

## Entrées

Starters

- Soupe minestrone maison** ..... 10,50 €  
*Home-made minestrone soup*
- Escargots en brioche** ..... Les 6 : 9,50 € ..... Les 12 : 16,00 €  
*Snails in brioche*
- Planche de charcuterie** ..... 15,00 €  
*Jambon de Parme, jambon blanc à la truffe, magret de canard fumé, Brésaola*  
*Cured meat platter : Parma ham, cooked ham with truffles, smoked duck breast, bresaola*
- Planche de Charcuterie et Fromages italiens** ..... 15,50 €  
*Jambon de Parme, Bresaola, jambon blanc à la truffe, Fontina, Gorgonzola*  
*Cured meat and Italian cheese platter : Parma ham, bresaola, cooked ham with truffles, Fontina, Gorgonzola*
- Carpaccio de Brésaola (Boeuf)** Copeaux de Parmesan ..... 10,50 €  
*Carpaccio of bresaola (beef) Parmesan cheese*

## Salades

Salads

- Salade verte** ..... 6,00 €  
*Green salad*
- Salade Caesar** ..... 15,50 €  
*Salade, Poulet, bacon, croûtons, Parmigiano Reggiano, sauce caesar maison*  
*Caesar salad : Lettuce, chicken, bacon, croutons, parmigiano-reggiano, home-made Caesar dressing*
- Salade Burrata (Mozzarella crèmeuse)** ..... 15,70 €  
*Mozzarella Burrata, tomates cerise, Jambon de Parme, huile d'olive, roquette*  
*Burrata salad : Mozzarella Burrata, cherry tomatoes, Parma ham, olive oil, rocket*



## Pizzas

### Pour Commencer

To start with

« Pizz'apéro » : 5 différentes sortes de Pizzas ..... 15,50 €  
*5 different types of pizza*



## Les Incontournables

The classics

**Marguerita** : Tomate, mozza, origan ..... 12,00 €  
*Tomato, mozzarella, oregano*

**Regina** : Tomate, mozza, Jambon, champignons ..... 13,50 €  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*

**Napolitaine** : Tomate, mozza, anchois, Fleur de câpre ..... 14,00 €  
*Tomato, mozzarella, anchovies, caperberries*

**Cabra** : Tomate, mozza, chèvre, salade, crème fraîche, origan ..... 14,50 €  
*Tomato, mozzarella, goat's cheese, lettuce, crème fraîche, oregano*

**Végétarienne** : Tomate, mozza, artichaut, poivrons, champignons, aubergines, Fleur de câpre ..... 15,50 €  
*Tomato, mozzarella, artichoke, peppers, mushrooms, aubergines, caperberries*

**Calzone** : Tomate, mozza, jambon, champignons, œuf ..... 16,00 €  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg*

<b>Hawaïenne</b> : <i>Tomate, mozza, poulet, ananas, poivrons</i> .....	<b>16,00 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, chicken, pineapple, peppers</i>	
<b>Parma</b> : <i>Tomate, mozza, Jambon de Parme, Parmigiano Reggiano</i> .....	<b>16,00 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, Parma ham, parmigiano-reggiano</i>	
<b>4 Fromage</b> : <i>Tomate, mozza, gorgonzola, chèvre, reblochon</i> .....	<b>16,00 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, gorgonzola, goat's cheese, reblochon cheese</i>	
<b>Calabrese</b> : <i>Tomate, mozza, Chorizo, champignons, poivrons</i> .....	<b>16,00 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, chorizo, mushrooms, peppers</i>	
<b>Savoyarde</b> : <i>Crème fraîche, mozza, bacon, oignon, Reblochon</i> .....	<b>16,00 €</b>
<i>Crème fraîche, mozzarella, bacon, onion, reblochon cheese</i>	
<b>Saumon</b> : <i>Crème fraîche, mozza, saumon fumé, citron, aneth</i> .....	<b>16,00 €</b>
<i>Crème fraîche, mozzarella, smoked salmon, lemon, dill</i>	

## Elles vous surprendront

*The specials*

<b>Marguerita EXTRA</b> : <i>Tomate, Mozza Burrata, tomates cerise, huile d'olive, basilic, Roquette</i> .....	<b>16,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella Burrata, cherry tomatoes, olive oil, basil, rocket</i>	
<b>Pizz'burger</b> : <i>Tomate, mozza, viande hachée, oignons, sauce burger, salade</i> .....	<b>16,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, minced meat, onions, burger dressing, lettuce</i>	
<b>Famosa</b> : <i>Tomate, mozza, jambon blanc à la truffe</i> .....	<b>16,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham with truffles</i>	
<b>Raclette</b> : <i>Crème fraîche, mozza, Raclette, pommes de terre, charcuterie</i> .....	<b>17,00 €</b>
<i>Crème fraîche, mozzarella, raclette cheese, potatoes, cured meat</i>	
<b>Escargot</b> : <i>Crème Fraîche, mozza, escargots(18), ail, persil</i> .....	<b>17,00 €</b>
<i>Snails : Crème fraîche, mozzarella, 18 snails, garlic &amp; parsley</i>	
<b>Royale aux cèpes parfumée à la Truffe et magret canard</b>	
<i>Base crème, mozza, cèpes, magret de canard fumé</i> .....	<b>18,70 €</b>
<i>Royal pizza with ceps &amp; duck breast : cream base, mozzarella, cep mushrooms, smoked duck breast</i>	

## Et pour finir

*And to end*

<b>Pizz belle Hélène</b> : <i>Base crème fraîche, sucre, poire, chocolat</i> .....	<b>14,50 €</b>
<i>Cream base, sugar, pear, chocolate</i>	
<b>Pizza Nutella banane</b> .....	<b>14,50 €</b>
<i>Pizza Nutella and banana</i>	

## Viandes et hamburgers

Meat dishes & hamburgers

<b>Steak frites</b> ( <i>environ 180 gr</i> ) / <i>Steak &amp; chips</i> (approx. 180 g) .....	<b>15,50 €</b>
<b>Entrecôte Gorgonzola - tagliatelles</b> / <i>Rib-eye steak with gorgonzola served with tagliatelles</i> .....	<b>23,50 €</b>
<b>Escalope de Veau alla fontina et Jambon de Parme</b> .....	<b>23,50 €</b>
<i>Escalope of veal alla fontina and Parma ham : Served with pasta and tomato sauce</i>	
<b>Double carpaccio de Brésaola (Bœuf), Copeaux de Parmesan - Frites</b> .....	<b>19,50 €</b>
<i>Double carpaccio of bresaola (beef), Parmesan cheese, Chips</i>	
<b>Classic Burger - Frites</b> .....	<b>15,50 €</b>
<i>Classic Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, lettuce, onions, tomato</i>	
<b>Cheese Burger - Frites</b> .....	<b>17,50 €</b>
<i>Cheese Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, cheddar cheese, lettuce, onions, tomato</i>	
<b>Mountain Burger - Frites</b> .....	<b>18,70 €</b>
<i>Mountain Burger - Chips : Minced beef burger, bacon, burger dressing, raclette cheese, lettuce, onions, tomato</i>	
<b>Cornet de Frites</b> / <i>Cone of chips</i> .....	<b>6,00 €</b>

## Pâtes

Pasta dishes

<b>Pennes au Pesto</b> : <i>Penne with pesto sauce</i> .....	<b>13,50 €</b>
<b>Tagliatelles à l'arrabiata et Chorizo</b> : <i>Tagliatelle arrabiata with chorizo</i> .....	<b>14,50 €</b>
<b>Tagliatelles au Saumon</b> : <i>Tagliatelle with salmon</i> .....	<b>14,50 €</b>
<b>Tagliatelles au Gorgonzola et Jambon de Parme</b> / <i>Tagliatelle with gorgonzola and Parma ham</i> .....	<b>15,50 €</b>
<b>Pennes aux Cèpes parfumés à la Truffe et magret de canard fumé</b> <i>Penne with cep mushrooms and smoked duck breast</i> .....	<b>16,50 €</b>
<b>Lasagne au chèvre</b> : <i>Vegetarian lasagne with goat cheese</i> .....	<b>15,50 €</b>



## Desserts

### Desserts

<b>Tiramisu maison</b> : <i>Home-made tiramisu</i> .....	<b>8,50 €</b>
<b>Crème brûlée maison</b> <i>Home-made crème brûlée</i> .....	<b>8,50 €</b>
<b>Moelleux au chocolat, crème anglaise</b> : <i>Hot chocolate pudding, crème anglaise</i> .....	<b>9,00 €</b>
<b>Tarte au citron revisitée</b> : <i>Revisited lemon tart</i> .....	<b>9,00 €</b>
<b>Pizz sucrée belle Hélène</b> : <i>Sweet Pizz Belle Hélène</i> .....	<b>14,50 €</b>
<b>Café gourmand</b> : <i>Gourmet coffee</i> .....	<b>10,00 €</b>
<b>Coupe de Champagne gourmande</b> : <i>Gourmet glass of champagne</i> .....	<b>14,50 €</b>
<b>Pizza Nutella banane</b> : <i>Pizza Nutella and banana</i> .....	<b>14,50 €</b>

## COUPE AU CHOIX

### ICE CREAMS & SORBETS

<b>COUPE AU CHOIX</b> .....	<b>Coupe 2 boules / 2 scoops : 5,50 €</b> .....	<b>Coupe 3 boules / 3 scoops : 7,50 €</b>
<b>Supplément</b> : <i>chocolat chaud, chantilly, coulis</i> / <i>Extras : hot chocolate sauce, whipped cream, coulis</i> .....	<b>1,50 €</b>	

## GLACES ICE CREAM

### Les crèmes glacées *Ice cream flavours*

*Vanille, chocolat noir, café pur arabica, Mars, caramel fleur de sel, noix de coco, Rhum-raisin  
Vanilla, dark chocolate, pure arabica coffee, Mars, salted caramel, coconut, rum & raisin*

### Les Sorbets *Sorbet flavours*

*Citron Jaune, fraise, banane, mangue, mojito, génépi  
Lemon, strawberry, banana, mango, mojito, génépi*

<b>Liégeois</b> : <i>Chocolat ou café ou caramel / Chocolate or coffee or caramel</i> .....	<b>9,00 €</b>
<b>Bora-Bora</b> : <i>Coco, banane, Rhum-raisin, chantilly / Coconut, banana, rum &amp; raisin, whipped cream</i> .....	<b>9,00 €</b>
<b>Eskimo</b> : <i>2 boules coco, chocolat, chocolat chaud, chantilly</i> ..... <i>2 scoops coconut, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Bankise</b> : <i>2 boules banane, chocolat, chocolat chaud, chantilly</i> ..... <i>2 scoops banana, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Caramela</b> : <i>2 boules caramel Fleur de Sel, Mars, caramel maison, chantilly</i> .....	<b>9,00 €</b>
<i>2 scoops salted caramel, Mars, home-made caramel sauce, whipped cream</i>	
<b>Marbella</b> : <i>Citron, fraise, mangue, coulis de Fruits rouges / Lemon, strawberry, mango, red berries coulis</i> .....	<b>9,00 €</b>
<b>Colonel</b> : <i>3 boules citron, Vodka / 3 scoops lemon, Vodka</i> .....	<b>9,50 €</b>
<b>Ice mojito</b> : <i>3 boules de mojito, Rhum, sucre de Canne / 3 scoops mojito, rum, cane sugar</i> .....	<b>9,50 €</b>
<b>Ice génépy</b> : <i>3 boules de génépi, génépi / 3 scoops génépi, génépi liqueur</i> .....	<b>9,50 €</b>

## Les Vins *Wines*

### Notre sélection maison

*The house selection*

<b>Jacquère AOC Savoie</b> (Blanc) / (White) .....	<b>15,50 €</b>
<b>Caprice d'Antoine AOC Côtes du Rhône</b> (Rouge) / (Red) .....	<b>16,50 €</b>

### Rosés *Rosé*

<b>Rosés AOC</b>	75 cl .....	Verre / <i>By the glass</i> (12cl)
<b>Pure Savoie</b> .....	<b>22,50 €</b>	
<b>Côtes de Provence « Grain de Glace » St Tropez</b> .....	<b>26,50 €</b>	<b>5,00 €</b>

### Rouges *Red*

<b>Vallée du Rhône AOC</b> / <i>Rhone Valley AOC</i>		
<b>Saint Joseph Vins de Vienne</b> .....	<b>39,50 €</b>	<b>6,50 €</b>

#### *Savoie AOC*

<b>Gamay cuvée gastronomie</b> .....	<b>23,50 €</b>	
<b>Mondeuse « Vieilles Vignes »</b> .....	<b>26,00 €</b>	<b>5,00 €</b>

#### *Italie / Italy*

<b>Chianti San Pancrazio Docg</b> .....	<b>20,50 €</b>	
<b>Lambrusco dell'emilia IGT « Rosso Dolce »</b> .....	<b>15,50 €</b>	

#### *Languedoc AOC*

<b>Côtes du Roussillon « CHÂTEAU L'OU' »</b> .....	<b>26,00 €</b>	<b>5,00 €</b>
--	----------------	---------------



#### *Bordeaux AOC*

<b>Montagne-Saint-Emilion « Château FRANC BAUDRON »</b> .....	<b>38,00 €</b>	
---	----------------	--

#### *Lalande de Pomerol*

<b>« Domaine du Grand-Ormeau » 2010</b> .....	<b>46,00 €</b>	<b>7,00 €</b>
---	----------------	---------------

<b>Margaux 2005 - Brio château Cantenac brown</b> .....	<b>69,00 €</b>	
---	----------------	--

### Blancs *White*

#### *Savoie AOC*

<b>Chignin Bergeron</b> .....	<b>26,00 €</b>	
<b>Chardonnay « Fleur de Chardonnay »</b> .....	<b>25,00 €</b>	<b>5,00 €</b>

#### *Loire AOC*

<b>Coteaux du Layon « petite roche »</b> .....	<b>24,00 €</b>	<b>5,00 €</b>
--	----------------	---------------

## CHAMPAGNES

Nicolas Feuillate Brut «réserve particulière» AOC	75 cl	55,00 €	12 cl	9,50 €
Moët & Chandon Brut AOC		75,00 €		

### Les Bières

#### BEERS

Pressions / Draught	25 cl	50 cl
STELLA	3,50 €	6,80 €
LEFFE Abbaye	4,00 €	7,80 €
Panache, Monaco	3,50 €	6,80 €
Supplément Picon		1,50 €

Supplement Picon bitter

#### Bouteilles (33 cl)

##### Bottled

Carlsberg	4,50 €
Desperados	5,50 €
Heineken, Pelfort brune	5,50 €
Duvel (bière Belge) / Belgian beer	5,50 €
Cidre Rosé	4,50 €

### WHISKY (4 cl)

Clan, Jameson	7,00 €
Bourbon Four Roses	7,00 €
Jack Daniel's	7,00 €
Chivas (12 ans) / aged 12 years	8,50 €

### Les Digestifs (4 cl)

#### DIGESTIVES

Cognac VS	6,00 €
Calvados	6,00 €
Poire Williams / Williams Pear brandy	6,00 €
Limoncello	6,00 €
Get 27, Amaretto, Bailey's	6,00 €
Cointreau	6,00 €
Génépi, Chartreuse	6,00 €
Jägermeister	6,00 €

### Les Apéritifs

Pastis - Ricard (2 cl)	4,00 €
Martini (rouge, blanc) (5 cl) (red, white)	4,50 €
Suze (5 cl)	4,50 €
Kir Vin Blanc (12 cl) White wine kir	5,00 €
Kir Royal (12 cl) Cassis, mûre, pêche Blackcurrant, blackberry, peach	9,00 €
Kir rosé pamplemousse (12 cl) Rosé grapefruit kir	5,50 €
Coupe de Champagne (12 cl) Glass of champagne	9,50 €
Gin, Vodka, Malibu, Tequila	6,00 €
St James Ambré	6,00 €
Supplément Soda	1,50 €
Red Bull (25 cl)	5,50 €
Supplément Red Rooster	2,50 €



Verres de vin, voir la carte des vins.

Glasses of wine, to see the wine list.

## Les Boissons Froides

COLD DRINKS

<b>Coca-Cola, Light, Zéro</b> (33 cl) .....	<b>4,00 €</b>
<b>Perrier, limonade</b> (33 cl) / <i>lemonade</i> .....	<b>4,00 €</b>
<b>Orangina</b> (25 cl) .....	<b>4,00 €</b>
<b>Ice Tea, Schweppes</b> (25 cl) .....	<b>3,80 €</b>
<b>Jus de Fruits</b> (25 cl) .....	<b>3,80 €</b>
<i>orange, pomme, abricot, ananas, tomate, banane.</i>	
<i>Fruit juices : Orange, apple, apricot, pineapple, tomato, banana</i>	
<b>Vittel</b> (25 cl) .....	<b>2,50 €</b>
<b>Orange ou citron pressé</b> .....	<b>5,50 €</b>
<i>Squeezed orange or lemon juice</i>	
<b>Sirops</b> .....	<b>3,00 €</b>
<i>Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, cassis, pêche.</i>	
<i>Syrups : Mint, grenadine, strawberry, lemon, almond, blackcurrant, peach.</i>	
<b>Cidre Rosé</b> (33 cl) .....	<b>4,50 €</b>
<b>Red Bull</b> .....	<b>5,50 €</b>



## Eaux (litre)

MINERAL WATER

<b>Vittel</b> .....	<b>5,50 €</b>
<b>Perrier Fines Bulles</b> .....	<b>5,50 €</b>

## Les Boissons Chaudes

HOT DRINKS

<b>Café, déca, noisette</b> .....	<b>2,20 €</b>
<i>Coffee, decaf or with a dash of milk</i>	
<b>Thé, infusion</b> : <i>Tea, herbal tea</i> .....	<b>4,00 €</b>
<b>Double café</b> : <i>Double coffee</i> .....	<b>4,00 €</b>
<b>Café au lait</b> : <i>Coffee with milk</i> .....	<b>4,00 €</b>
<b>Chocolat chaud</b> : <i>Hot chocolate</i> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Cappucino</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Chocolat Viennois</b> .....	<b>5,00 €</b>
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
<b>Citron pressé chaud</b> .....	<b>5,00 €</b>
<i>Squeezed lemon</i>	
<b>Vin chaud ou Grog</b> .....	<b>5,00 €</b>
<i>Mulled wine or Grog</i>	
<b>Cocktail</b> <i>chocolat/macaron ou noisette</i> .....	<b>6,00 €</b>
<i>chocolate/macaroon or hazelnut</i>	
<b>Irish Coffee</b> .....	<b>8,50 €</b>





## Tapas à partager

Tapas to share

<b>Pizz'apéro</b> 5 différentes sortes de Pizzas ..... <i>5 different types of pizza</i>	15,50 €
<b>Planchette de Jambon blanc à la Truffe</b> ..... <i>Cooked ham with truffles</i>	5,00 €
<b>Antipasti</b> .....	12,00 €
<b>Planche de Charcuterie</b> ..... <i>Jambon de Parme, Brésaola, jambon blanc à la truffe, magret de canard fumé</i> <i>Cured meat platter : Parma ham, bresaola, cooked ham with truffles, smoked duck breast</i>	15,00 €
<b>Planche de charcuterie et fromages</b> ..... <i>Jambon de Parme, Brésaola, jambon blanc à la truffe, Fontina, Gorgonzola</i> <i>Cured meat and cheese platter : Parma ham, bresaola, cooked ham with truffles, fontina, gorgonzola</i>	15,50 €
<b>Escargots en brioche</b> ..... <i>Snails in brioche</i>	Les 6 : 9,50 € ..... Les 12 : 16,00 €
<b>Cornet de frites</b> ..... <i>Cone of chips</i>	6,00 €



## Nos Cocktails

OUR COCKTAILS

<b>PISCINE de Cidre Rosé</b> .....	<b>5,50 €</b>
<b>PUNCH maison</b> / Home-made PUNCH .....	<b>7,50 €</b>
<b>AMERICANO maison</b> / Home-made AMERICANO .....	<b>7,50 €</b>
<b>SANGRIA maison</b> / Home-made SANGRIA .....	<b>7,50 €</b>
<b>L'IGLOO</b> Rosé Pamp', limonade, glace pilée .....	<b>7,50 €</b>
<i>Rosé Grapefruit, lemonade, crushed ice</i>	
<b>MOJITO</b> Rhum, Citron vert, menthe fraîche, Sucre de Canne, Perrier .....	<b>10,00 €</b>
<i>Rum, lime, fresh mint, cane sugar, Perrier</i>	
<b>PINA COLADA</b> Rhum, Lait de Coco, jus d'ananas, Sucre de Canne .....	<b>10,00 €</b>
<i>Rum, coconut milk, pineapple juice, cane sugar</i>	
<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, Cranberry .....	<b>10,00 €</b>
<i>Vodka, peach liqueur, pineapple juice, cranberry</i>	
<b>COSMOPOLITAÏN</b> Vodka, Cointreau, Cranberry, jus de citron .....	<b>10,00 €</b>
<i>Vodka, Cointreau, cranberry, lemon juice</i>	
<b>CAÏPIROSKA</b> Vodka, citron vert, sucre roux / Vodka, lime, brown sugar .....	<b>10,00 €</b>
<b>CAÏPIRINHA</b> Cachaça, citron vert, sucre / Cachaça, lime, sugar .....	<b>10,00 €</b>
<b>MARGARITA</b> Téquila, Cointreau, jus de citron / Tequila, Cointreau, lemon juice .....	<b>10,00 €</b>
<b>TEQUILA SUNRIZE</b> Téquila, jus d'orange, grenadine / Tequila, orange juice, grenadine .....	<b>10,00 €</b>
<b>MALIBU SUNRIZE</b> Malibu, Cointreau, jus d'orange, grenadine / Malibu, Cointreau, orange juice, grenadine .....	<b>10,00 €</b>
<b>GIN FIZZ</b> Gin, jus de citron, sucre de canne, Perrier / Gin, lemon juice, cane sugar, Perrier .....	<b>10,00 €</b>

## Sans Alcool

NON-ALCOHOLIC

<b>Soft Paradise</b> Jus d'abricot, jus d'ananas, limonade, grenadine .....	<b>6,50 €</b>
<i>Apricot juice, pineapple juice, lemonade, grenadine</i>	
<b>Soft Chantaco</b> Jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas, grenadine .....	<b>6,50 €</b>
<i>Orange juice, apricot juice, pineapple juice, grenadine</i>	