



À PARTAGER

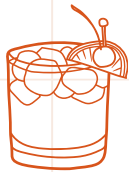
# ANTIPASTI

- CERIGNOLA 200G** 5  
Olives vertes des pouilles.
- FRITES MAISON\***  6  
\*Sauce au choix.
- HOUMOUS CITRONNÉ**  9  
Houmous citron servi avec des tortillas aux épices.
- GUACAMOLE ET TORTILLAS**  9
- GARLIC BREAD**   10  
Tranche de pain gratiné au beurre d'ail, cheddar et ail confit.  
De quoi se réconforter !
- LA PLANCHE CHEESY**   11  
Sélection de fromages français et italiens affinés à partager.
- LA PLANCHE ITALIENNE**   11  
Charcuterie à partager.
- BURATTA TRUFFÉE/CAVIAR D'AUBERGINES**  12
- ARANCINI TRUFFÉS X5**    12  
Boulettes de risotto à la truffe, provola fumée et  
crème de jambon de Parme.  
- Existe en option végé - crème de parmesan. 
- TENDERS DE POULET CROUSTILLANTS**     12  
\*Sauce au choix.
- TATAKI DE BŒUF (100G)**   12  
Slices de bœuf (100g) snackées, sauce  
chimichurri/oignons frits/pickles de choux rouges.
- CAMEMBERT RÔTI AU FOUR**    13  
Un peu de Normandie mixé à l'Italie !  
Camembert rôti au four au romarin et miel  
servi avec une foccacia faite avec amour !
- NOS SAUCES AU CHOIX :**  
Mayonnaise maison, Cajun ou poivre, sauce BBQ, ketchup, moutarde.  
Supplément +1€ , supplément sauce cheddar +2

Contient des sulfites et autres allergènes.  
\*Tous les prix sont indiqués en €. \*Prix nets. Taxes et service compris.

NOTRE CUISINE EST OUVERTE DU LUNDI AU DIMANCHE JUSQU'À 22H  
SAUF LE DIMANCHE MIDI PARCE-QUE C'EST BRUNCH !

# ORIGINAL COCKTAILS



APPLE  
MARGARITA  
*Frais et punchy*

9

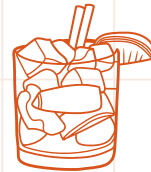
Téquila Olmeca, triple sec, purée de pomme granny, citron vert.



FRAMBUESA  
SOUR  
*Velouté et acidulé*

9

Pisco demonio, purée de framboises, blanc d'oeuf, citron vert.



AMORE  
ROSA  
*Floral et doux*

10

Vodka Wyborowa, Martini blanc, St- Germain, sirop de rose.



PERFECT  
MATCH

*Onctueux et exotique*

10

Whisky Bourbon, jus de cranberry, jus de goyave, citron vert, angostura.



LE COCKTAIL  
DU MOMENT

Un cocktail qui change régulièrement aux envies de ton barman !

# CLASSIC COCKTAILS

## SPRITZ APÉROL - 20 CL

Existe en option Normande avec du Pommeau +1€.

8

## SPRITZ ST-GERMAIN - 20 CL

St-Germain, prosecco, perrier, orange, citron.

12

## MOSCOW MULE - 20 CL

Vodka Wyborowa, citron vert, angostura, ginger beer. Existe en version Normande avec du Calvados !

9

## CUBA LIBRE - 22 CL

Rhum havana spiced OU Sailor Jerry, angostura, citron vert, coca-cola.

8

## CAÏPIRINHA CLASSIC - 9 CL

Cachaça, citron vert, sirop de canne.

8

+1€ SUPP PURÉE DE FRUITS

## NEGRONI - 8 CL

Gin, Campari, Vermouth rouge, orange, eau gazeuse.

9

## GIN TONIC - 20 CL

GIN DE VOTRE CHOIX : Gamme Hendrick's, MALFY, C'est nous, June et French Tonic

9.5

## ESPRESSO MARTINI

Vodka Wyborowa, liqueur de café, espresso.

9

Une autre demande ?

Un serveur sera ravi d'y répondre !

Contient des sulfites et autres allergènes.

\*Tous les prix sont indiqués en €. \*Prix nets. Taxes et service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# SANS ALCOOL



SPRITZ SANS ALCOOL - 20 CL

**7.5**

Spritz NECENSE, eau gazeuse orange et citron.



LE SWEET COCO

**Succulent et tropical**

**7.5**

Purée de coco, jus de goyave, sirop de vanille, citron vert, coco râpée



GIN TONIC BEEFEATER 0%

**7.5**

Gin sans alcool aromatisé, tonic



LE GRANY

**Épicé et surprenant**

**8**

Purée de pomme Grany, ginger beer, basilic frais, citron vert.



LE MOCKTAIL DU MOMENT

**8**

Une envie particulière ?



NOS SOFTS

SIROP À L'EAU - 25 CL	<b>2.8</b>
LIMONADE - 25 CL	<b>3</b>
VERRE DE JUS DE FRUIT - 20 CL Orange, ananas, fraise ou pomme.	<b>3.2</b>
EAU PLATE PLANCOET 50CL	<b>3.5</b>
EAU GAZEUSE 50 CL / 75 CL	<b>3.5/ 5</b>
DIABOLO - 25 CL	<b>3.5</b>
COCA COLA/COCA 0 - 33 CL	<b>3.8</b>
GINGER BEER - 25 CL	<b>3.8</b>
THE PEOPLE ICE TEA - 30 CL	<b>4</b>
TONIC NECENSE - 25 CL (SODA NATUREL)	<b>4</b>
CITRONADE D'ÉTÉ	<b>4</b>
SUPPLÉMENT SIROP MONIN Grenadine/menthe/citron/ fraise/ pêche/violette.	<b>0.50</b>



BIÈRES SANS ALCOOL FRANÇAISES

BEACH BUM - AMBREE - 0.4%	<b>6</b>
BEACH BUM - BLANCHE - 0.4%	<b>6</b>
BEACH BUM - IPA - 0.4%	<b>6</b>
JADE - BLONDE SANS ALCOOL (25CL) - 0.0%	<b>6</b>
CIDRE SASSY SANS ALCOOL 0.0%	<b>6</b>



NOS BOISSONS LOCALES

LOU KOMBUCHA Thé pétillant naturel et bio.	<b>6</b>
SCHORLE LES FILLES DE L'OUEST Jus de fruit bio et eau finement pétillante !	<b>5.8</b>

**necense**

SODA BIO ET NATUREL, RÉALISÉ SUR PLACE :  
TONIC : Gentiane, BAIES DE GENÉVRIER, Écorce d'ORANGE

Une autre demande ?  
Un serveur sera ravi d'y répondre !

Contient des sulfites et autres allergènes.  
\*Tous les prix sont indiqués en €. \*Prix nets. Taxes et service compris.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



## NOS BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / ALLONGÉ / DÉCAFÉINÉ	1.8
DOUBLE EXPRESSO	3.4
CAFÉ CRÈME	3.5
CAPPUCCINO	4
CHOCOLAT CHAUD	3.8
CHOCOLAT VIENNOIS	4.5
CAFÉ VIENNOIS	4
THÉ / INFUSION*	3.8



PAR OÙ COMMENCER OU FINIR...

## POUR L'APÉRO

RICARD	3/2cl
MARTINI BLANC OU ROUGE	5.5/6cl
MARTINI BLANC OU ROUGE  Sans alcool	4.8/6cl
SUZE TONIC	7/25cl
LA VIVANE 0 % Apéritif floral	5/6cl



POUR TERMINER EN DOUCEUR..

## POUR L'APÉRO

**SPIRITUEUX 2CL/5€ - 4 CL / 9€**

SECHA DA SILVA - RHUM CACAO  
 BUMBU - RHUM VANILLÉ  
 COGNAC REMI MARTIN VSOP  
 GLENLIVET RESERVE - WHISKY SEC  
 MONKEY SHOULDER - WHISKY SEC OU TOURBÉ  
 THE DEACON - WHISKY TOURBÉ  
 MENTHE PASTILLE / GET 31 OU 27 - LIQUEURS  
 MENTHOLÉES  
 BAILEYS - LIQUEUR DE WHISKY  
 SKREWBALL - WHISKY AU BEURRE DE CACAHOUÈTE

Une autre demande ?  
Un serveur sera ravi d'y répondre !

Contient des sulfites et autres allergènes.  
\*Tous les prix sont indiqués en €. \*Prix nets. Taxes et service compris.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# NOS BIÈRES & VINS



## BIÈRES PRESSION

	25cl/50cl
THE PEOPLE PILS (BLONDE) 5.2°	3.5/6
PALM (AMBRÉE) 5.2°	3.8/7.5
PORETTI (BLONDE) 5.5°	4/7.8
LA MORDUE HARD CIDER 6°	4/7.8
STEENBRUGGE (BLANCHE) 4.8°	3.8/7.5
UILTJE (IPA) 5.8°	4.5/8.5
LA BIÈRE DU MOMENT	5/9.5
CHERRY 8.6 (ROUGE) 6.8°	4.8/9
UILITE JUICY LUCY - (NEIPA) 5°5 :	4.8/9
PAIX DIEU (TRIPLE) 10°	6/11
PICON 3 CL / 6 CL	1/2



## BIÈRES D'ICI ET D'AILLEURS

	33cl
CHOUFFE (BLONDE BELGE) 8°	6.5
O HARAS (STOUT IRLANDAISE) 4.3°	6.5



## BIÈRES LOCALES

	33cl
BRASSERIE LES DEUX AMANTS MADE IN NORMANDIE	6
MIREILLE - ROUGE 5°3	
BORIS - SOUR IPA 5°	
REGIS - PALE ALE 6°	



## NOS CHAMPAGNES 75cl

CHAMPAGNE MAISON BRETON BRUT Blanc-de-noirs.	65
CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE BRUT Blanc-de-noirs.	90

Une autre demande ?  
Un serveur sera ravi d'y répondre !



## VINS AU VERRE

### VINS ROUGE : 12cl

DOMAINE VILALLIN IGP Coteaux du cher & de l'Arnon - pinot noir	5.8
<b>LÉGER ET FRUITÉ</b> LES VIGNERONS DU CASTELAS AOC Côtes-du-Rhône rouge - syrah, grenache rouge, mourvèdre	5.5
<b>CHARPENTÉ</b>	

### VINS BLANC : 5.5

DOMAINE DE LA GRANGE AOC Cheverny blanc - sauvignon et chardonnay	5.5
<b>SEC ET FRUITÉ</b> DOMAINE SAINT BENEZET AOC Costières de Nîmesî - grenache blanc, viognier et rolle	5.5
<b>SEC</b> DOMAINE MAUBERT Côtes-de-Gascogne_gros et petit manseng, colombar	5
<b>MOELLEUX</b>	

### VIN ROSÉ 5

CHÂTEAU DE BEAUMEL Villa des sables - IGP MAURES Grenache, cinsault, carignan.	5
<b>SEC ET FRUITÉ</b>	



## VINS PÉTILLANTS

	12cl	75cl
LAMBRUSCO DONNA LORENZA ROSÉ		18
LAMBRUSCO DONNA LORENZA ROUGE		19
DOC PROSECCO BIO	6	29
PÉTILLANT SANS ALCOOL	6	29

Contient des sulfites et autres allergènes.

\*Tous les prix sont indiqués en €. \*Prix nets. Taxes et service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



# MENU DU JOUR

Lundi au Vendredi

Uniquement le midi

## – MENU DU JOUR –

\*Voir ardoise

**13.5€**

Plat du jour

**16.5€**

Entrée + Plat Ou Dessert + Plat

**18.5€**

Entrée + Plat + Dessert

## – MENU EXPRESS –

**16€**

Une pizza traditionnelle 

Ou

Le plat du jour

+

—

Cookie 

Ou

Financier

+

—

Un café







Ou

Un thé











\*Tous les prix sont indiqués en €.

# NOS PIZZAS

## PIZZAS TRADITIONNELLES

 <b>MARGHERITA</b> 	10
Base sauce tomate San Marzano, basilic, parmesan, mozzarella fior di latte, huile d'olive.	
<b>REGINA</b> 	14
Base sauce tomate San Marzano, parmesan, jambon cuit, champignons de Paris mozzarella fior di latte, persil, huile d'olive.	
<b>DIAVOLA</b> 	15
Base sauce tomate San Marzano, spianata piccante, parmesan, mozzarella fior di latte, olives noires, basilic, huile d'olive.	
 <b>NORMA</b> 	16
Base sauce tomates cerises à l'aubergine, parmesan, ricotta salée, provola fumé, basilic, huile d'olive.	

## PIZZAS SIGNATURES

 <b>CAPRINA</b> 	16
Base sauce tomate San Marzano, tomates anciennes, fromage de chèvre frais, parmesan, pesto, basilic, huile d'olive.	
 <b>QUATRO FROMAGGI</b> 	16
Base ricotta, caciocavallo, gorgonzola, parmesan, provola fumée, persil, noix et miel.	
<b>"SPECK" TACOLARE</b> 	16
Base ricotta, mozzarella fior di latte, speck, caciocavallo, gorgonzola, parmesan, confit de figues, noix, basilic, huile d'olive.	
<b>TONNO</b> 	18
Base sauce tomate jaune, tomates rôties, mozzarella fior di latte, filet de thon albacore (italien), confit d'oignons caramélisés à l'orange, basilic, huile d'olive.	
<b>MORTAZZA</b> 	19
Base crème de pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle, pistaches torréfiées, burrata, basilic, huile d'olive.	
 <b>TRUFFE</b> 	20
Base crème de parmesan à la truffe, champignons de Paris, mozzarella fior di latte, straciatella fumée, truffe fraîche d'été, persil, huile d'olive.	
<b>THE PEOPLE</b> 	20
Base sauce tomate jaune, mozzarella fior di latte, roquette, burrata, jambon de Parme 24 mois, tomates rôties, basilic, huile d'olive.	

**LA PIZZA DU MOIS** Voir page *Pizza du mois*.

**SUPPLÉMENTS À LA DEMANDE** : de 2€ à 4€ selon produit.

**OPTION VÉGAN DISPO À LA DEMANDE !** Pizza végété 

Toutes nos charcuteries sont tranchées avec soin par nos équipes.\*

\*Tous les prix sont indiqués en €.

# A TAVOLA !



## NOS PLATS

### LA CARBONARA

Pâtes rigatoni, guanciale (charcuterie italienne de porc), jaune d'oeuf, pecorino, poivre noir.

14

### MAFALDINES CRÈME DE POIVRONS ROUGE

Pâtes mafaldines à la crème de poivrons rouge, stracciatella fumée, tomates rôties, oignons frits et huile de basilic.

15

SUPPLÉMENT JAMBON DE PARME +4€

### RISOTTO SPIANATA PICCANTE

Risotto crémeux spianata piccante, chips de spianata et crème de parmesan.

16

### SALADE BURATTA TRUFFÉE

Burrata crémeuse, truffe, pêches, tomates séchées, pesto de roquette, amandes.

16

SUPPLÉMENT JAMBON DE PARME +4€

### SALADE CESAR

Filets de poulet rôtis, salade, parmesan, oignons rouge frais, tomates cerises, œuf dur, chips de pain. (sauce césar maison )

17

### FAUX FILET GRILLÉ ET SAUCE CHIMICHURI

Pièce de faux filet (180g - bœuf), frites maison, sauce chimichuri.

19



## NOS DESSERTS

### LE TIRAMISU

8

### CHEESECAKE

Base de streusel cacao, vanille, coulis cerise-estragon et tuile de chocolat.

8

### PROFITEROLE

Profiterole (1 pièce), servie avec une glace noisette du Piémont, sauce chocolat, crème chantilly praliné et noisettes façon chouchou.

8

### GASPACHO DE MELON

Au basilic, glace au yaourt et tuile de miel.

8

## LES PETITS +

SALADE VERTE 3.5

FOCACCIA MAISON 4

SAUCE MAISON 1

- Mayonnaise maison, cajun ou poivre, ketchup, sauce BBQ, moutarde.

## MENU BAMBINO 12.5

SIROP À L'EAU

+

PASTA AU KETCHUP 

Ou

TENDERS DE POULET ET FRITES MAISON  

Ou

PIZZA BAMBINO   
MARGHERITA AVEC JAMBON BLANC

+

COOKIE MAISON 

Ou

UNE BOULE DE GLACE 

\*Tous les prix sont indiqués en €, prix ttc, service compris.

 Végé  Sulfites  Arachides  Piment  Lactose  Viande de porc  
 Gluten  Poulet  Oeuf  Alcool  Champignons  Végétarien  Poisson