

# Spaghettis

## Les Classiques

<b>BOLOGNESE</b> Huile d'olive, viande de bœuf, carottes, oignons, sauce tomate, basilic.	11,90€
<b>CARBONARA</b> Huile d'olive, lardons, crème fraîche, basilic, jaune d'œuf sur demande.	11,90€
<b>AGLIO &amp; OLIO</b> 🍷 Huile d'olive, ail, basilic, piment.	7,90€
<b>AL PESTO</b> Huile d'olive, ail, crème fraîche, croûtons à l'ail, basilic.	10,90€
<b>AL BURRO</b> Beurre, basilic.	7,90€

## Les Végétariennes

<b>NAPOLETANA</b> Huile d'olive, oignons, sauce tomate, basilic.	10,90€
<b>ARRABBIATA</b> 🍷 Huile d'olive, poivrons, oignons, sauce tomate, ail, basilic, piment.	10,90€
<b>PRIMAVERA</b> Huile d'olive, aubergines, oignons, poivrons, sauce tomate, mozzarella, basilic.	12,90€
<b>GIARDINO</b> Huile d'olive, aubergines, courgettes, champignons, sauce tomate, basilic.	11,90€
<b>PARRINI</b> Huile d'olive, champignons, poivrons, ail, crème fraîche, basilic.	11,90€
<b>FOGGIA</b> Huile d'olive, courgettes, aubergines, poivrons, dés de tomates, olives noires, ail, basilic.	10,90€

## Aux Viandes

<b>FIRENZE</b> Huile d'olive, champignons, oignons, viande hachée, crème fraîche, sauce tomate, basilic.	12,90€
<b>VITTORIA</b> Huile d'olive, lardons, oignons, champignons, sauce tomate, crème fraîche, basilic.	11,90€
<b>VERONESE</b> Huile d'olive, champignons, jambon, crème fraîche, basilic.	11,90€
<b>PAESANA</b> Huile d'olive, lardons, pommes de terre, oignons, ail, basilic.	11,90€
<b>MILANO</b> Huile d'olive, lardons, oignons, vin blanc, sauce tomate, crème fraîche, basilic.	11,90€
<b>TORINO</b> Huile d'olive, lardons, sauce tomate, ail, mozzarella, basilic.	11,90€
<b>PALERMO</b> Huile d'olive, émincé de poulet, oignons, ail, vin blanc, crème fraîche, basilic.	12,90€
<b>SIRACUSA</b> Huile d'olive, champignons, poulet, aubergines, sauce tomate, crème fraîche, basilic.	12,90€

## De la Mer

<b>AI GAMBERETTI</b> Huile d'olive, crevettes, citron, crème fraîche, basilic.	11,90€
<b>TAORMINA</b> Huile d'olive, crevettes, saumon, sauce tomate, crème fraîche, basilic.	12,90€
<b>AL SALMONE</b> Huile d'olive, crème fraîche, citron, saumon fumé, basilic.	12,90€
<b>PESCARA*</b> Huile d'olive, julienne de légumes, noix de Saint Jacques, sauce madère, échalote, crème fraîche, basilic.	13,90€

## Aux Fromages

<b>AIUTO</b> Huile d'olive, lardons, oignons, vin blanc, crème fraîche, reblochon, basilic.	11,90€
<b>AL FORMAGGIO</b> Huile d'olive, gorgonzola, mozzarella, chèvre, crème fraîche, basilic.	11,90€
<b>MONTANARO*</b> Huile d'olive, lardons, oignons, gorgonzola, crème fraîche, basilic.	13,90€
<b>CAPOGIRO</b> Huile d'olive, sauce tomate, mozzarella, parmesan, gorgonzola, basilic.	12,90€

## Les Inoubliables

<b>INDONESIA*</b> Huile d'olive, émincé de poulet, poivrons, épices indonésiennes, sauce soja, lait de coco, basilic.	13,90€
<b>ALICIA</b> Huile d'olive, émincé de poulet, poivrons, courgettes, oignons, sauce tomate, basilic.	11,90€
<b>CONTADINA</b> Huile d'olive, crevettes, lardons, jambon, curry, citron, crème fraîche, basilic.	12,90€
<b>TEMPESTA</b> Huile d'olive, lardons, émincé de poulet, ail, sauce tomate, crème fraîche, basilic.	12,90€
<b>TUTTI'S</b> Huile d'olive, émincé de poulet, crevettes, oignons, curry, ananas, lait de coco, basilic.	11,90€
<b>PARADISO</b> Huile d'olive, champignons, poulet, viande hachée, sauce tomate, échalote, crème fraîche, basilic.	12,90€



## Le savez-vous ?

**TOUS NOS SPAGHETTIS SONT FABRIQUÉS SUR PLACE** par pure tradition italienne, à base de semoule de blé dur et œufs frais. Nous sélectionnons nos produits parmi les meilleurs du marché et privilégions lorsque c'est possible les producteurs locaux. Toutes les recettes sont élaborées à base d'huile d'Olive.



## Formules du midi !\*

\*Uniquement du lundi au vendredi sauf jours fériés.

**11,10€**

(1) +1€ POUR LES SPAGHETTIS ET SALADES AVEC \*

1 recette de spaghettis au choix<sup>(1)</sup>  
ou 1 grande salade au choix<sup>(1)</sup>  
+ 1 verre de vin (12 cl.)  
(Côtes du Rhône rouge ou Grenache rosé)  
ou 1/2 Vittel ou 1/2 San Pellegrino

**12,10€**

+ 2 boules de glace  
ou fromage blanc  
ou crème renversée  
ou île flottante  
ou café

## le Tutti du soir !\*\*

\*\*Du lundi au jeudi.

**15,90€**

**Entrecôte 250 gr**  
avec spaghettis ou pommes de terre rissolées sauce champignons

## Enfant

JUSQU'À 12 ANS

**7,50€**

1/2 assiette de spaghettis E.T.  
ou CARBONARA ou BOLOGNESE  
+ 1 boule de glace au choix  
(vanille, fraise ou chocolat)

## Salades

PETITES GRANDES

<b>L'ASSIETTE DE CRUDITÉS</b> Carottes, salade verte, betteraves, julienne de légumes, tomates, œufs, vinaigrette.	4,90€	10,90€
<b>TOMATES ET MOZZARELLA</b> Salade verte, tomates, mozzarella di bufala, basilic, ail, huile d'olive.		11,90€
<b>MISTA</b> Salade verte, julienne de légumes, tomates, olives, œufs.	4,90€	8,90€
<b>OCEANO*</b> Salade verte, tomates, saumon, crevettes, oignons rouges, crème, ciboulette.		12,90€
<b>SAVOIA*</b> Salade verte, tomates, jambon de Pays, pommes de terre, oignons rouges, reblochon sur toasts.		12,90€
<b>DELIZIOSO</b> Salade verte, tomates, oignons, filet de poulet, gorgonzola.		11,90€
<b>CAPRESE</b> Salade verte, oignons rouges, tomates, chèvre sur toasts, lardons.		11,90€
<b>ALPESA</b> Salade verte, tomates, œufs, croûtons, emmental, oignons rouges, lardons.		11,90€
<b>CESARE*</b> Salade verte, tomates, œufs, croûtons, parmesan, paprika, poulet froid émincé, sauce cesare maison.		12,90€

## Boissons

### Les Apéritifs

Apéritif Maison (selon la saison)	4,50€
Suze, Porto, Martini blanc ou rouge (4 cl)	2,90€
Bitter	2,90€
Ricard (3 cl)	2,90€
Momie (1,5 cl)	1,80€
Kir	2,80€
Kir pétillant	3,50€
Whisky (4 cl)	5,40€
Baby (2 cl)	3,90€

### Les Vins

	Le verre de 12 cl	25 cl Pich.	50 cl Pich.
Côtes-du-Rhône, Grenache rosé,	2,60€	4,60€	7,90€
Chardonnay			
Californien rouge ou rosé	3€	5,40€	9,90€

### Rouges

	Le verre de 12 cl	Bout. 75 cl
Côtes-du-Rhône St Joseph AOP Desirat cuvée RUNES	4€	24€
Languedoc AOC La Grande Maison	3,50€	21€
Bordeaux Côtes du Castillon AOC Château LABORIE	3,50€	21€
Italie Montepulciano Abruzzo DOC Cerulli	3,50€	21€
Italie Valpolicella supérieur ripasso DOC	4,50€	27€
Italie Chianti Classico DOC Giulio de Medici	3,50€	21€
Californien rouge	3€	15€

### Rosés

	Le verre de 12 cl	Bout. 75 cl
Côtes de Provence Le Clocher de St Tropez	3,50€	21€
Rosé Bardolino		16,90€
Californien rosé	3€	15€

### Champagne

	7€	42€
--	----	-----

### Les Boissons

1/2 Vittel, 1/2 San Pellegrino (50 cl)	2,90€
San Pellegrino (1 L)	4,90€
Jus de fruits (orange, tomate, abricot, pomme)	2,90€
Cidre doux, Coca, Coca zero, Bitter, Orangina, Limonade	2,90€
Sirop à l'eau (grenadine, citron, cassis, menthe, fraise)	1,80€
Ice Tea (pêche)	2,70€
Heineken, 1664, Buckler (sans alcool), Panaché, Monaco	2,90€
Desperados (33 cl)	4€
Café	1,70€
Café Viennois (café, chantilly)	2,70€
Thé, infusions, verveine, tilleul	2,60€

### Les Digestifs

Grappa, Génèpi, Limoncello, Poire (4 cl)	5,50€
------------------------------------------	-------

## Desserts

### Desserts

<b>TIRAMISU</b>	5,60€
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	5,00€
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	5,00€
<b>ILE FLOTTANTE</b>	5,60€
<b>PANNA COTTA</b>	5,60€
<b>TARTE TATIN</b>	5,60€
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	5,20€
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	5,40€

### Glaces

Vanille, chocolat, café, citron, pomme, fraise, fruits de la passion, pistache.	La boule	1,80€
<b>DAME BLANCHE</b> 2 boules vanille, chocolat, chantilly.		5,40€
<b>COUPE AMARENA</b> 2 boules vanille, cerises amarena, chantilly.		5,60€
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>		5,40€
<b>SUPPLÉMENT CHANTILLY</b>		1,60€