



LA CARTE



ANTIPASTI

| | |
|--|------|
| Focaccia fine - huile d'olive et romarin | 9 |
| Garlic Bread - pain à l'ail et mozzarella fondue | 10 |
| Salade César - blanc de poulet croustillant, romaine, parmesan, sauce césar, croûtons | 18 |
| Tomates Datterino & Stracciatella - huile d'olive | 14,5 |
| Burrata & Légumes grillés - tomates, olives, crème de balsamique | 16,5 |

CARPACCIO

| | |
|---|----|
| Carpaccio de bœuf - champignons de Paris, roquette | 17 |
| Carpaccio de bœuf - mozzarella «Di Bufala», roquette | 18 |
| Carpaccio de bœuf - légumes marinés, pignons de pin | 19 |

PIZZA ROSSE

| | |
|--|------|
| Margherita - tomate, mozzarella, basilic - (avec des champignons de Paris +1€) | 13,5 |
| Regina Classica - tomate, mozzarella, jambon aux herbes, champignons frais, basilic - (avec un œuf +1€) | 17,5 |
| Parma - tomate, mozzarella, jambon de parme, basilic | 18,5 |
| Diavola - tomate, mozzarella, saucisse épicée spianata, oignons rouges, roquette | 16 |
| Bresaola - tomate, mozzarella, bresaola, roquette, copeaux de parmesan | 17 |
| Calzone - tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, ricotta | 18 |
| Burrata - tomates nature & confites, burrata, roquette, crème de balsamique - (avec du jambon de parme +5€) | 19 |
| Bufalina - tomate, mozzarella "di Bufala", origan, basilic | 16 |
| Tonno - tomate, mozzarella, thon mariné, olives, câpres, oignons rouges | 19 |
| Ricotta - tomate, mozzarella, ricotta, parmesan, aubergines, tomates cerises, basilic | 17,5 |
| Pepperoni - tomate, mozzarella, chorizo doux, origan | 16,5 |

PIZZA BIANCHE

| | |
|---|------|
| Caprese - mozzarella "di Bufala", tomates confites, basilic | 15 |
| Rustica - mozzarella, crème, fromage de chèvre & vache, miel, roquette, tomates cerises | 16 |
| Quattro Formaggi - mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, oignons rouges - (avec du speck +3€) | 17,5 |
| Basilico Meatballs - mozzarella, bœuf mijoté, œuf, oignons rouges, basilic | 18 |
| Grazia - mozzarella, courgettes, crème 0%, blanc de volaille mariné, piment doux, herbes fraîches | 16,5 |
| Piccante - crème fraîche et nduja, mozzarella, saucisse piquante, ricotta au citron, roquette, piment rouge frais | 17,5 |
| Stracciatella Verde - crème de basilic, jambon speck, tomates confites, stracciatella, roquette, parmesan, crème de balsamique | 19 |
| Ricchissima - mozzarella, ricotta, champignons, œuf, parmesan, huile saveur de truffe | 18 |
| Verdura - mozzarella, légumes grillés, roquette | 17 |

PASTA FRESCA

| | |
|---|------|
| Ravioli Bœuf d'Aubrac - bœuf "extra" de la Ferme Montagnes d'Aubrac®, sauce tomate et parmesan | 18 |
| Ravioli Ricotta & épinards - crème de sauge et parmesan | 18,5 |

PASTA AL FORNO

| | |
|---|------|
| Lasagnes Traditionnelles - tomates, sauce béchamel et viande de bœuf de la Ferme Montagnes d'Aubrac® | 16,5 |
| Lasagnes Végétariennes - courgettes et aubergines fondantes, sauce tomate et mozzarella fumée | 16,5 |
| Gratin de Macaroni - lardons de jambon de parme, roquette | 15,5 |

FRESH BOWLS

| | |
|---|------|
| Fresh Bowl Saumon mariné | 18,5 |
| <i>tartare de saumon, riz vénéré/quinoa, mangue fraîche, avocat, fèves edamame, tomates datterino, herbes fraîches, sauce soja/huile sésame toasté, piment doux/gingembre</i> | |
| Fresh Bowl Veggie | 17,5 |
| <i>courgettes et aubergines grillées, riz vénéré/quinoa, mangue fraîche, avocat, fèves edamame, tomates datterino, herbes fraîches, sauce soja/huile sésame toasté - (avec une burrata +6€)</i> | |

HAMBURGERIA

| | |
|--|------|
| Viande de bœuf de l'élevage du patron, en Aubrac. | |
| Animaux 100% bien nourris, 100% tracés • Bun's maison. | |
| Americano - bœuf aubrac, cheddar vintage, sweet vegetables mix, salade et sauce ketchup maison | 18,5 |
| Le Frenchy - bœuf aubrac, comté, crispy bacon, condiment échalote, roquette et sauce béarnaise | 19,5 |
| Le British - bœuf aubrac, cheddar coulant, chutney oignons, mâche et sauce savona aux graines de moutarde | 17,5 |
| L'Auvergnat - bœuf aubrac, bleu d'auvergne, oignons caramélisés et sauce miel moutarde | 18 |

DOLCI

| | |
|--|------|
| Notre équipe de pâtisseries aux fourneaux chaque matin pour préparer tous les desserts ainsi réalisés et montés fraîchement pour vous. | |
| Brownie noisettes et gelato vanille | 8,5 |
| Tiramisù au café et à l'amaretto | 6,5 |
| Cheesecake au citron vert et coulis de mangue | 8 |
| Grosse Profiterole - glace à l'italienne et sauce chocolat | 9,5 |
| Crème brûlée à la pistache | 7,5 |
| Pizza Nutella - amandes et noisettes grillées | 10 |
| Cookie géant pour deux - gelato vanille, pépites de chocolat, noisettes, amandes, sauce caramel | 13,5 |
| Café MOKUS - tiramisù ou panna cotta | 5 |
| Thé MOKUS - tiramisù ou panna cotta | 7,5 |

GELATO

| | |
|---|---|
| Vanille ou Chocolat ou Vanille/Chocolat | 6 |
| Choix du topping : noisettes torréfiées • coulis de fruits rouges • coulis de caramel • sauce chocolat | |

COPPA DI GELATO

pour 1 personne — 9 | pour 4 personnes — 18

| |
|---|
| Gianduja - gelato vanille, nutella, brownie, noisettes caramélisées, pépites de chocolat |
| Caramello - gelato vanille, sauce caramel, cookies chocolat, meringue |
| Fragoloso - gelato vanille, fraises fraîches, biscuit, coulis de fraises, amandes effilées |