

## Nos entrées

Petite assiette de Charcuteries pour accompagner l'apéritif : 4,90€

Assiette de charcuteries Italiennes : 9,50€

## Nos pâtes *(fraîches et faites maison)*

Tagliatelles à la bolognaise maison (viande de bœuf hachée origine France) : 10,50€

Tagliatelles à la carbonara : 11€

Tagliatelles façon végétarienne (tomates séchées, roquette, ail, crème, herbes du jardin) : 13,50€

Lasagnes à la sauce bolognaise (viande de bœuf hachée origine France) : 11,50€

Pennes aux fromages (parmesan, gorgonzola, mozzarella) : 12,50€

Pennes au saumon fumé maison (bio ou label rouge, ail, herbes du jardin, crème) : 13,50€

Nos pâtes sont cuites à l'Italienne (Al dente),  
si vous souhaitez une cuisson à la Française, merci de le préciser au serveur

## Planche à l'Italienne

Coppa de Parme, spianata, salami Italien, speck, tellagio, gorgonzola, fromage de brebis, Parmesan, tomates cerises, poivrons grillés, roquette, pesto : 16,50€

## Nos salades

**Salade Parmentière** : salades mélangées, roquette, pommes de terre grenailles, coppa de Parme, Spianata piquante, basilic, œuf dur, parmesan : 14,50€

**Salade Prima vera**: salades mélangées, roquette, melon, jambon de Parme, Mozzarella en billes, tomates cerises, Parmesan : 15,50€

**Salade au Speck**: salades mélangées, roquette, Parmesan, ail, huile d'olive, speck, basilic : 13,50€

**Salade Périgourdine** : salades mélangées, tomates séchées, vinaigrette maison, mangue, foie gras maison sur toasts, filet de canard confit, mozza di buffala, parmesan : 15,50€

**Salade l'estivale** : salades mélangées, vinaigrette maison, fromage de chèvre, dès de roquefort, tomates sechées, parmesan, balsamique : 13,50€

**Salade la petite Italienne** : salades mélangées, tomates cerises, parmesan, jambon de Parme, mozzarella di buffala, balsamique : 14,50€

**Salade océane** : salades mélangées, vinaigrette maison, tomates cerises, parmesan, saumon fumé maison, fromage ail et fines herbes, citron : 12,50€

**Salade des Iles** : salades mélangées, vinaigrette maison, parmesan, poulet épicé maison, ananas cuisinés, orange, tomates cerises : 13,50€



Tous nos plats sont faits Maison, et à la demande,  
élaborés sur place à partir de produits bruts.

## *Nos desserts*

- Trilogie de Panna cotta : 5,90€  
Ch'ti tiramisu : 5,90€  
Mousse au chocolat au mascarpone : 5,90€  
Mousse au citron : 5,90€  
Salade de fruits frais de saison : 5,90€  
Café gourmand : 6,90€  
Thé gourmand : 7,90€



Tous nos desserts sont faits Maison,  
élaborés sur place à partir de produits bruts.

## *Nos glaces Artisanales et sorbets « Pedone »*

Glace ou sorbet : 3 boules : 5,60€ ; 2 boules : 4,60€ ; 1 boule : 3,60€

Parfums au choix : Vanille bourbon, Café 100/100 arabica, Chocolat Rocher, Spéculoos, Caramel beurre salé, Fraise des bois, Framboise, Citron pressé, Noisettes du Piémont, Pistaches de Sicile

Dame blanche : 3 boules vanille bourbon, coulis de chocolat Valrhona, chantilly maison 6,50€

Café Liégeois : 3 boules café 100/100 arabica, coulis de café, chantilly maison 6,50€

Chocolat Liégeois : 3 boules chocolat Rocher, coulis de chocolat Valrhona, chantilly maison 6,50€

La Framboisine : 2 boules fraise des bois, une boule framboise, coulis de fraise, chantilly maison 6,50€

L'Italienne : 2 boules noisettes du Piémont, 1 boule pistache de Sicile, coulis de caramel, chantilly maison 6,50€

La Colonel : 2 boules citron pressé, vodka 2cl, chantilly maison 7,50€

Supplément chantilly maison 1,50€