr)

DORADE GRILLÉE (4) 28,00
(Environ 300/400 gr)

Risotto

RISOTTO AUX ASPERGES ET CREVETTES (1/2) 23,00
Riz, asperges, crevettes, ail, crème

RISOTTO DU PÊCHEUR (1/4/7) 23,00
Riz, coquillages, fruits de mer, cèpes, fumé de poissons

Menu Enfant : 12€

Prix nets exprimés en euros.

Viandes più di prima

• Viandes grillées accompagnées de frites ou de pâtes •

FILET DE BŒUF GRILLÉ (environ 250 gr) 35,00

BAVETTE GRILLÉE (environ 250 gr) 28,00

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE (environ 320 gr) 27,00

CÔTE DE BOEUF GRILLÉE (environ 600 gr) 38,00

MAGRET DE CANARD (environ 300 gr) 29,00

SAUCE AU CHOIX POUR ACCOMPAGNER VOTRE VIANDE :

Poivre vert ou roquefort (7) ou forestière 4,00

Bloc de foie gras ou morilles ou cèpes (7) 5,00

Escalope de veau

Noix de veau *accompagnée de Légumes et de pâtes*

FORESTIÈRE (7) 26,00

Mélange de champignons, crème fraîche

VALDOSTANA (7)) 27,00

Mozzarella, jambon cuit, crème fraîche

MILANAISE (5/7) 25,00

Escalope de veau panée, parmesan

Nos pâtes

TAGLIATELLE CARBONARA (1/7) 22,00

Guanciale, jaune d'œuf, Pecorino

SPAGHETTI BOLOGNAISE (1/7) 19,00

Sauce tomate, viande de bœuf hachée, parmesan

SPAGHETTI ALLE VONGOLE IN BIANCO (1/14) 24,00

Palourdes, vin blanc, ail, persil

PENETTE VITO (1/2/4/7/14) 26,00

Fruits de mer, coquillage, cèpes, fumé de poissons

RIGATONI ARABIATA (1) 21,00

Piment, tomates, ail, persil, basilic, parmesan

RIGATONI MARE E MONTI (1/2/7) 25,00

Sauce tomate, crevettes, ail, cèpes, crème fraîche

RIGATONI QUATRE FROMAGES (1/7) 20.00

Mélange de 4 fromages, parmesan

TAGLIATELLE AU SAUMON (1/4/7) 24,00

Saumon, crème fraîche, tomate

LINGUINE AL PESTO GENOVESE (1/7) 21,00

Basilic, huile d'olive, ail, parmesan, crème

LINGUINE AUX ST JACQUES, CREVETTES ET COURGETTES (1/7) 28,00

GNOCCHI AU GORGONZOLA (1/7) 21,00

LASAGNE AU FOUR (1/7) 20,00

LINGUINE CACIO E PEPE (1/7) 23,00

Poivre concassé, pecorino, beurre demi-sel, supp guanciale 5€

Prix nets exprimés en euros.

Les pizzas au feu de bois

MARGUERITE (1/7) 14,00
Tomate, emmental, olives noires

MOZZARELLA (1/7) 15,00
Tomate, mozzarella, olives noires

JAMBON FROMAGE (1/7) 16,00
Tomate, jambon, mozzarella, olives noires

JAMBON MOZZARELLA (1/7) 16,50
Tomate, jambon, mozzarella, olives noires

AIL (1/7) 14,00
Tomate, ail, mozzarella, olives noires

OIGNON (1/7) 14,00
Tomate, oignons, mozzarella, olives noires

ANCHOIS (1) 15,00
Tomate, anchois, olives noires

NAPOLITAINE (1/7) 15,00
Tomate, anchois, mozzarella, olives noires

ARIANATA (1) 16,00
Tomate, oignons, anchois, câpres, olives noires

REINE (1/7) 17,00
Tomate, jambon, champignons frais, mozzarella, olives noires

AUBERGINE (1/7) 17,00
Tomate, aubergines, mozzarella, olives noires

QUATRE SAISONS (1/7) 19,00
Tomate, jambon, champignons frais, artichauts, mozzarella, anchois, olives noires

LA VÉSUVIO (1/7) 19,00
Crème fraîche, tomates, pommes de terre, soubressade, fromage raclette, olives noires

PIÙ DI PRIMA (1) 18,00
Tomate, jambon cru, parmesan, salade roquette, olives noires

QUATRE FROMAGES (1/7) 18,00
Tomate, tome de Savoie, brie, mozzarella, emmental, olives noires

CHÈVRE (1/7) 18,00
Tomate, chèvre, mozzarella, olives noires

SOUBRESSADE (1/7) 18,00
Tomate, saucisse piquante, mozzarella, olives noires

FRUITS DE MER (1/7) 19,50
Tomate, fruits de mer, mozzarella, olives noires

ENZO (1/4/7/14) 19,00
tomate, jambon cru, gorgonzola, olives noires

MERGUEZ (1/7) 17,00
Tomate, merguez, mozzarella, olives noires

JAMBON CRU (1/7) 18,00
Tomate, jambon cru, mozzarella, olives noires

LA TRICOLORE (1/7) 17,50
Tomate, poivrons rouges, poivrons verts, oignons, mozzarella, olives noires

SAUMON (1/4/7) 19,50
Tomate, saumon, mozzarella, olives noires

VÉGÉTARIENNE (1/7) 18,00
Tomate, champignons frais, aubergines, poivrons, artichauts, olives noires

LA DIAVOLA (1/7) 18,00
Tomate, saucisson piquant, tomates cerises, salade roquette, mozzarella, olives noires

Les calzones (chausson) environ 12 mn de cuisson

CALZONE (1/3/7) 18,00
Tomate, jambon, champignon, mozzarella, œuf

CALZONE 4 FROMAGES (1/7) 18,50
Tomate, tome de Savoie, brie, mozzarella, emmental

Les blanches (crème fraîche)

BLANCHE (1/7) 17,50
Crème fraîche, tome de Savoie, brie, mozzarella, emmental, olives noires

LA SPÉCIALE (1/7) 18,00
Crème fraîche, lardons, oignons, mozzarella, olives noires

LA MONT BLANC (1/7) 19,00
Crème fraîche, lardons, pommes de terre, fromage raclette, olives noires

Prix nets exprimés en euros. Liste des allergènes à déclaration obligatoire : 1 : gluten - 2 : crustacés - 3 : œufs - 4 : poissons - 5 : arachides - 6 : soja - 7 : lait - 8 : fruits à coque - 9 : celeri - 10 : moutarde - 11 : graines de sésame - 12 : sulfite - 13 : lupin - 14 : mollusques. En cas d'allergie, veuillez en informer le personnel de la salle.

Apéritifs

PASTIS 51, RICARD	2cl	4,00
MARTINI blanc, rouge ou rosé	4cl	5,00
PORTO ROUGE	4cl	5,00
MUSCAT	4cl	5,00
SUZE	4cl	5,00
CAMPARI	4cl	5,00
MARSALA œuf ou amandes	4cl	5,50
KIR VIN BLANC	14cl	5,00
COUPE CHAMPAGNE	12cl	9,00
KIR ROYAL CHAMPAGNE	12cl	10,00
TEQUILA avec jus de fruits ou soda	14cl	9,00
VODKA avec jus de fruits ou soda	14cl	9,00
MALIBU avec jus de fruits ou soda	14cl	9,00
GIN avec jus de fruits ou soda	14cl	9,00
RHUM avec jus de fruits ou soda	14cl	9,00
WHISKY avec jus de fruits ou soda	14cl	9,00
JACK DANIELS	4cl	10,00

Bières

PRESSION :	15cl	25cl	50cl
HEINEKEN	2,00	4,00	7,00
AFFLIGEM	2,00	4,00	7,00

PRESSION :	15cl	25cl	50cl
BIÈRE DU MOIS	2,00	4,00	7,00
PICON BIÈRE	2,00	4,00	7,00

BOUTEILLE 33CL :

BIÈRE ITALIENNE MORETTI	4,00
DESPERADOS	4,00
BIERE SANS ALCOOL	4,00

BIÈRES ARTISANALE « BRASSERIE LA DÉJANTÉE »
À PERNES LES FONTAINES 33CL :

Cuvée des 3 barjes IPA	4.50
Cuvée les culs bénits TRIPLE	4.50
Cuvée l'avalanche BIANCHE	4.50
Cuvée smash blonde PILS	4.50

Boissons fraîches

SIROP À L'EAU 3,00

Anis, citron, fraise, grenadine, PAC citron, menthe verte, orgeat, pêche

COCA – COCA ZÉRO	33cl	4,00
SCHWEPPES AGRUMES – FANTA ORANGE	33cl	4,00
ORANGINA – FUZE TEA	33cl	4,00
SPRITE	33cl	4,00
DIABOLO (Sprite + sirop au choix)	33cl	4,50

JUS DE FRUITS PAGO 20cl 4,00

Jus : Ace, orange, ananas, pomme, tomate - Nectar : abricot, poire

SAN BITTER (sans alcool)	10cl	4,00
PERRIER	33cl	3,50
S.PELLEGRINO ou **EVIAN**	50cl : 4,00	100cl : 5,00
THENON ou **VALS**	33cl : 4,00	75cl : 5,00

Cocktails

MOJITO 10,00
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse

MOJITO TAGADA 10,00
Fraise

MOJITO PASSION 10,00
Purée passion

PINA COLADA 10,00
Rhum, coco, crème, jus d'ananas

APEROL SPRITZ BY MIONETTO 9,00

PEACH SPRITZ 9,00
Liqueur de pêche, Prosecco, eau gazeuse

COCKTAIL DU MOMENT 13,00

Coco, crème, jus d'ananas

Prix nets exprimés en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.

La cave de Vito

VINS FANÇAIS BLANCS	75CL
AOP CÔTES DU VENTOUX Domaine Aymard	23,50
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine Martin	24,00
AOP CROZES HERMITAGE « Les Launes - Delas Frères »	82,00
VIOGNIER - CHARDONNAY	23,50

VINS FANÇAIS ROUGES	75CL
AOP CÔTES DU VENTOUX Domaine Aymard	23,50
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine Martin	22,00
AOP GIGONDAS Vieilles Vignes Domaine Aimé Arnoux	71,00
AOP VACQUEYRAS Domaine La Garrigue	50,00
CAIRANNE VIEUX CLOCHER Domaine Aimé Arnoux	31,00
CROZE HERMITAGE VIEUX CLOCHER Domaine Aimé Arnoux	49,00
SAINT JOSEPH VIEUX CLOCHER Domaine Aimé Arnoux	55,00
CÔTES DU RHÔNE Clocher Mornas 100% Syrah	51,00
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Symphonie des Galets Vieux Clocher	94,00

VINS FANÇAIS ROSÉS	75CL
AOP CÔTES DU VENTOUX Domaine Aymard	23,50
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine Martin	20,00
AOP CÔTES DE PROVENCE Valadas	30,00
AOP VACQUEYRAS La Garrigue	50,00

VINS ITALIENS ROUGES	75CL
DOCG CHIANTI « Giulo de Medici »	35,00
DOC VALPOLICELLA « Villa Mura Sartori »	32,00
DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO « La Cantina dei Feudi »	31,00

VIN ITALIEN ROSÉ	75CL
DOC VILLA MURA	28,00

VINS ITALIENS BLANCS	75CL
SOAVE	24,00
PINOT GRIGIO	21,00
TREBBIANO D'ABRUZZO CANTINA TOLLO	40,00

VINS ITALIENS PETILLANTS	75CL
LAMBRUSCO ROUGE	30,00
LAMBRUSCO ROSÉ « CA' DE MEDICI » ROSSO	30,00
PROSECCO MIONETTO	30,00
VINS D'EXCEPTION	à la demande

Pichets et verres

CAVE DE BEAUMES DE VENISE	VERRE 14 CL	PICHET 25 CL	PICHET 50 CL	PICHET 1L
Blanc, Rosé IGP Vaucluse	4,00	5,00	9,00	15,00
Rouge AOP Ventoux	4,00	5,00	9,00	15,00

Champagne 75cl

CHRISTIAN SENEZ BRUT SUPERIEUR	60,00 Voir serveur

Prix nets exprimés en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.