

L'ardoise du jour :

Viande d'exception, Pâtes suggestion, consultez notre ardoise

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 salades

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 séchées, 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€