

COCKTAILS

Expresso Martini caramel beurre salé 8cl	8.90
Mojito 12cl.....	8.00
Tequila Sunrise 12cl	8.90
Gin Tonic 12cl.....	8.00
Negroni Maison 8cl	7.50
Italicus Spritz 15cl	8.00
Limoncello Spritz 15cl	7.50
Spritz 15cl	7.50

MOCKTAILS

Vibrante Spritz Martini Vibrante, orange, eau pétillante	6.50
Floreal Spritz Martini Floreal, citron, eau pétillante	6.50
Frutti Cocktail mélange de fruits	6.50
Virgin Mojito	6.50

APERITIVO

Kir vin blanc 12,5cl	4.20
cassis, mûre, pêche, framboise	
Kir Prosecco 12,5cl	5.90
Coupe Prosecco 12,5cl	5.70
Martini bianco ou rosso 5cl.....	4.60
Campari 5cl.....	4.60
Ricard 2cl	3.90
Alcool accompagné	9.50
(whisky, téquila, vodka + jus de fruit ou soda)	

WHISKIES

Paddy	7.50
Jack Daniel's	8.50
Laphroaig 10 ans	10.00

BIRRE

PRESSION	25cl	33cl	50cl
Lupa Pils	3.50	4.60	7.00
St Erwann IPA	4.80	6.50	9.50
Bière du moment	4.80	6.50	9.50



CAZZE
Accompagnées de frites
Moules Marinière..... 12.90
Moules à la Crème..... 13.50

PIATTI

Lupa Burger bun moelleux, steak VBF (150g), fromage à raclette, oignons, crispy, salade, tomate, mayonnaise, sriracha, frites.....	17.50
Aubergine alla parmigiana salade verte.....	15.90
Tartare de bœuf traditionnel viande de bœuf VBF (180g), cornichons, câpres, échalotes, herbes fraîches, sauce tartare, frites, salade.....	17.50
Tartare de bœuf Italien viande de bœuf VBF (180g), tomates séchées, câpres, pignons de pin, parmesan, olive noir, pesto, frites, salade.....	17.50

Possibilité tartare aller/retour +1.50

PLANCHE À PARTAGER

Planche de charcuterie jambon sec, coppa, chorizo, cornichons, salade, pain toasté	12.00
Mozza stick coulis de tomate	6.00
Burratina huile d'olive, toast, fleur de sel et piment d'espelette	9.00

INSALATE

Chèvre toasts de chèvre chaud, salade, lard, noix, miel	14.50
Caesar poulet rôti, anchois, œuf dur, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, salade romaine, sauce césar	15.50
Focaccia Méditerranée légumes marinés, burrata, salade.....	13.50
Focaccia Nórdica crème citronnée, ciboulette, poivrons marinés, saumon fumé, salade.....	16.00

MENU DU MIDI

Entrée/Plat/Dessert = 17,50€
Entrée/Plat ou Plat/Dessert = 14,50€
Plat seul = 11,50€

ENTRÉE

Salade Fraîcheur
ou Salade César

PLAT

Focaccia de la semaine
ou Pâtes de la semaine

DESSERT

Moelleux chocolat
ou Coupe 2 boules

PASTA

Pasta pesto verde pignons de pin torréfiés, burrata	15.90
Pasta amatriciana pâtes à la sauce tomate, lardons, pecorino romano	12.90
Favolosa pasta al tartufo pâtes à la crème de truffe, burrata, jambon sec	19.50
Lasagne alla bolognese , mesclun de salade	13.90
Pasta salmone pâtes au saumon fumé, crème citronnée, ciboulette... 16.90	

PIZZE

Notre pâte est réalisée à la main à base de farine Italienne.

Margharita sauce tomate, mozzarella, parmesan, basilic, origan	11.90
Regina sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan	12.90
Stagioni sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, olives, jambon, origan	14.90
Carne sauce tomate, mozzarella, chorizo, poulet, viande hachée (VBF), merguez, origan .	16.30
Erwann sauce tomate, mozzarella, coppa, gorgonzola, câpres	13.50
Enzo sauce tomate, mozzarella, oignons rouges, viande hachée (VBF), olives, origan	14.90
Mateo sauce tomate, mozzarella, chorizo, merguez, poivrons frais, œuf, origan	14.90
Formaggi sauce tomate, mozzarella, chèvre, raclette, gorgonzola, origan	14.90

Inverno crème, mozzarella, pommes de terre, oignons rouges, poitrine fumée, raclette, origan	15.20
La Burrata sauce tomate, mozzarella, burrata, jambon sec, pesto verde, roquette, origan	17.90
Tartufo crème truffée, mozzarella, champignons, coppa, burrata, origan	19.50
Tonno sauce tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, olives, persillade, origan	14.20
Salmone crème, mozzarella, saumon fumé, ciboulette, citron	16.90
Capra crème, mozzarella, chèvre, miel, roquette, noix, origan.....	14.90
Verde sauce tomate, mozzarella, légumes, olives, tomates cerises, pesto verde, origan .	14.90

Supplément légumes : 1.50 / Supplément charcuterie : 2.00

Supplément jambon sec ou saumon fumé : 3.50 / Supplément burrata : 6.00

TRATTORIA PIZZERIA

VINO

	verre 12,5cl	pichet 50cl	btl 75cl
FRIZZANTE			
IGP Lambrusco Ca'de'medici	5.00	19.00	26.00
DOC Prosecco	5.70		25.00
DOC Pinot Grigio Blush Sartori	5.00	18.00	26.00
IGP Méditerranéen	4.50	14.00	21.00
		Magnum	42.00
BIANCO			
IGP Sauvignon Domaine Gayrel	4.50	14.00	22.00
AOP Luberon Lou Charmeur	4.50	14.00	22.00
VDP Douceur d'Arriloba Moelleux	5.00	18.00	26.00
DOC Pinot Grigio Delle Venezie	4.50	14.00	22.00
IGP Chardonnay Domaine Gayrel	4.50	14.00	22.00
ROSSO			
IGP Côte du Tarn	4.50	14.00	22.00
AOP Haut-Médoc			38.00
AOP Chinon	5.50	20.00	29.00
AOP Côtes-du-Rhône	4.90	16.80	24.00
AOP Luberon	5.90	23.00	34.50
DOC Montepulciano	4.50	16.80	24.00
DOCG Chianti	5.90	23.00	34.50

Sélection du moment (Demandez à votre serveur)

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1.90
Café allongé	2.10
Grand café	3.60
Café crème	2.20
Grand crème	4.20
Cappuccino	5.00
Chocolat maison	5.50
Thés et Infusions	4.00
earl grey, detox, vert menthe, fruits rouges, tilleul, verveine-menthe	
Irish coffee	8.50

MENU BAMBINO

jusqu'à 12ans 9.90€

Jus de fruits au choix
ou Coca-Cola

ou Sirop à l'eau ou Diabolo

Pizza
(tomate, mozzarella, jambon)
ou Pâtes amatriciana
ou Poulet frites

Glace 2 boules parfum au choix
ou Pom'Potes

SOFTS

Coca-Cola 33cl.....	4.00
Coca-Cola Zéro 33cl	4.00
Coca-Cola Cherry 33cl.....	4.00
Schweppes Agrum' 25cl...	3.90
Fuze Tea, Fanta 25cl	3.90
Perrier 33cl.....	4.00

Jus de fruits 25cl.....	3.90
orange, ananas, pomme, multifruits, tomate	
Diabolo 25cl	3.50
grenadine, pêche, fraise, menthe ou citron	
Limonade 25cl.....	3.30

AQUA

	1/2L	1L
Vittel	3.90	5.00
San Pellegrino	3.90	5.00

IL DOLCI (FATTI IN CASA)

Moelleux au chocolat , glace vanille	8.00
Tarte fine aux pommes , caramel au beurre salé, glace vanille.....	9.00
Tiramisu café	8.00
Café gourmand	8.30
Thé gourmand	9.30
Digeo gourmand	10.30

GELATO

Ciocccolato 2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly	8.90
Vaniglia 3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly	8.90
Café Liégeois 2 boules vanille, 1 boule café, sauce chocolat, chantilly	8.90
Caramelo 2 boules vanille, 1 boule caramel, coulis caramel au beurre salé maison, chantilly	8.90
Stracciatella 2 boules stracciatella, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly	8.90
Tutti frutti 1 boule citron vert, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, chantilly	9.10
Colonello 2 boules citron vert, 4 cl vodka	9.20
After Eight 2 boules menthe chocolat, 4 cl Peppermint	9.20

Coupe 1 boule 2.50 / **Coupe 2 boules** 5.00 /
Coupe 3 boules 7.50
Supplément chantilly 1.50

Coulis maison au choix caramel au beurre salé,
chocolat, fruits rouges 1.50

Nos parfums

vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé,
menthe chocolat, mangue, citron vert, fraise,
framboise, stracciatella

DIGESTIFS

Amaretto	6.80	Armagnac	6.80
Limoncello	6.80	Calvados	6.80
Grappa	6.80	Menthe blanche ..	6.80
Cognac	6.80	Menthe verte	6.80
Cognac aux amandes	8.50	Baileys	6.80
		Vieux Rhum	12.00