

Les entrées et salades

- Gratin d'aubergines au parmesan accompagné d'une salade verte 15€
(aubergines grillées, basilic, sauce tomate, crème, parmesan, mozzarella)
 - Camembert rôti 16.50€
(servi avec salade, jambon cru et pizzella)
-
- Salade Lyonnaise 13.50€
(Salade, tomates cerises, croûtons, lardons, œuf poché)
 - Salade Lazzarone 14€
(Salade, sauce au vinaigre balsamique, gorgonzola, jambon cru, tomates cerises, pizzella)
 - Salade de chèvre chaud 14€
 - Salade au St Marcellin chaud et jambon cru 15€
 - Salade César 15 €
(Salade, tomates cerises, émincé de poulet rôti, sauce César, croûtons, œuf poché, copeaux de parmesan)
 - Salade Terranova 16€
(Salade, poivron, jambon cru, œuf poché ,copeaux de parmesan ,tomates cerises)
 - Salade San Lorenzo 18€
(Salade, toasts grillés à la tomate avec mozzarella et saumon fumé, noix de st jacques et grosses crevettes)

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Mojito (33cl) : 9€

Rhum, sucre de canne, menthe, citron vert, limonade

Gin Tonic grenadine (33cl) : 9€

Gin, Schweppes, grenadine et citron vert

Spritz (33cl) : 9€

Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange fraîche

Spritz limoncello(33cl) : 9€

Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, orange fraîche

Sex on the beach (33cl) : 9€

Vodka, papaye, melon, maracuja, ananas et grenadine

Version xxl (50cl) 12€

SANS ALCOOL

Maxi fruité (33cl) : 6€

Kiwis, aloe vera, pommes vertes, bananes et orange

Passion Del Estate (33cl) : 6€

Fruité de fraises, pêches, ananas et crème

Virgin Mojito(33cl) : 6€

Sucre de canne, menthe, citron vert, limonade

Version xxl (50cl) 9€

Les Menus

Menu 29 €

(Midi et soir)

- ◆ Salade ou entrée au choix

- ◆ Pâtes ou Pizza au choix

- ◆ Café ou dessert au choix

Notre menu est valable pour une personne

Menu 34 €

(Midi et soir)

- ◆ Salade ou entrée au choix

- ◆ Viandes, poissons ou
Suggestions du chef au choix

- ◆ Café ou dessert au choix

Notre menu est valable pour une personne

Menu Enfant 11€

(Moins de 10 ans)

- ◆ Boisson au choix :
 - *Soda ou sirop*

- ◆ Plat au choix :
 - *Pizza Margarita ou Pizza Romana*
 - *Aiguillettes de poulet panées avec frites*
 - *Linguines carbonara*

- ◆ Dessert au choix :
 - *Glace aux smarties*

Les suggestions du chef

- | | |
|--|-----|
| • Risotto au Gorgonzola et copeaux de parmesan | 17€ |
| • Risotto Del Mar (crème de tourteaux, crevettes, copeaux de parmesan) | 18€ |
| • Risotto crémeux aux morilles, copeaux de parmesan et bacon grillé | 18€ |

Les viandes - les poissons

- | | |
|---|-----|
| • Pavé de Saumon au basilic rôti | 19€ |
| • Bavette Angus (300g) | 24€ |
| -Gorgonzola | |
| -Morilles supplément 3€ | |
| -Poivre vert | |
| • Escalope Milanaise (escalope de veau panée) | 22€ |
| • Escalope Montagnarde (escalope de veau panée, sauce gorgonzola, jambon, reblochon, mozzarella) | 24€ |
| • Escalope Alfredo (escalope de veau panée, tomates, jambon, aubergines, poivrons, oignons, mozzarella) | 24€ |
| • Escalope aux Morilles (escalope de veau, sauce aux morilles) | 26€ |
| * (supplément 3€ dans le menu 34€) | |

Un Accompagnement au choix :

- *salade*
- *frites*
- *frites/salade*

- *linguines au pesto*
- *linguines à la napolitaine*
- *poêlée de légumes façon Terranova*

- | | |
|---|-------|
| • Supplément pour un deuxième accompagnement | 3.00€ |
|---|-------|

Les pâtes

- gnocchis sauce gorgonzola et copeaux de parmesan 14€
- Linguines à la carbonara 14€
(lardons fumés, crème fraîche, jaune d'œuf, *copeaux de parmesan.*)
- Linguines à l'italienne 14.50€
(sauce tomate, crème fraîche, basilic , jambon cru, *copeaux de parmesan*)
- Lasagnes saumon et épinards 16€
- Gros ravioles aux écrevisses et pointes d'asperges vertes à la crème de tourteau 17€
- Ravioles de Royans sauce aux Morilles et copeaux de parmesan 18€
- Linguines Terranova 18€
(*noix de st jacques, grosses crevettes, saumon fumé, crème de tourteau*)

Les pizzas

Base tomate

- Margarita (tomate, mozzarella, olives) 12.00€
- Romana (tomate, jambon, mozzarella, olives) 12.50€
- Renata (tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives) 13.00€
- Napolitaine (tomate, anchois, câpres, mozzarella, olives) 13.00€
- Forestière (tomate, crème fraîche, lardons, champignons, mozzarella, olives) 13.50€
- Fermière (tomate, crème, chèvre, mozzarella, olives) 13.50€
- Pizzaiolo (tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella, olives) 13.50€
- Végétarienne (tomate, oignons, champignons, poivrons, courgettes, aubergines, mozzarella) 13.50€
- Burger (tomate, viande hachée, comté, sauce barbecue, mozzarella, olives) 14.00€
- Bacon (tomate, bacon, comté, œuf, mozzarella, olives) 14.00€
- Orientale (tomate, merguez, poivrons, oignons, œuf, mozzarella, olives) 14.50€
- Américaine (tomate, champignons, viande hachée, oignons, œuf, mozzarella, olives) 14.50€
- Carnel (tomate, viande hachée, Spianata piccante, jambon blanc, mozzarella, olives) 15.00€
- Quatre fromages (tomate, chèvre, reblochon, gorgonzola, mozzarella, olives) 15.00€
- Spianata (tomate, Spianata piccante, poivrons, oignons, œuf, mozzarella, olives) 15.00€
- Italienne (tomate, jambon cru, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, olives) 15.50€
- San Lorenzo (tomate, poivrons, aubergines, jambon cru, mozzarella, olives) 15.50€
- Scampi (tomate, crevettes, pesto, mozzarella, olives) 16.00€

Base crème

- Bergère (crème fraîche, chèvre, mozzarella, miel, olives) 13.50€
- Deliziosa (crème, jambon blanc, lardons, œuf, copeaux de parmesan, mozzarella, olives) 14.50€
- César (crème fraîche, émincé de poulet, œuf, copeaux de parmesan, roquette, mozzarella, olives) 14.50€
- Toscane (crème fraîche, jambon, champignons, gorgonzola, aubergines, mozzarella, olives) 14.50€
- St Marcellin (crème fraîche, jambon, lardons, St Marcellin, mozzarella, olives) 15.00€
- Savoyarde (crème fraîche, pomme de terre, reblochon, lardons, oignons, mozzarella, olives) 15.00€
- Salmone (crème fraîche, saumon frais, mozzarella, olives) 16.00€
- Raclette (crème, pommes de terre, bacon, jambon blanc, fromage à raclette, mozzarella, olives) 16.00€

Les Chaussons

- Calzone (tomate, jambon, champignons, mozzarella) 14€
- Chausson sur salade 15€
(crème fraîche, fromage au choix : chèvre, gorgonzola ou reblochon)
- **Le supplément ingrédient** 1.50€
- **Le supplément jambon cru** 3.00€
- **Le supplément salade verte** 3.00€

Les boissons

SOFT 3.60€

- Coca-Cola 33cl
- Coca-Cola Zero 33cl,
- Perrier 33 cl
- Limonade 25 cl
- Schweppes agrumes 25cl
- Oasis tropical 25 cl
- FuzeTea 25 cl

Supplément sirop 0.50€

- Jus de fruits 25 cl

*Multi fruits Tomate orange
Ananas Pomme*

Sirop Bigallet 2.00€

EAU

San Pellegrino, Evian

| | |
|--------------|------------------|
| 3€ | 1/2 litre |
| 4.50€ | 1 litre |

LES BIERES

| | |
|----------------|-----------|
| Pression 25 cl | 4€ |
| 50 cl | 7€ |

*« Moretti »
(Bière blonde italienne)*

| | |
|------------------------|--------------|
| Bière Blonde bouteille | 4.50€ |
|------------------------|--------------|

« Perroni 33cl »

| | |
|------------------|-----------|
| Desperados 33 cl | 5€ |
|------------------|-----------|

Supplément sirop 0.50€

ALCOOLISEES 4€

- Pastis 2 cl
- Ricard 2 cl
- Martini Blanc ou Rouge 4 cl
- Marsala Amande ou Œuf 4 cl
- Kir 6 cl

| | |
|---------------|--------------|
| Digestif 4 cl | 6.50€ |
|---------------|--------------|

Get 27, Get 31, Cognac, Grappa,
Limocello, Poire, Armagnac,
Génépi.

| | |
|----------------------------|-----------|
| Whisky 2cl «Clan campbell» | 4€ |
| Whisky 4cl «Clan Campell» | 7€ |

| | |
|----------------------------|--------------|
| Whisky 2cl «Jack Daniel's» | 4.50€ |
| Whisky 4cl «Jack Daniel's» | 8€ |

| | |
|-------------------------|-----------|
| Rhum 4 cl «Diplomatico» | 8€ |
|-------------------------|-----------|

| | |
|-------------------------|-----------|
| Vodka 4 cl « Sobieski » | 7€ |
|-------------------------|-----------|

| | |
|-----------------------|-----------|
| Gin 4 cl « Gordon's » | 7€ |
|-----------------------|-----------|

BOISSONS CHAUDES

| | |
|------------------------|--------------|
| Café / déca | 2.00€ |
| Café crème | 2.10€ |
| Café double | 3.50€ |
| Capuccino | 3.00€ |
| Infusion / Thé Dammann | |
| « ö Tentations Genas » | 2.50€ |

La carte des vins

Vin Rouges

Bouteille 75cl

- **Bourgogne rouge Pinot Noir « Domaine château d'estroyes »** 27€
(cépage pinot noir sur vieilles vignes de 80ans élevé en fut .sur des arômes de griottes et cerises.)
- **Crozes Hermitage les Amandiers « Domaine du Murinais »** 33€
(cépage syrah avec un élevage mi cuve inoxydable et une partie vieux foudres sur des tanins bien fondus ,belle robe rubis.)
- **St Joseph rouge « Domaine Christophe Pichon »** 35€
(cépage syrah ,vignes de 40 ans élevé un fut de chêne avec des tanins très fins.)
- **Cote rotie Promesse « Domaine Christophe Pichon »** 54€
(cuvée promesse sur un assemblage de cotes brune et cote blonde très belle syrah suivi d'un bel élevage bouché épicé et gourmande.)

Vin Rosés

Bouteille 75cl

- **Côtes de Provence Cuvée TSH « Château Tour Saint Honoré »** 26€
(syrah grenache et ci salut pour ce rosé plein d'éclat ,grande fraîcheur et belle élégance.)
- **IGP Pays d'oc Argali Château Puech-Haut** 29€
(superbe robe rose pâle, le nez est frais aux notes de fleurs et de pêches.
La bouche est suave et gourmande.)

Vin Blanc

Bouteille 75cl

- **Macon-charnay « Domaine de la Feuillarde »** 26€
(cépage chardonnay pource Macon vendangé à la main. Très minéral et belle finesse.)
- **Viognier cuvée Mathilde « Domaine de vigier «** 29€
(superbe vendange tardive pour se cépage viognier de l'Ardèche pour finir sur des arômes de coing et abricots.)

6€ le verre de 12cl

Les Pots

| | VERRE 12CL | 25CL | 50 CL |
|---|------------|-------|--------|
| <u>ROUGE</u> | | | |
| AOC Côtes du Rhône « les vigneronns d'estezargues » | 4€ | 7€ | 13€ |
| AOC Crozes Hermitage « Domaine Jaboulet » | 6€ | 10€ | 17€ |
| <u>BLANC</u> | | | |
| IGP d'OC « Viognier les vigneronns de calvissons » | 4€ | 7.50€ | 13.50€ |
| <u>ROSE</u> | | | |
| IGP d'OC « Domaine Claire Clavel » | 4€ | 7€ | 13€ |