

À PARTAGER...

pour 2-3 personnes environ

SAINT-FÉLICIEN RÔTI AU FOUR à l'huile d'olive et origan, petits pains maison à l'italienne	12
NACHOS chips de tortillas, mozza, oignons, piments, guacamole et salsa tomatillos rôti maison	12
PIZZADILLAS tortillas de blé, fond tomate, mozza, chorizo, oignons, poivrons, cactus	12
PLANCHE DE CHARCUTERIE	18
Jambon cru serrano 24 mois, chorizo iberico bellota, avec cornichons, beurre et petits pains à l'italienne	

SALADES

avec vinaigrette maison

S.T.O.C petite salade verte, tomates cerises, oignons	6
DAUPHINOISE	18
salade verte, tomates cerises, noix, toast de Saint-félicien rôti à l'huile d'olive et origan	
CANCÛN	19
salade verte, tomates cerises, saumon gravlax maison à l'aneth, guacamole maison, cactus, éclats de parmesan	
ROMA	19
salade verte, tomates cerises, jambon cru serrano 24 mois, éclats de parmesan, mozza di bufala, pesto maison	

PASTA

MANTEL	19
pâtes aux légumes, pesto maison et éclats de parmesan	
LUCIANO	22
pâtes à la bolognaise* maison, jambon cru serrano 24 mois, mozza di bufala, piments et éclats de parmesan	
MARINA	25
pâtes aux gambas, crème d'ail maison à la ciboulette et au vin blanc, éclats de parmesan	

**Boeuf et porc origine France / Tous nos plats sont faits maison sauf ravioles, pâtes et tortillas de blé.*

Pizza : pâte maison, pétrie dans nos locaux, maturation 24H minimum, nous façonnons celle-ci à la main, du boulage à l'étalage.

Pour une qualité supérieure, nos charcuteries sont découennées et tranchées sur place par notre équipe

Liste des allergènes et tableau d'origine des viandes disponibles à l'entrée et également sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets en euros

MENUS ET FORMULE

 Merci d'annoncer le menu à la prise de commande :
pas de changement en cours de repas 

LA PAUSE DEJ'

LE MIDI, DU MARDI AU VENDREDI

1 PLAT AU CHOIX :

Salade Dauphinoise
Gratin de raviole classique
Pâtes à la bolognaise* et parmesan

1 DESSERT AU CHOIX :

(à annoncer à la commande)

Tarte aux pommes
Crêpe au sucre
Glace 2 boules au choix

20 €

FORMULE 1/2 PIZZA + SALADE VERTE

MIDI ET SOIR

Pizza au choix sauf camarones
(salade verte, tomates, vinaigrette)

15 €

MENU BAMBINO

pour les enfants de moins de 10 ans

1 BOISSON OFFERTE

capri-sun ou sirop à l'eau
(autre boisson payante)

1 PLAT AU CHOIX :

½ pizza regina ou pâtes à la bolognaise* et parmesan

1 DESSERT AU CHOIX :

Crêpe au sucre
Crêpe au nutella
Glace 1 boule + chantilly`

+

1 CADEAU SURPRISE

+

Accès aux jeux enfants les beaux jours

12 €

MENU GRINGO

pour 2 personnes

1 ENTRÉE À PARTAGER

Nachos
Pizzadillas

1 PLAT AU CHOIX :

Salade Cancun
Chili con carne
Enchiladas
Fajitas au porc (+6€/personne)

1 DESSERT AU CHOIX :

(à annoncer à la commande)

Tarte aux pommes
Quatre-Quarts
Crêpe sucrée au choix (sauf alcool)
Glace au choix (sauf alcool et banana tiki)

29 € / personne

TEX-MEX CORNER

- ENCHILADAS** au boeuf * 19
Dans un plat à gratin: 2 tortillas de blé garnies de boeuf* haché, sauce tomate, haricots rouges, oignons, poivrons, salsa tomatillos rôti. Le tout nappé de crème et mozza puis gratiné au four.
- CHILI CON CARNE** 19
Boeuf* haché mijoté à la tomate, haricots rouges, oignons, poivrons. Servi avec du riz aux épices mexicaines.
- FAJITAS** au porc* 26
Effiloché de porc* sur poëlon avec oignons, poivrons, cactus, potatoes.
Avec tortillas de blé, guacamole, salsa tomatillos rôti et riz aux épices (à discrétion)

NOS PLATS TRADI'

- CARPACCIO* DE BOEUF À LA TOSCANE** 19
avec câpres, huile d'olive AOP Baux de provence, oignons, tomates cerises, citron, éclats de parmesan, salade verte et potatoes maison au four
- FAUX-FILET* GRILLÉ** 26
(VBF, 250g environ), sauce aux baies roses et romarin, légumes et potatoes maison au four
- PLANCHA DE GAMBAS** 29
X 6 belles gambas déshabillées par nos soins.
Marinade aux épices, oignons, poivrons, légumes et potatoes maison au four
(*flambé au pastis +3€*)

GRATINS

Aux ravioles Saint Jean (label rouge)

Les ravioles sont une spécialité locale. À base de farine de blé, compté AOP, de fromage blanc frais et de persil.
Ici préparé en gratin. Au choix :

CLASSIQUE 17

SAINT-FÉLICIEN 19

SAUMON GRAVLAX MAISON 19

SUGGESTION DU CHEF ALEX

DEMANDEZ-NOUS !

** Boeuf et porc origine France / Tous nos plats sont faits maison sauf ravioles, pâtes et tortillas de blé.
Pizza : pâte maison, pétrie dans nos locaux, maturation 24H minimum, nous façonnons celle-ci à la main, du boulage à l'étalage.
Pour une qualité supérieure, nos charcuteries sont découennées et tranchées sur place par notre équipe
Liste des allergènes et tableau d'origine des viandes disponibles à l'entrée et également sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets en euros*

Glaces artisanales

COUPES À COMPOSER : 2 boules 6

GLACES

cerise / chocolat / café
caramel beurre salé / vanille
coco bountty / menthe-chocolat

SORBETS

citron
fraise
mangue

+ 1 NAPPAGE AU CHOIX + 1€

caramel beurre salé / coulis de fraise / crème de marrons* / chocolat chaud**

+ CHANTILLY MAISON +1€ (à la vanille bourbon)

+ ALCOOL (4cl) +6€ (Rhum ou vodka ou téquila ou limoncello)

COUPES SIGNATURES 8

ARDÉCHOISE

2 boules vanille, crème de marrons*, chantilly, amandes effilées

DARK CHERRY

1 boule cerise, 1 boule chocolat, chocolat chaud**, chantilly, amandes effilées

DAME BLANCHE

2 boules vanille, chocolat chaud**, chantilly, amandes effilées

RED VELOURS

1 boule cerise, 1 boule citron, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes effilées

CAFÉ LIEGOIS

2 boules café, café espresso, chantilly, amandes effilées

CHOCOLAT LIEGOIS

2 boules chocolat, chocolat chaud**, chantilly, amandes effilées

ROCK'N'ROLL

1 boule caramel, 1 boule vanille, caramel beurre salé, chantilly, amandes effilées

Crêpes maison

SUCRE ou MIEL 6

CHOCOLAT CHAUD 7

NUTELLA 7

CARAMEL BEURRE SALÉ 7

CRÈME DE MARRONS 7

BANANE ET CHOCOLAT CHAUD 8

LA FLAMBEUSE 12

crêpe au sucre et flambée au Grand-Marnier à votre table

+ CHANTILLY MAISON +1€

+ 1 BOULE DE GLACE +2€

Tarte aux pommes

Avec une boule de glace vanille, nappage caramel beurre salé et chantilly maison 8

Quatre-Quarts

Avec une boule de glace vanille, nappage au choix et chantilly maison 8

Fruits frais

Ananas, banane et fruit de la passion 16

Banana Tiki

Glace vanille et coco bountty, sorbet mangue, chocolat chaud**, banane, chantilly maison et amandes effilées 14

Café ou thé gourmand

Assortiment de mini desserts, glace vanille et chantilly maison 12



*Fêles ton anniv' au Miami,
on t'offre le dessert de ton choix !!!
(sur présentation d'une carte d'identité)*

* pâte feuilletée, sorbets, glaces, crème de marrons ne sont pas faits maison ** pour le chocolat chaud, nous travaillons du chocolat valrhona
/ prix nets en euros / l'abus d'alcool est dangereux pour la santé