

## Entrées

<b>Nems Croustillants au chèvre et Basilic</b> <i>Feuille de brick, fromage de chèvre, basilic, tomates confites</i>	7,90 €
<b>Cheese cake à l'italienne</b> <i>Coulis de piquillos et jambon de parme</i>	8,90 €
<b>Foie gras mi cuit fait maison, chutney de figues et pain d'épices</b>	11,90 €
<b>Calamars à la Romaine, sauce tartare, salade</b>	6,90 €
<b>Planchette de légumes grillés</b> <i>Fleur de sel, huile d'olive et pesto</i>	7,90 €
<b>Carpaccio de bœuf</b> <i>Basilic, huile d'olive extra vierge, parmesan</i>	7,90 €

## En plat ou à partager .....

<b>Planche d'antipastis</b> <i>Assortiment de légumes grillés, charcuterie, italienne, billes de mozzarella, calamars à la Romaine, moules à la persillade, gambas, nem à l'italienne, taleggio, parmesan</i>	16,90 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

## Salade Repas

<b>Le Panier frais de Toscane</b> <i>Salade, tomates, légumes grillés, mozzarella, croutons, œuf dur, jambon de parme</i>	13,90 €
<b>La Landaise</b> <i>Salade, tomates, gésiers, magrets fumés, lardons, croûtons, œuf dur, pignons</i>	14,90 €
<b>Supplément foie gras Maison</b>	5,50 €
<b>La Calabraise</b> <i>Salade, tomates, gambas, saumon fumée, légumes grillés, pamplemousse, orange Huile d'olive, Vinaigrette balsamique aux agrumes</i>	16,90 €
<b>L'Ave César</b> <i>Salade, tomates, poulet grillé, lardons fumés, croûtons, parmesan, œuf dur, sauce César</i>	13,80 €

## Viandes

*(Viandes d'origine française)*

<i>Entrecôte de bœuf Charolais (350 g), échalotes crues, Sauce au poivre ou gorgonzola, Salade, frites maison</i>	21,90 €
<i>Escalope de veau milanaise, sauce tomate, tagliatelles, Aubergines à la parmigiana</i>	16,90 €
<i>Escalope de veau sauce au marsala et champignons, tagliatelles</i>	16,90 €
<i>Steak tartare de bœuf façon du Chef, frites maison, salade</i>	15,80 €

## Gambas, Pâtes, Poisson et Risotto

<i>Gambas à la persillade flambées au whisky, frites maison, salade</i>	18,90 €
<i>Tagliatelles ou Risotto aux gambas et St jacques rôties</i>	18,90 €
<i>Pennes Bolognaises</i>	11,90 €
<i>Linguines Carbonara Lardons fumés, crème, jaune d'œuf, parmesan</i>	11,90 €
<i>Pennes Végétariennes Sauce tomate, basilic, poivrons rouges, aubergines, parmesan</i>	12,90 €
<i>Linguines marinières aux palourdes</i>	14,80 €
<i>Tagliatelles au gorgonzola, noix et sa pancetta grillée *</i>	15,80 €
<i>Ravioles farcies aux épinards et à la ricotta, pesto au basilic Accompagnées de pancetta grillée * et salade verte</i>	14,30 €
<i>Ravioles farcies au jambon cru et figues Accompagnées de jambon de parme et salade verte</i>	14,30 €
<i>Pavé de saumon grillé à la plancha et sa crème au basilic Risotto au parmesan et légumes braisés</i>	17,90 €
<i>Lasagnes al forno</i>	13,80 €

\* Poitrine de porc roulée, salée, poivrée et séchée

# Nos Pizzas cuites au feu de bois

<b><u>Pizza du mois:</u></b> Demandez la composition	14,80 €
<b><u>Assiette Gino:</u></b> Petite pizza au choix, salade verte	11,60 €
<b>Margherita</b> Tomate, emmental, mozzarella, olives	11,60 €
<b>Regina</b> Tomate, jambon, champignons, emmental, mozzarella, olives	13,20 €
<b>Napolitana</b> Tomate, anchois, emmental, mozzarella, câpres, olives	12,80 €
<b>Gino</b> Tomate, oignons, poivrons, chorizo, emmental, mozzarella, olives	13,60 €
<b>Fruits de mer</b> Tomate, moules, coques, calamars, crevettes, emmental, mozzarella, persillade	13,80 €
<b>Orientale</b> Tomate, merguez, poivrons, emmental, mozzarella, olives	13,80 €
<b>Spianata piccante</b> Tomate, poivrons et courgettes grillés, emmental, mozzarella, spianata piccante, Basilic frais, copeaux de parmesan	14,90 €
<b>Végétarienne</b> Tomate, poivrons, aubergines, courgettes, artichaut, emmental, mozzarella, pesto, olives	14,10 €
<b>Magret</b> Tomate, magret de canard, champignons, emmental, mozzarella, olives	14,90 €
<b>Miel</b> Tomate, fromage de chèvre, noix, miel, emmental, mozzarella, olives	14,10 €
<b>Burger</b> Sauce Burger, bœuf haché, oignons, lardons fumés, tomates fraîches, cheddar, olives	14,10 €
<b>5 Fromages</b> Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, chèvre, emmental, olives	14,60 €
<b>Coppa</b> Tomate, Fromage, billes de mozzarella, Pesto, Coppa, roquette, crème balsamique, olives	14,90 €
<b>Saumon</b> Crème fraîche, saumon, citron, emmental, mozzarella, olives	14,90 €
<b>Speck</b> Tomate, aubergine, chèvre, emmental, mozzarella, speck, roquette, pesto, olives	14,90 €
<b>Savoyarde</b> Crème fraîche, pommes de terre, lardons, oignons, emmental, mozzarella, reblochon au lait cru, olives	14,30 €
<b>Parma</b> Tomate, emmental, mozzarella, jambon de Parme, roquette, parmesan, olives	14,90 €
<b>Campagnarde</b> Crème fraîche, lardons, oignons, emmental, mozzarella, olives	13,60 €
<b>Calzone (Attente 15 minutes minimum)</b> Tomate, jambon, champignons, œuf, crème fraîche, emmental, mozzarella	14,60 €
<b>Supplément ingrédient</b>	1,60 €
<b>Supplément œuf</b>	1,00 €

Suite à de nombreux abus, nous vous informons que nous ne servons plus de pizza pour deux.

# Les Formules

(Du lundi midi au vendredi midi sauf jours fériés)

**Formules du midi** (Du lundi midi au vendredi midi)

Entrée + plat ou Plat + dessert

13,90 €

Entrée + plat + dessert

16,90 €

Entrée du jour

\*\*\*

Plat du marché

\*\*\*

Dessert du jour

**Plat du marché** (Du lundi midi au vendredi midi sauf jours fériés)

9,90 €

**Formule Cinéma** (Uniquement le soir du mardi au samedi)

Entrée + plat ou Plat + dessert

18,90 €

+ 1 place de cinéma

(Valable à toutes les séances au Mériqnac Ciné)

## Menu Cinéma

Nems Croustillants de chèvre au Basilic  
ou

Calamars à la romaine

\*\*\*

Pizzette au choix, salade

ou

Linguines à la Bolognaïse ou Carbonara

ou

Lasagnes

\*\*\*

Tiramïsu

ou

Glace 2 boules  
(parfum au choix)

**Formule Bambinis**

Enfant jusqu'à 10 ans

Plat + dessert + boïsson

9,50 €

Steak haché de bœuf, frites maison  
ou

Pizzette (Roma ou Margherita)

ou

Pennes à la bolognaïse

\*\*\*

Moelleux au chocolat

ou

Glace deux boules

Sirop ou diabolo

## Desserts

<i>Tiramisu</i>	5,90 €
<i>Coupe de fruits de saison, chantilly</i>	6,90 €
<i>Panna Cotta au coulis de fruits rouges ou mangue -passion</i>	4,80 €
<i>Profiteroles maison, glace vanille sauce chocolat</i>	7,00 €
<i>Tiramisu aux agrumes</i>	5,90 €
<i>Crème brûlée maison</i>	5,90 €
<i>Café, déca ou thé gourmand</i>	7,50 €
<i>Moelleux au chocolat "cœur coulant", crème anglaise</i>	5,90 €

## Glaces et Sorbets

*Glaces artisanales élaborées par Pedone, Maître artisan glacier*

<b>Chocolat ou café liégeois</b> <i>Vanille, chocolat ou café, chocolat chaud ou topping café, chantilly, amandes grillées</i>	6,90 €
<b>Praline</b> <i>Nougat, vanille, caramel, topping caramel, chantilly, éclats de noisette, amandes grillées</i>	7,00 €
<b>Exotique</b> <i>Ananas, mangue, noix de coco, coulis mangue-passion, chantilly, amandes grillées</i>	6,90 €
<b>Dame blanche</b> <i>Glace vanille, sauce chocolat, Chantilly, amandes grillées</i>	6,90 €
<b>Arlequin (assortiment de sorbets au choix)</b> <i>Sorbets, coulis de fruits rouges chantilly, amandes grillées</i>	6,90 €
<b>Amarena</b> <i>Glace vanille, amarena, cerises amareneas au sirop, chantilly, amandes grillées</i>	7,00 €
<b>Spéculoos</b> <i>Spéculoos, vanille, coulis caramel, chantilly, éclats de noisette, amandes grillées</i>	7,00 €
<b>After Eight</b> <i>Glace menthe-chocolat, sirop de menthe, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées</i>	7,00 €
<b>Bounty</b> <i>Glace Chocolat, noix de coco, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées</i>	6,90 €
<b>Colonel</b> <i>Sorbet citron vert (3boules), vodka</i>	7,90 €
<b>Coupe 2 boules (parfums au choix)</b> <i>Vanille, chocolat, café, fraise, citron jaune, mangue, framboise, cassis, mandarine, nougat, rhum-raisins, caramel beurre salé, amarena, menthe-chocolat, lait de coco, pistache, ananas, spéculoos</i>	5,00 €
<b>Supplément chantilly</b>	0,95 €

## *Boissons chaudes*

<i>Café</i>	1,70 €
<i>Noisette</i>	1,80 €
<i>Déca</i>	1,70 €
<i>Grand café</i>	3,20 €
<i>Café crème</i>	3,50 €
<i>Capuccino</i>	3,50 €
<i>Irish coffee (4 cl)</i>	7,50 €
<i>Thé et Infusions</i>	2,70 €

## *Digestifs*

<i>Grappa, Get 27, Limoncello, Manzana (3cl)</i>	5,00 €
<i>Armagnac, Cognac, Calvados (3 cl)</i>	6,00 €
<i>Liqueur (3 cl)</i>	5,00 €

## Apéritifs

<b>Planche d'antipastis à partager</b>			16,90 €
<i>Assortiment de légumes grillés, charcuterie, italienne, billes de mozzarella, calamars à la Romaine, moules à la persillade, gambas, nems au chèvre et basilic, taleggio, parmesan</i>			
Lillet rouge ou blanc 6 cl	4,00 €	Ricard 2 cl	4,00 €
Porto 6 cl	4,00 €	Campari 6 cl	4,00 €
Whisky JB 4 cl	5,00 €	Marsala 6 cl	4,00 €
Pineau rouge ou blanc 6 cl	4,00 €	Baby 2 cl	4,00 €
Martini rouge ou blanc 6 cl	4,00 €	Kir 10 cl	4,00 €
Américano 20 cl	6,60 €	Kir Prosecco 10 cl	4,50 €
Whisky J. Daniels 4 cl	6,00 €	Whisky JB 4 cl + Coca 15 cl	6,00 €

## Cocktails

Spritz 20 cl	6,60 €	Martini tonic 20 cl	6,60 €
Mojito 20 cl	6,60 €		

## Bières

Pression Kronenbourg 1664 blonde 25 cl	3,70 €
Pinte Kronenbourg 1664 blonde 50 cl	6,20 €
Heineken 33 CL	4,10 €
Peroni 33 CL	4,10 €
Desperado 33 CL	4,60 €
Monaco 25 CL	3,30 €
Panaché 25 CL	3,20 €
Picon Bière 25 CL	4,50 €

## Sodas et boissons non alcoolisées

Coca-cola, Coca zéro, Fanta orange ou citron, Orangina, Perrier, Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Ice tea pêche Oasis tropical 33 CL	3,00 €
Sirop de fruits (fraise, grenadine, menthe, pêche, citron)	2,00 €
Diabolo	2,70 €
Jus de fruits (pomme, orange, abricot, ananas, tomate) 25 CL	3,50 €
Limonade	2,50 €

## Vins Rouges

**Nero d'avola Terre siciliane IGT\* 75 cl** 17,60 €  
*Vin rouge sicilien au bouquet intense, révèle un mélange de baies et de fruits mûrs complété par de délicates notes épicées*

**Chianti rouge DOCG\* Melini 75 cl** 19,50 €  
*Vin de toscane, sec, aux arômes de prunes rôties et de café torréfié, à associer avec les pizzas et salades*

**Lambrusco Rouge Medici Ermete 75 cl** 15,20 €  
*Vin de la région de Modène, légèrement pétillant, se déguste frais*

### Côtes de Bourg

**Château Haut Guiraud AOC\* 75 cl** 17,20 €  
**Château Haut Guiraud AOC\* 37,5 cl** 12,90 €

### Médoc

**Château Saint Aubin cru Bourgeois AOC\* 75 cl** 20,20 €  
**Château Saint Aubin cru Bourgeois AOC\* 37,5 cl** 15,90 €

### Pessac Léognan

**Château Coucheroy 75 cl** 31,70 €

### Bordeaux

**Château Malbec 75 cl** 17,50 €

### Vins en carafe (Mélange issu de vins de la CE)

**Rouge, Blanc, Rosé 50 cl** 5,90 €  
**Rouge, Blanc, Rosé 25 cl** 3,70 €



## Vins Rosés

<b>Rosato Terre siciliane IGT* 75 cl</b>	18,70 €
<i>Vin rosé de la région de Palerme à la saveur fraîche et moelleuse aux parfums de Fleurs et de fruits</i>	
<b>Côte de Provence</b>	
Château Montaud AOP 75 cl	17,80 €
Château Montaud AOP 37,5 cl	12,60 €
<b>Bardolino Rosé Chiaretto Sartori 75 cl</b>	16,10 €
<b>Bardolino Rosé Chiaretto Sartori 37,5 cl</b>	11,90 €
<i>Vin de la région de Venise, sec et léger en bouche à associer avec les pizzas Et salades composées</i>	
<b>Lambrusco Rosé DOC* 75 cl</b>	15,20 €
<i>Vin de la région d'Emilie Romagne, légèrement pétillant, s'apprécie aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement du repas</i>	

## Vins Blancs

<b>Entre deux Mers</b>	
Cuvée Clémence AOC* 75 cl	16,30 €
<b>Côtes de Gascogne</b>	
Domaine du Tariquet Premières grèves 75 cl	18,40 €

## Vins au verre

### Rouges

Nero d'avola Terre siciliane IGT* (12 cl)	4,00 €
Château Haut Guiraud AOC* (12 cl)	4,00 €
Château Coucheroy (12 cl)	5,50 €
Château Saint Aubin cru Bourgeois AOC* (12 cl)	4,50 €
Château Malbec (12 cl)	4,00 €

### Blancs

Cuvée Clémence AOC* (12 cl)	4,00 €
Domaine du Tariquet Premières grèves (12 cl)	4,00 €

### Rosés

Bardolino Rosé Chiaretto Sartori (12 cl)	4,00 €
Rosato Terre siciliane IGT (12 cl)	4,00 €
Château Montaud AOP (Côte de Provence 12 cl)	4,00 €

\* DOC Denominazione di Origine Controllata

\* IGT Indicazione Geografica Tipica

\* DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## Prosecco

*Alberto Toressi DOC \**

*La bouteille 75 cl*

17,50 €

*La coupe 10 cl*

4,00 €

## Champagne

*Louis Tillet Brut 1<sup>er</sup> cru*

*La Bouteille 75 cl*

49,00 €

*La bouteille 37,5 cl*

25,00 €

## Eaux Minérales

*Evian 1 litre*

3,10 €

*Evian 50 cl*

1,95 €

*San Pellegrino 1 litre*

5,90 €

*San Pellegrino 50 cl*

2,30 €