



Entrées



SALADE NIÇOISE (3/4/5/9/10).....	19,00	SALADE DE CHÈVRE CHAUD (1/3/5/9/10)	20,00
Crudités, Haricots verts, pommes de terre, tomates, thon, anchois, œuf, oignons, olives noires		SALADES DE FRICASSÉE DE VOLAILLE (3/5/9/10)	20,00
		Foies de volaille et gésiers, lardons sur lit de crudités du marché	
TOMATES ET MOZZARELLA DI BUFFALA (3/5/9/10)	20,00	SALADE DU PÊCHEUR (2/5/9/10).....	23,00
Copeaux de Parmesan et Pesto		Crudités, crevettes entières, saumon fumé, sauce cocktail	
DÉGUSTATION À L'ITALIENNE (7).....	19,00	TARTARE DE THON ET AVOCAT	26,00
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		



Poissons



(Selon arrivage) accompagnés de riz et légumes

MOULES – FRITES (5/7/14)	19,00	ESPADON SAUCE LIVORNAISE (4).....	26,00
Vin blanc, ail, crème fraîche		Tomates, câpres, olives noires	
FRITTO MISTO (1/5/14).....	25,00	ESPADON SAUCE SALMORIGANO (4).....	25,00
Anneaux d'encornets, crevettes, éperlans frits		Huile d'olive, citron, origan	
FRITTO CALAMARI (1/5/14)	24,00	PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ (4)	24,00
Anneaux d'encornets frits		(Environ 200 gr)	
SEICHE À LA PLANCHIA (4).....	27,00	DORADE GRILLÉE (4)	28,00
GAMBAS GRILLÉES (2).....	27,00	(Environ 300/400 gr)	
GAMBAS DU CHEF (2/7).....	29,00		
Gambas, crème fraîche, ail et tomates			



Risotto



RISOTTO AUX ASPERGES ET CREVETTES (1/2)	23,00	RISOTTO DU PÊCHEUR (1/4/7)	23,00
Riz, asperges, crevettes, ail, crème		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	SAUCE AU CHOIX POUR ACCOMPAGNER VOTRE VIANDE :	
BAVETTE GRILLÉE (environ 250 gr).....	28,00	Poivre vert ou roquefort (7) ou forestière	4,00
ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE (environ 320 gr).....	27,00	Bloc de foie gras ou morilles ou cèpes (7).....	5,00
CÔTE DE BOEUF GRILLÉE (environ 600 gr).....	38,00		
MAGRET DE CANARD (environ 300 gr).....	29,00		

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	LINGUINE AL PESTO GENOVESE (1/7)	21,00
Guanciale, jaune d'œuf, Pecorino		Basilic, huile d'olive, ail, parmesan, crème	
SPAGHETTI BOLOGNAISE (1/7).....	19,00	LINGUINE AUX ST JACQUES, CREVETTES ET COUR-	
Sauce tomate, viande de bœuf hachée, parmesan		GETTES (1/7).....	28,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE IN BIANCO (1/14)	24,00	GNOCCHI AU GORGONZOLA (1/7)	21,00
Palourdes, vin blanc, ail, persil		LASAGNE AU FOUR (1/7).....	20,00
PENETTE VITO (1/2/4/7/14)	26,00	LINGUINE CACIO E PEPE (1/7)	23,00
Fruits de mer, coquillage, cèpes, fumé de poissons		Poivre concassé, pecorino, beurre demi-sel, supp guanciale 5€	
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			

Prix nets exprimés en euros.

Les pizzas au feu de bois

MARGUERITE (1/7) 14,00	PIÙ DI PRIMA (1) 18,00
Tomate, emmental, olives noires	Tomate, jambon cru, parmesan, salade roquette, olives noires
MOZZARELLA (1/7) 15,00	QUATRE FROMAGES (1/7) 18,00
Tomate, mozzarella, olives noires	Tomate, tome de Savoie, brie, mozzarella, emmental, olives noires
JAMBON FROMAGE (1/7) 16,00	CHÈVRE (1/7) 18,00
Tomate, jambon, mozzarella, olives noires	Tomate, chèvre, mozzarella, olives noires
JAMBON MOZZARELLA (1/7) 16,50	SOUBRESSADE (1/7) 18,00
Tomate, jambon, mozzarella, olives noires	Tomate, saucisse piquante, mozzarella, olives noires
AIL (1/7) 14,00	FRUITS DE MER (1/7) 19,50
Tomate, ail, mozzarella, olives noires	Tomate, fruits de mer, mozzarella, olives noires
OIGNON (1/7) 14,00	ENZO (1/4/7/14) 19,00
Tomate, oignons, mozzarella, olives noires	tomate, jambon cru, gorgonzola, olives noires
ANCHOIS (1) 15,00	MERGUEZ (1/7) 17,00
Tomate, anchois, olives noires	Tomate, merguez, mozzarella, olives noires
NAPOLITAINE (1/7) 15,00	JAMBON CRU (1/7) 18,00
Tomate, anchois, mozzarella, olives noires	Tomate, jambon cru, mozzarella, olives noires
ARIANATA (1) 16,00	LA TRICOLORE (1/7) 17,50
Tomate, oignons, anchois, câpres, olives noires	Tomate, poivrons rouges, poivrons verts, oignons, mozzarella, olives noires
REINE (1/7) 17,00	SAUMON (1/4/7) 19,50
Tomate, jambon, champignons frais, mozzarella, olives noires	Tomate, saumon, mozzarella, olives noires
AUBERGINE (1/7) 17,00	VÉGÉTARIENNE (1/7) 18,00
Tomate, aubergines, mozzarella, olives noires	Tomate, champignons frais, aubergines, poivrons, artichauts, olives noires
QUATRE SAISONS (1/7) 19,00	LA DIAVOLA (1/7) 18,00
Tomate, jambon, champignons frais, artichauts, mozzarella, anchois, olives noires	Tomate, saucisson piquant, tomates cerises, salade roquette, mozzarella, olives noires
LA VÉSUUVIO (1/7) 19,00	
Crème fraîche, tomates, pommes de terre, soubressade, fromage raclette, olives noires	

Les calzones (chausson) environ 12 mn de cuisson

CALZONE (1/3/7) 18,00	CALZONE 4 FROMAGES (1/7) 18,50
Tomate, jambon, champignon, mozzarella, œuf	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	KIR ROYAL CHAMPAGNE	12cl	10,00
MARTINI blanc, rouge ou rosé	4cl	5,00	TEQUILA avec jus de fruits ou soda	14cl	9,00
PORTO ROUGE	4cl	5,00	VODKA avec jus de fruits ou soda	14cl	9,00
MUSCAT	4cl	5,00	MALIBU avec jus de fruits ou soda	14cl	9,00
SUZE	4cl	5,00	GIN avec jus de fruits ou soda	14cl	9,00
CAMPARI	4cl	5,00	RHUM avec jus de fruits ou soda	14cl	9,00
MARSALA œuf ou amandes	4cl	5,50	WHISKY avec jus de fruits ou soda	14cl	9,00
KIR VIN BLANC	14cl	5,00	JACK DANIELS	4cl	10,00
COUPE CHAMPAGNE	12cl	9,00			

Bières

PRESSION :	15cl	25cl	50cl	PRESSION :	15cl	25cl	50cl
HEINEKEN	2,00	4,00	7,00	BIÈRE DU MOIS	2,00	4,00	7,00
AFFLIGEM	2,00	4,00	7,00	PICON BIÈRE	2,00	4,00	7,00
BOUTEILLE 33CL :				BIÈRES ARTISANALE « BRASSERIE LA DÉJANTÉE »			
BIÈRE ITALIENNE MORETTI			4,00	À PERNES LES FONTAINES 33CL :			
DESPERADOS			4,00	Cuvée des 3 barjes IPA			4.50
BIERE SANS ALCOOL			4,00	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	JUS DE FRUITS PAGO	20cl	4,00	
Anis, citron, fraise, grenadine, PAC citron, menthe verte, orgeat, pêche		Jus : Ace, orange, ananas, pomme, tomate - Nectar : abricot, poire			
COCA – COCA ZÉRO	33cl	4,00	SAN BITTER (sans alcool)	10cl	4,00
SCHWEPES AGRUMES – FANTA ORANGE	33cl	4,00	PERRIER	33cl	3,50
ORANGINA – FUZE TEA	33cl	4,00	S.PELLEGRINO ou EVIAN	50cl : 4,00	100cl : 5,00
SPRITE	33cl	4,00	THENON ou VALS	33cl : 4,00	75cl : 5,00
DIABOLO (Sprite + sirop au choix)	33cl	4,50			

Cocktails

MOJITO	10,00	PINA COLADA	10,00
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse		Rhum, coco, crème, jus d'ananas	
MOJITO TAGADA	10,00	APEROL SPRITZ BY MIONETTO	9,00
Fraise		PEACH SPRITZ	9,00
MOJITO PASSION	10,00	Liqueur de pêche, Prosecco, eau gazeuse	
Purée passion		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 FRANÇAIS BLANCS

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

75CL VINS ITALIENS ROUGES

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

VINS FRANÇAIS ROUGES

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

75CL VIN ITALIEN ROSÉ

DOC VILLA MURA	28,00
----------------	-------

VINS ITALIENS BLANCS

SOAVE	24,00
PINOT GRIGIO	21,00
TREBBIANO D'ABRUZZO CANTINA TOLLO	40,00

VINS FRANÇAIS ROSÉS

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

75CL LAMBRUSCO ROUGE

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