



PASSEZ COMMANDE AU 01 46 51 22 58

**ATTENDEZ QUELQUES
PETITES 10 MINUTES**

**VENEZ CHERCHER
VOS PLATS &
RÉGALEZ VOUS !**

**NOS PRIX SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER LORS DES SOIRÉES FESTIVES
RELATIVES À DES ÉVÉNEMENTS SPORTIFS OU CULTURELS.**

LES CLASSIQUES

Garlic Bread - pain à l'ail et mozzarella fondue	8
Cæsar - blanc de poulet croustillant, romaine & sauce Cæsar	18
Burrata crémeuse - tomates anciennes & pistou maison	17
Tartare de saumon - citron, gingembre & ciboulette	18
Bowl Saumon - saumon cru, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, pickles concombre, tomates Datterino	19
Bowl Veggie - courgettes & aubergines grillées, riz vénéré, quinoa, mangue, avocat, pickles concombre, tomates Datterino	18,5
Chèvre chaud - toasts de fromage de chèvre et de vache rôtis au miel, melon, jambon de Parme & tomates Datterino	18
Stracciatella fumée & légumes grillés - tomates Datterino, courgettes & aubergines grillées	15
Belle salade Veggie - avocat, melon, fraises, concombre, haricots verts, tomates Datterino, noisettes toastées, sauce yaourt grec	18,5

LES PLATS

Brochette de bœuf d'Aubrac - marinée aux herbes, sauce béarnaise ou poivre	19
Bavette d'aloiau Angus - sauce aux échalotes	27
Blanc de volaille doré - sauce citron confit	21
Pavé de saumon - sauce vierge	25

HAMBURGERIA SERVI AVEC DES FRITES

Americano - bœuf Aubrac, cheddar vintage, sweet vegetable mix, salade iceberg, ketchup maison	18,5
Le Frenchy - bœuf Aubrac, comté, poitrine fumée crispy, condiment échalote, roquette, béarnaise	19,5
L'Auvergnat - bœuf Aubrac, bleu d'Auvergne, oignons caramélisés, sauce miel moutarde	18
Le British - blanc de poulet croustillant, cheddar coulant, chutney oignons, mâche, sauce savora aux graines de moutarde	20

PASTA FRESCA

Ravioli bœuf Aubrac - bœuf extra de la Ferme Montagnes d'Aubrac®, sauce tomate & Grana Padano	18
Ravioli ricotta & épinards - crème de sauge, tomates confites & Grana Padano	19
Pâtes fraîches Pomodoro Grappa - stracciatella fumée & basilic	21

AL FORNO

Lasagnes Traditionnelles - tomates, sauce béchamel & viande de bœuf de la Ferme Montagnes d'Aubrac®	17
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

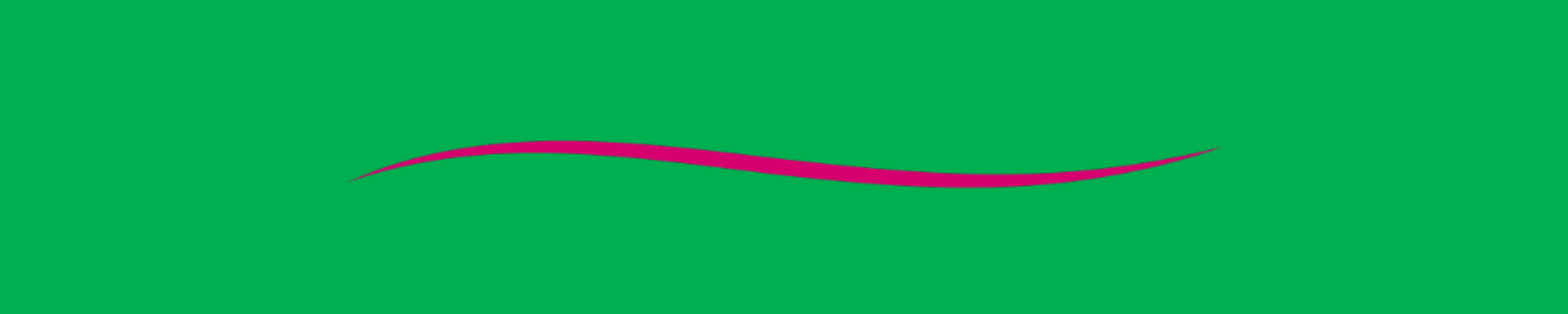
PIZZA

Margherita - tomate, mozzarella, basilic (avec des champignons de Paris +1€)	12,5
Regina Classica - tomate, mozzarella, jambon aux herbes, basilic, champignons frais (avec un œuf +1€)	17
Parma - tomate, mozzarella, jambon de Parme, basilic	17,5
Diavola - tomate, mozzarella, saucisse épicée Spianata, oignons rouges, roquette	16
Stracciatella Verde - crème basilic, jambon Parme, tomates confites, stracciatella, roquette, parmesan	18
Pepperoni - tomate, mozzarella, chorizo doux, origan	16
Calzone - tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, œuf	17
Ricotta - tomate, mozzarella, ricotta, Grana Padano, aubergines, tomates cerises, basilic	16,5
Burrata - tomates Datterino & tomates confites, burrata, crème de balsamique, roquette (avec du jambon de Parme +3€)	18,5
Tonno - tomate, mozzarella, thon, olives, câpres, oignons rouges	18
Rustica - mozzarella, crème, fromage de chèvre et de vache, miel, roquette, tomates cerises	15,5
Basilico Meatballs - mozzarella, scamorza, bœuf mijoté, œuf, oignons rouges, basilic	17
Quattro Formaggi - mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padano, oignons rouges	16
Verdura - mozzarella, légumes grillés, roquette, tomates Datterino & tomates confites	16

LES DESSERTS

Tiramisù XL - au café & à l'Amaretto	10
Mousse au chocolat - éclats de noisettes	7
Pizza Nutella - amandes & noisettes grillées	11
Salade de fruits frais - mangue, ananas, raisins, fraises, grenade	10
Fromage blanc 0% - fruits frais & granola au miel	8
Cheesecake - au citron vert & coulis de mangue	9

Prix nets en euros, service inclus - les chèques ne sont pas acceptés.





PLACE YOUR ORDER ON 01 46 51 22 58

**WAIT SOME
10 MINUTES
COME, COLLECT
YOUR ORDER
& ENJOY !**

**OUR PRICES ARE SUBJECT TO CHANGE DURING
FESTIVE EVENINGS FOR SPORTING OR CULTURAL EVENTS.**

CLASSICS

Garlic Bread - with melted mozzarella	8
Cæsar - crispy chicken breast, romaine salad & Cæsar sauce	18
Creamy burrata - heirloom tomatoes & homemade pesto	17
Salmon tartar - lemon, ginger & chives	18
Bowl Salmon - raw salmon, black italian rice, quinoa, fresh mango, avocado, cucumber pickles, Datterino tomatoes	19
Bowl Veggie - grilled zucchinis & eggplants, black italian rice, quinoa, mango, avocado, cucumber pickles, Datterino tomatoes	18,5
Hot goat cheese - roasted goat and cow cheese toast with honey, melon, Parma ham & Datterino tomatoes	18
Smoked stracciatella & grilled vegetables - Datterino tomatoes, grilled zucchinis & eggplants	15
Veggie Salad - avocado, melon, strawberries, cucumber, green beans, Datterino tomatoes, toasted hazelnuts, Greek yoghurt sauce	18,5

MAIN COURSES

Aubrac beef brochette - marinated with herbs, bearnaise or pepper sauce	19
Angus sirloin steak - shallot sauce	27
Golden brown chicken breast - lemon confit sauce	21
Salmon steak - virgin sauce	25

HAMBURGERIA SERVED WITH FRENCH FRIES

Americano - Aubrac beef, cheddar vintage, sweet vegetable mix, iceberg salad, homemade ketchup sauce	18,5
Frenchy - Aubrac beef, comté cheese, crispy smoked bacon, candied shallots, arugula salad, bearnaise sauce	19,5
Auvergnat - Aubrac beef, Auvergne blue cheese, caramelized onions, honey mustard sauce	18
British - crispy chicken breast, melted cheddar, onions chutney, lamb's lettuce salad, savora sauce with mustard seeds	20

PASTA FRESCA

Ravioli Aubrac beef - extra beef from our own farm Montagnes d'Aubrac®, tomato sauce & Grana Padano	18
Ravioli ricotta & spinach - sage cream, candied tomatoes & Grana Padano	19
Fresh pasta pomodoro Grappa - smoked stracciatella & basilic	21

AL FORNO

Lasagne traditional - tomatoes, bechamel sauce & Aubrac beef from our own farm Montagnes d'Aubrac®	17
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

PIZZA

Margherita - tomato, mozzarella, basil (with white button mushrooms +1€)	12,5
Regina Classica - tomato, mozzarella, ham with herbs, basil, fresh mushrooms (with an egg +1€)	17
Parma - tomato, mozzarella, Parma ham, basil	17,5
Diavola - tomato, mozzarella, spicy Spianata sausage, red onions, arugula salad	16
Stracciatella Verde - basil cream, Parma ham, candied tomatoes, stracciatella, arugula salad, parmesan	18
Pepperoni - tomato, mozzarella, sweet chorizo, oregano	16
Calzone - tomato, mozzarella, mushrooms, ham with herbs, egg	17
Ricotta - tomato, mozzarella, ricotta, Grana Padano, eggplants, cherry tomatoes, basil	16,5
Burrata - Datterino tomatoes & sun-dried tomatoes, burrata, balsamic cream, arugula salad (with Parma ham +3€)	18,5
Tonno - tomato, mozzarella, tuna, olives, capers, red onions	18
Rustica - mozzarella, cream, goat and cow cheese, honey, arugula salad, cherry tomatoes	15,5
Basilico Meatballs - mozzarella, scamorza, beef stew, egg, red onions, basil	17
Quattro Formaggi - mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padano, red onions	16
Verdura - mozzarella, grilled vegetables, arugula salad, Datterino tomatoes & sun-dried tomatoes	16

DESSERTS

Tiramisù XL - with coffee & Amaretto	10
Chocolate mousse - hazelnuts slivers	7
Pizza Nutella - grilled almonds & hazelnuts	11
Fresh fruit salad - mango, pineapple, grappe, strawberries, pomegranate	10
0% Fromage blanc - fresh fruits & honey granola	8
Cheesecake - with lime & mango coulis	9