



Recommandé par

**Gault &  
Millau**



## SPUMANTI

verre 15cl    piscine 30cl    bouteille 75cl

Moscato d'Asti Canelli, l'Armangia ..... 11€ ..... 20€ ..... 43€  
 PIÉMONT, doux et fruité, ce vin gourmand s'adaptera tout au long du repas

Moscato d'Asti DOCG, Domaine Aldo Vajra ..... 52€  
 PIÉMONT, Robe jaune paille, nez fin et fruité avec notes d'agrumes, bouche fraîche et riche avec une bulle fine

Prosecco Treviso Extra Dry DOC ..... 7€ ..... 12€ ..... 25€  
 VÉNÉTIE, bulles rafraichissantes, sec et tout en équilibre

Prosecco Treviso Brut DOC, Azienda Marsuret ..... 39€  
 VÉNÉTIE, Bulles assez fines, nez frais et vif, notes de fruits à chair blanche, de l'harmonie, « style Vouvray »

Lambrusco, Grasparossa di Castelvetro, Amabile DOC ..... 7€ ..... 12€ ..... 25€  
 EMILIE-ROMAGNE, De couleur rouge rubis, son bouquet intense est fruité et parfumé

Lambrusco Grasparossa Di Castelvetro DOP, "Semprebon" ..... 59€  
 EMILIE-ROMAGNE, Belles bulles soutenues avec un nez frais et gourmand, bouche ample et dynamique

Champagne Veuve Pelletier, Brut ..... 15€ ..... 28€ ..... 65€

Champagne Billecart-Salmon, Brut Réserve ..... 99€

Champagne Billecart-Salmon, Brut Rosé ..... 149€

## SENZA ALCOL

Mole Cola 33 cl ..... 5€      Nectar de Poire BIO 20 cl ..... 6€

Mole Cola Zero 33 cl ..... 5€      Nectar de Pêche BIO 20 cl ..... 6€

Gassosa (Limonade) 27,5 cl ..... 5€      Nectar d'Abricot BIO 20 cl ..... 6€

Arancia Rossa (Limonade à l'orange sanguine) 27,5 cl. 5€      Nectar de Tomate BIO 20 cl ..... 6€

Limone e ZENZERO (Limonade citron et gingembre) 27,5 cl. 5€      Jus d'Orange BIO 20 cl ..... 6€

Thé glacé BIO (thé noir, pêche) 25 cl ..... 6€      Jus de Pomme BIO 20 cl ..... 6€

## ACQUE

San Pellegrino Pétillante 50cl ..... 4€      Evian 50cl ..... 4€

San Pellegrino Pétillante 100cl ..... 6€      San Benedetto 100cl ..... 6€

## SPRITZ

<b>Lillet</b> ..... 9,50€ Lillet Rosé, jus de Citron, Eau pétillante, Prosecco, Framboises fraîches, rondelles de Citron jaune	<b>Moscato</b> ..... 9,50€ Vodka, crème de Pêche, jus de Citron, Eau pétillante, Moscato d'Asti, dés de Citron vert
<b>« St Germain »</b> ..... 9,50€ Liqueur de fleur de Sureau, jus de Citron, Eau pétillante, Prosecco, Myrtilles fraîches, dés de Citron vert	<b>Bénédictine</b> ..... 9,50€ Bénédictine, Eau pétillante, Prosecco, Myrtilles fraîches, rondelles d'Orange
<b>Classico</b> ..... 9,50€ Bitter, Eau pétillante, Prosecco, rondelles d'Orange	<b>Mandarine</b> ..... 9,50€ Mandarine Impériale, Eau pétillante, Prosecco, rondelles d'Orange
<b>Italicus</b> ..... 9,50€ Liqueur de Bergamote, jus de Citron, Eau pétillante, Prosecco, rondelles d'Orange	<b>Martini Royal Bianco</b> ..... 9,50€ Martini Dry, jus de Citron, Eau pétillante, Prosecco, rondelles de Citron jaune
<b>Limoncello</b> ..... 9,50€ Limoncello, sirop de Citron, Eau pétillante, Prosecco, rondelles de Citron jaune	<b>Red</b> ..... 9,50€ Purée de Fruits Rouges et Amarens, Martini Rosso, jus de Citron, Eau pétillante, Prosecco
<b>Pagani Dry</b> ..... 9,50€ Gin, sirop et jus de Citron, Eau pétillante, Prosecco, Myrtilles fraîches, dés de citron vert	<b>Campari</b> ..... 9,50€ Campari, Eau pétillante, Prosecco, rondelles d'Orange

## COCKTAILS

<b>Pagani Mojito</b> ..... 10,00€ Rhum, Citron vert, Menthe fraîche, Sirop de Sucre, Angostura, Allongé au Prosecco	<b>Caribbean Mule</b> ..... 10,00€ Rhum, jus de Citron, Ginger Beer, Citron vert
<b>Bellini</b> ..... 10,00€ Crème et Jus de Pêche, Vodka, Menthe, Allongé au Prosecco	<b>Moscow Mule</b> ..... 10,00€ Vodka, jus de Citron, Ginger Beer, Citron vert
<b>Américano</b> ..... 10,00€ Martini, Campari, Eau pétillante, Rondelles d'Orange et Citron	<b>Amalfitano Tonic</b> ..... 10,00€ Gin, Limoncello, jus de Citron, sirop de Sucre, Tonic, Basilic frais.
<b>Negroni</b> ..... 10,00€ Campari, Martini, Gin, Rondelles d'Orange et Citron	<b>Gin Tonic</b> ..... 10,00€ Gin, Jus de Citron, Tonic, Rondelles de Citron
<b>Piña Colada</b> ..... 10,00€ Rhum, Jus d'ananas, crème de Coco, Jus de Citron	<b>Diablo</b> ..... 10,00€ Téquila, jus de citron, Crème de Cassis, Ginger Beer
<b>Amaretto Sour</b> ..... 10,00€ Amaretto, jus de Citron, blanc d'Œuf BIO, sirop de Sucre	<b>Mandala Bray</b> ..... 10,00€ Tequila, jus de Passion, sirop Spicy
<b>Italia Libre</b> ..... 10,00€ Rhum, Cola, Angostura, Citron vert	<b>Destropolitan</b> ..... 10,00€ Vodka, Cointreau, crème de Cassis, jus de Cranberry, Jus de Citron.

## MOCKTAILS

Virgin Mojito ..... 8,50€ Sirop de Sucre, Menthe, Citron vert, Eau pétillante	Sunrise ..... 8€ Jus d'Ananas, jus de Passion, Grenadine
Ginger Mule ..... 8€ Ginger Beer, jus de Citron, dés de citron vert	Exotica ..... 8,50€ Jus d'Ananas, jus de Passion, jus de Banane, jus de Litchi, sirop Spicy
Coco Colada ..... 8,50€ Crème de Coco, jus de Citron, jus d'ananas	Cucumber Tonic ..... 8€ Sirop de Concombre, jus de Citron, Tonic

## APERITIVI

Kir au Prosecco (Cassis, Mûre, Pêche, Violette) 15 cl. .... 8.50€
Martini, Campari, Lillet, Porto 6 cl. .... 6€
Get, Baileys, Anis 4 cl. .... 6€
Liquore Dioragrossa, Nocciolata, Amaretto "Adriatico", Limoncello 4 cl ..... 6€
Vodka, Whisky, Bourbon, Rhum, Gin, Calvados, Cognac, Grappa, Tequila 4 cl. .... 8€
Supplément soda ..... 4€

## BIRRE

Birra Moretti 25 cl / 50 cl. .... 6€ / 9€ À la Pression. Authentique Bière blonde Italienne
Peroni Nastro Azzurro 33 cl. .... 7€ En bouteille
Birra Moretti 33 cl. .... 7€ En bouteille

## CAFFÈ

L' Espresso par Segafredo ..... 2,90€	Thé ou Infusion ..... 4,90€
Decaffeinato ..... 2,90€	Caffe con Pana ..... 3,90€



verre 15cl    piscine 30cl    bouteille 75cl

Pinot Grigio Blush Delle Venezie DOC, Campagnola..... 6,50€ ..... 12€ ..... 26€

VÉNÉTIE, Belle couleur rose cuivrée, frais et fruité

Vipra Rosa IGT, Bigi..... 7€ ..... 13€ ..... 27€

UMBRIA, Minéral et élégant, nez avec des notes légères d'agrumes

Rosato Ferla IGT, Cantina Di Canicatti ..... 7,50€ ..... 14€ ..... 30€

SICILE, Fraicheur et typicité pour ce vin aux notes délicates notes de cerises et d'épices méditerranéennes

«M» De Minuty, Côtes de Provence ..... 44€



verre 15cl    bouteille 75cl

Sicilia IGT, Inzolia «Sahrad», Cantina Di Canicatti ..... 7,50€ ..... 30€

SICILE, Tout en légèreté, Notes fraîches et légèrement citronnées, un vin vif au Palais

Orvieto DOCG, « Germano Reale », Cantine Cardeto..... 8€ ..... 31€

OMBRIE, Nez délicat et vif avec des notes d'Amandes fraîches, bouche équilibrée avec une agréable complexité

Critone Calabria IGT, Librandi..... 9€ ..... 36€

CALABRE, Un blanc avec beaucoup de personnalité et de fraîcheur, avec des notes fruitées agréables et bien définies

Pinot Grigio Del Garda IGT, Azienda Cavalchina ..... 9,50€ ..... 38€

VÉNÉTIE, Nez délicat et ample avec notes florales. En bouche belle vivacité, ample, équilibre parfait, un style désaltérant et agréable



verre 15cl    bouteille 75cl

Negroamaro Primitivo IGP Puglia Passo Del Sud ..... 6,50€ ..... 26€

POUILLES, Robe rubis intense, Nez fruité avec des notes suaves de fruits rouges et cacao

Montepulciano d'Abruzzo DOC, « Aufinum », Valle Tritana..... 7€ ..... 29€

ABRUZZES, Un Vin franc et riche, gorgé de soleil et de Parfums

Chianti, Azienda Luggiano, BIO ..... 9,80€ ..... 39€

TOSCANE, Avec sa robe rubis et ses tanins souples, ce vin est digne de l'appellation et bien construit avec un style chic et gourmand

Terre Siciliane Nero d'Avola IGT, Coop. Centopassi..... 49€

SICILE, (projet Libera Terra sur Corleone) Robe foncée et notes de fruits secs et de cacao.

En bouche c'est puissant mais aussi minéral, caractère affirmé pour ce vin au style frais et raffiné

## BENVENUTO !

*Tous nos plats sont réalisés sur place à partir de Produits de première qualité :*

- Notre Farine provient d'un Moulin Local*
- Nous utilisons uniquement de la Mozzarella dans nos Pizzas*
- Les Charcuteries Italiennes sont sélectionnées avec le plus grand soin et découpées sur place*
- Le Bœuf et le Poulet que nous cuisinons sont nés, élevés et abattus en France*
- La Viande hachée est exclusivement du Black Angus Irlandais*
- Nos Poissons du jour arrivent quotidiennement de la Côte Normande*

Pour nous suivre ou commander en ligne :

[www.pagani.pizza](http://www.pagani.pizza)

Recommandé par

**Gault &  
Millau**



## SALUMI

PARMA DOP (50g) ..... 9€  
100% Naturel ! Originaire de Parme, Séchage de 18 mois minimum

SPECK ALTO ADIGE IGT (50g) ..... 9€  
Un Fumage unique ! Originaire du Tyrol du Sud

PROSCIUTTO COTTO TARTUFO (50g) ..... 9€  
Belle Association Terroir-Chic !

Sélection de 3 Charcuteries ..... 15,20€  
À choisir dans liste des Charcuteries

SPIANATA CALABRA (50g)  ..... 9€  
Divinement Pimentée! Originaire de Calabre

MORTADELLA, tartufo e pistacchio (50g) .. 9€  
Douce et chic à la fois, originaire de Bologne

BRESAOLA PUNTA D'ANCA (50g) ..... 9€  
Spécialité de Boeuf, Originaire de Lombardie

## FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO DOP (50g) ..... 8€  
Un « Must » ! À picorer du bout des Doigts

PECORINO SARDO DOP (50g) ..... 8€  
Lait de Brebis. Corsé et épicé. Croûte lavée

GORGONZOLA DOP (50g) ..... 7€  
(Dolce) Goûtez à la « Forza Italia » !

Assiette de 3 Fromages Italiens ..... 12,90€

MOZZARELLA DI BUFALA DOP (125g) . 9,80€  
Onctuosité & Générosité

BURRATINA (125g) ..... 9,80€  
Du crémeux à déguster avec un trait d'huile d'Olive

BURRATINA À LA TRUFFE (125g) ..... 10,20€  
Gourmandise garantie !

## PIATTI

LÉGUMES GRILLÉS  ..... 8€  
Courgettes, Aubergines, Champignons, Tomates,  
Artichauts, Olives, Poivrons, crème de Balsamique

TAPENADE NOIRE  ..... 8€  
Relevée d'une pointe de Citron & Oignons croustillants

PIATTO MISTO ..... 24,90€  
Sélection de 3 charcuteries, Mozzarella,  
& tapenade maison

MEZZO MEZZO ..... 24,90€  
Assiette de 3 fromages & 3 charcuteries

## INSALATE

### CARPACCIO .....13,90€

100% Boeuf Français, Roquette, Olives Leccino, Pesto & Parmesan

### POMODORO .....13,90€

Carpaccio de tomate fraîche, Mozzarella di Bufala, pesto et roquette

### MOZZA E AMORE .....14,90€

Mozzarella di Buffalo accompagnée de Légumes grillés, Basilic et crème de vinaigre Balsamique

### CAESAR.....16,90€

Coeur de Sucrine assaisonné à la sauce Caesar maison, tomates, Anchois, Câpres, Copeaux de parmesan, Lard fumé, Poulet croustillant et Ciboulette

### PARMA .....14,90€

Burratina accompagnée de Salsa de tomate, roquette, Jambon de parme et Pesto

### MARE .....16,50€

Coeur de Sucrine et Roquette, Saumon Fumé, Mozzarella Di Bufala, Aneth, Câpres, Anchois et crème de Balsamique

### TARTUFI .....16,90€

Coeur de Sucrine et Roquette, Burratina à la Truffe, Jambon à la Truffe, Salsa de Truffe, Copeaux de Parmesan, Noisettes & Ciboulette

## CUCINA

### PAVÉ DE SAUMON ..... 25,90€

À la plancha, Vierge de Fenouil & Herbes fraîches, Risotto au vieux parmesan

### ESCALOPE DE POULET À LA MILANAISE..... 25,90€

Croustillante, Sauce Tomate, Câpres, Citron & Parmesan, Linguines aux 4 fromages

### LASAGNES BOLOGNAISE « BLACK ANGUS » ..19€

Gratiné à la Mozzarella. Mijoté de Black Angus à la Tomate fraîche & aux Aromates

### LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL ..16€

Gratiné à la Mozzarella. Courgettes, Aubergines, Tomates, Artichauts, Oignons, Olives Leccino, Basilic

### LE PLAT DU CHEF

Annoncé à la voix chaque jour

## EVENTO

NOTRE SALON CAVE EST À VOTRE DISPOSITION POUR ORGANISER  
VOS ÉVÈNEMENTS ET BANQUETS     

Disponible midi et soir et indépendant du restaurant, il peut accueillir  
jusqu'à 40 personnes en toute confidentialité.

Nous vous proposerons le menu adapté pour toutes vos occasions :  
déjeuners d'affaire, réunions de famille, repas entre amis, anniversaires ou pour  
recevoir vos collaborateurs dans un cadre chaleureux.

A Presto !



## PIZZE CLASSICO

PESTO  ..... 14,90€

Pesto, Mozzarella & Basilic

MINESTRA  ..... 16€

Sauce Tomate, Mozzarella, Oignons, Légumes Grillés,  
Crème de Balsamique, Parmesan & Basilic

FILO  ..... 16€

Sauce Tomate, Mozzarella, Tomates confites,  
Anchois au Naturel, Parmesan & Basilic

CALZONE ..... 16€

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon blanc, Œuf parfait,  
Champignons

PICCANTE  ..... 16€

Sauce Tomate, Mozzarella, Poivrons, Tomates confites,  
Spianata Calabria (*viande de porc*), Parmesan & Basilic

MARGHERITA  ..... 10€

Sauce Tomate, Mozzarella & Basilic

4 FORMAGGI  ..... 16€

Crème, Mozzarella, Saint-Nectaire, Gorgonzola, Reblochon, Saint-Maure  
de Touraine & Ciboulette

REGINA ..... 16€

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon blanc, Œuf parfait, Champignons &  
Ciboulette

CAPRA  ..... 16€

Crème, Mozzarella, Saint-Maure de Touraine,  
Miel de Fleurs, Romarin & Ciboulette

## PIZZE GOURMET

AZIENDA ..... 17€

Crème, Mozzarella, Romarin, Poulet, Gorgonzola,  
Lard Fumé, Noix, Ciboulette

PARMA ..... 17€

Sauce Tomate, Mozzarella, Tomates Confites,  
Jambon de Parme, Parmesan & Basilic

BELMONT ..... 19€

Crème, Mozzarella, Bœuf Haché Black Angus, Oignons,  
Lard Fumé, Sauce BBQ, Oignons frits, Ciboulette

YASMINA ..... 17€

Sauce Tomate, Mozzarella, Poulet, Merguez,  
Légumes Grillés, Oignons, Raisins secs, Amandes & Menthe Fraîche

VISTAMARE  ..... 19€

Crème, Mozzarella, Saumon Fumé, Tomates confites, Aneth,  
Parmesan & Câpres

PAGANI ..... 19€

Crème, Mozzarella, Jambon blanc à la Truffe,  
Salsa de Truffe d'Été, Noisettes & Ciboulette

TORINO ..... 18€

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon blanc à la Truffe, Artichauts,  
Parmesan, Ciboulette

CALZONE AL TARTUFO ..... 19€

Crème, Mozzarella, Oeuf Parfait, Jambon blanc à la Truffe,  
Salsa de Truffe d'Été, & Ciboulette

BURRATA  ..... 18€

Sauce Tomate, Mozzarella, Burrata, Parmesan en poudre & Basilic

BOCCA ..... 17€

Crème, Mozzarella, Saint-Maure de Touraine,  
Miel de Fleurs, Lard Fumé, Romarin & Ciboulette

CARPACCIO ..... 19,50€

Sauce Tomate, Mozzarella, Carpaccio de Bœuf, Parmesan, Pesto,  
Tomates séchées, Oignons frits, Basilic & Crème de Balsamique

SPECK ..... 19,50€

Crème de Cèpes, Mozzarella, Saint-Nectaire,  
Jambon Speck, Figs, Noix & Ciboulette

MORTADELLA ..... 19€

Crème, Mozzarella, Mortadella al tartufo e pistacchio, Crème de pistache,  
Pistaches concassées, Copeaux de parmesan, Tomates confites

MONTAGGIO ..... 18€

Crème, Mozzarella, Oignons, Reblochon,  
Bresaola & Ciboulette

GIOVANNI ..... 19€

Sauce Tomate, Mozzarella, Bœuf Haché Black Angus, Parmesan, Pesto,  
Tomates, Oignons frits & Basilic

BELLA  ..... 19,50€

Crème de Cèpes, Mozzarella, Salsa de Truffe d'Été, Artichauts,  
Parmesan & Ciboulette

Supp. Buratta 6€ • Supp. Buratta Truffe 6,5€



## 1/ CHOISISSEZ VOTRE PRODUIT



Orecchiette 5€



Linguine 5€



Gnocchetti Sardi 5€



Rigatoni 5€










Risotto 6€



Penne 5€

## 2/ VOTRE SAUCE

- Pesto  ..... 6€
- Salsa à la Truffe d'Été  ..... 8€
- À la Crème  ..... 3€
- 4 Formaggi  ..... 6€
- Bolognaise (viande de bœuf) ..... 9€
- Sauce Arrabiata  ..... 6€
- Sauce Tomate  ..... 5€
- Carbonara (viande de porc) ..... 8€
- Carbonara à la Salsa de Truffe (viande de porc) ..... 12€
- Crème de Cèpes  ..... 5€

## 3/ VOTRE PRODUIT

- Jambon à la Truffe ..... 6€
- Piccata de Poulet ..... 6€
- Légumes grillés et confits  ..... 5€
- Saumon Fumé  ..... 8€
- Jambon de Parme ..... 6€
- Spianata Calabra (viande de porc)  ..... 6€
- Lard fumé ..... 4€
- Mortadella al tartufo e pistacchio (viande de porc) ..... 6€
- Mozzarella di Bufala ..... 6€
- Jambon Nature ..... 5€
- Bœuf Haché «Black Angus» 150g ..... 8€
- Pavé de Saumon 150g  ..... 15€
- Anchois au Naturel  ..... 6€
- Bresaola (viande de bœuf) ..... 6€
- Jambon Speck ..... 6€
- Artichauts  ..... 4€
- Burratina à la Truffe ..... 6,50€
- Burratina ..... 6€

## 4/ ET LE PETIT PLUS !

- Copeaux de Parmesan ..... 3€
- Pecorino Sardo ..... 3€
- Basilic ..... 1€
- Tomates Confites ..... 3€
- Oignons frits ..... 1,50€
- Pignons de Pin ..... 2€
- Olives Leccino Marinées ..... 3€
- Câpres ..... 1€
- Roquette ..... 1€



n°01 . Linguines à la Sauce Tomate, Copeaux de Parmesan & Basilic 🌿	14€
n°02 . Linguines Bolognaise (Viande de Bœuf), Copeaux de Parmesan, Basilic & Oignons Croustillants	19,50€
n°03 . Linguines 4 Formaggi, Pignons de Pin & Basilic 🌿	14€
n°04 . Linguines 4 Formaggi, Piccata de poulet, basilic & Tomates confites	21€
n°05 . Linguines Arrabiata, Légumes grillés et confits & Basilic 🌿 🌶️	17€
n°06 . Linguines au Pesto, pavé de Saumon, Sauce tomate, Copeaux de Parmesan & Basilic 🍷	25€
n°07 . Linguines, Carbonara (Viande de Porc) de truffe & Pecorino	20€
n°08 . Risotto, Jambon blanc, copeaux de Parmesan & Basilic	15€
n°09 . Risotto au Pesto, Boule de Mozzarella di Bufala, Basilic & Bresaola (Viande de Bœuf)	30€
n°10 . Risotto au Saumon Fumé, Tomates confites, Basilic & Copeaux de Parmesan 🍷	21€
n°11 . Risotto à la salsa de Truffe, jambon blanc à la Truffe, Noisettes & Copeaux de Parmesan	24,50€
n°12 . Risotto à la crème de Cèpes, Jambon de Parme, Noix & Ciboulette	19,50€
n°13 . Risotto au pesto, Burratina & Mortadella al tartufo e pistacchio	24€
n°14 . Rigatonis à la Crème, Jambon blanc & Pecorino	16€
n°15 . Rigatonis à la crème de cèpe, Jambon Speck, Pecorino & Pignon de Pin	20,50€
n°16 . Orecchiettes Arabiatta, Spianata Calabra (Viande de Porc), Copeaux de Parmesan & Basilic 🌶️	21€
n°17 . Orecchiettes à la Salsa de Truffe, Jambon blanc à la Truffe, Copeaux de Parmesan & Ciboulette	23€
n°18 . Pennes au Pesto, Copeaux de Parmesan, Olives Leccino & Jambon de Parme	23€
n°19 . Pennes à la Carbonara (Viande de Porc), Pecorino & Ciboulette	17€
n°20 . Gnocchettis Sardi, Bolognaise de Cèpes (Viande de Bœuf), Copeaux de Parmesan & Noix	18,50€



TIRAMISU ..... 9€

Biscuit Espresso, Mascarpone & Cacao

PROFITEROLES ..... 12€

Choux Craquants, Glace Vanille artisanale, Praliné & Chocolat Chaud

CIOCCOLATO ..... 9,50€

Le Chocolat Noir en Biscuit mi-cuit, Crème Anglaise & Amarenas

PANNA COTTA ..... 9€

Fruits de saison

CAFÉ GOURMAND ..... 12€

Café accompagné de 3 douceurs

LE DESSERT DU CHEF

Annoncé à la voix chaque jour

# GELATO

	1 boule	2 boules	3 boules
FABRICATION ARTISANALE / À LA BOULE.....	4€	6,50€	9€
Vanille Bourbon - Chocolat - Caramel salé - Café - Pistache - Menthe/Chocolat - Rhum/Raisin - Spéculoos			
Stracciatella - Noix de Coco - Buenos - Patanoisette - Citron Vert - Fraise - Framboise - Passion - Mandarine de Sicile			
Basilic/Citron			
SUPPLÉMENTS .....			1€
Amandes - Crème fouettée - Coulis de Fruits rouges - Sauce Chocolat - Crème Anglaise			

# COUPES GLACÉES

MELBA .....	9,90€	AMARENAS .....	8,90€
Fraise, Vanille, Fraises en coulis et Fraîches, Crème fouettée, Amandes grillées		Double Stracciatella, Amarenas, Crème fouettée, Amandes grillées	
GUÉRANDE .....	7,50€	DAME BLANCHE .....	7,50€
Vanille, Caramel salé, Sauce Chocolat, Crème fouettée, Amandes		Double vanille, Sauce Chocolat, Crème fouettée, Amandes	
CHOCOLAT LIÉGEOIS .....	7,50€	PAGANI .....	7,90€
Double Chocolat, sauce Chocolat, Amandes, Crème fouettée		Mandarine de Sicile, Basilic, Framboises fraîches, Huile d'Olive	
CAFÉ LIÉGEOIS .....	7,50€	NOISETTE LIEGEOISE .....	7,50€
Double Café, Sauce Chocolat, Amandes, Crème fouettée		Buenos, Noisette, Chocolat Chaud, Crème fouettée, Amandes	
MOJITO .....	7,50€	AFTER 8 .....	7,50€
Citron Vert, Rhum-Raisin, Menthe, Crème fouettée, Amandes		Double Menthe-Chocolat, Chocolat Chaud, Crème fouettée, Amandes	
CARAÏBES .....	7,50€	PLAYA .....	8,50€
Rhum-Raisin, Passion, Crème fouettée, Amandes grillées		Citron vert, Passion, Myrtilles, Menthe, Huile d'Olive	
TINTIN .....	7,50€	LOLITA .....	9,90€
Double Speculoos, Crème Anglaise, Crème fouettée, Amandes grillées		Passion, Coco, Fraise Fraiche, Crème fouettée, Amandes	
GOURMANDE .....	7,50€	BOUNTY .....	7,50€
Pistache, Framboise, Crème Anglaise, Crème fouettée, Amandes grillées		Double Coco, Chocolat Chaud, Crème fouettée, Amandes	
AFFOGATO  .....	7,90€	LIMONCELLO  .....	9,90€
1 boule de Glace Vanille, 3 cl d'Amaretto (ou Grappa) et un Espresso à verser		Citron, Citron Vert, Limoncello	
		COLONNELLO  .....	9,90€
		Citron, Citron vert, Vodka	

**TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS :**

*Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge, etc...) - Crustacés & produits à base de crustacés*

*Œufs & produits à base d'œufs - Poissons et produits à base de poissons*

*Arachides et produits à base d'arachides - Lait et produits à base de lait (y compris lactose)*

*Fruits à coques (ex : amandes, noisettes, noix, etc...)*

**N'hésitez pas à nous solliciter pour plus de renseignements**