



**PASSEZ
COMMANDE AU
01 46 51 22 58**

**ATTENDEZ QUELQUES
PETITES 10 MINUTES
VENEZ CHERCHER
VOS PLATS &
RÉGALEZ VOUS !**

LES CLASSIQUES

Garlic bread pain à l'ail & mozzarella fondue **8**

Cæsar 18

blanc de poulet croustillant, romaine & sauce cæsar

Nicoise 19

thon frais mi-cuit, poivrons, haricots verts, œufs, anchois & olives Taggiasche

Bowl saumon 19

saumon cru, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, pickles de concombre, tomates Datterino

Bowl veggie 18.5

courgettes & aubergines grillées, riz vénéré, quinoa, avocat, mangue, pickles concombre, tomates Datterino

Chèvre chaud 18

toasts de fromage de chèvre et de vache rôtis au miel, pastèque grillée, jambon de Parme & tomates Datterino

Burrata & légumes grillés 16

mesclun, tomates Datterino, courgettes & aubergines grillées

Belle salade veggie 18.5

avocat, pastèque, fraises, concombre, haricots verts, tomates Datterino, noisettes toastées, sauce yaourt grec

HAMBURGERIA

Americano 18.5

bœuf Aubrac, cheddar vintage, sweet vegetable mix, salade, ketchup

Le Frenchy 19.5

bœuf Aubrac, comté, poitrine fumée crispy, condiment échalote, roquette, béarnaise

L'Auvergnat 18

bœuf Aubrac, bleu d'Auvergne, oignons caramélisés, sauce miel moutarde

Le British 20

blanc de poulet croustillant, cheddar coulant, chutney oignons, mâche, sauce savora aux graines de moutarde

LES PLATS

Brochette de bœuf d'Aubrac 19

marinée aux herbes, sauce béarnaise ou poivre

Bavette d'aloiau Angus aux échalotes frites & salade **27**

Blanc de volaille doré sauce citron confit **21**

Pavé de saumon sauce vierge **25**

PASTA FRESCA OU AL FORNO

Ravioli bœuf Aubrac 18

bœuf extra de la Ferme Montagnes d'Aubrac®, sauce tomate

Ravioli ricotta & épinards 19

crème de sauge, tomates confites & Grana Padano

Pâtes fraîches pomodoro Grappa stracciatella & basilic **21**

Lasagnes traditionnelles 17

tomates, béchamel & viande de bœuf de la Ferme Montagnes d'Aubrac®

LES PIZZAS

Cuisson au four à bois • Pâte fine, légère et croustillante

Margherita 12.5

tomate, mozzarella, basilic *(avec des champignons de Paris +1€)*

Regina Classica 17

tomate, mozzarella, jambon aux herbes, basilic, champignons frais *(avec un œuf +1€)*

Parma 17.5

tomate, mozzarella, jambon de Parme, basilic

Diavola 16

tomate, mozzarella, saucisse épicée Spianata, oignons rouges, roquette

Stracciatella Verde 18

crème basilic, jambon Parme, tomates confites, stracciatella, roquette

Pepperoni 16

tomate, mozzarella, chorizo doux, origan

Calzone 17

tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, œuf

Ricotta 16.5

tomate, mozzarella, ricotta, Grana Padano, aubergines, tomates cerises

Burrata 18.5

tomates nature & confites, burrata, crème de balsamique, roquette *(avec du jambon de Parme +3€)*

Tonno 18

tomate, mozzarella, thon, olives, câpres, oignons rouges

Rustica 15.5

mozzarella, crème, fromage de chèvre et de vache, miel, roquette, tomates cerises

Basilico Meatballs 17

mozzarella, bœuf mijoté, œuf, oignons rouges, basilic

Quattro Formaggi 16

mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padano, oignons rouges

Verdura 16

mozzarella, légumes grillés, roquette

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 **10**

Fromage blanc 0% fruits frais & granola au miel **8**

Cheesecake au citron vert & coulis de mangue **9**

BIÈRE BOUTEILLE 7€

Le Titi Parisien • La Chouffe • Corona • Bud •
Abbaye de Ieffe brune / blonde • 1664 sans alcool

BIÈRE PRESSION DE NOS TANKS

Bière 1664, livrée fraîche et non pasteurisée. Une bière légère, plus douce, offrant une belle palette aromatique et à l'effervescence délicate

Demi 25cl **5.5** • Pinte 50cl **9.5**

LES SOFTS 3€

Coca Cola 33cl • Coca Zéro 33cl • Orangina 33cl •
Fuze Tea 33cl • Perrier 33cl • Vittel 50cl