

NOTRE CARTE

NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS FRAIS AFIN DE
VOUS PROPOSER LE MEILLEUR DU FAIT MAISON



Burattina	13, 80€
Buratta, tomates cerises, huile d'olive, crème de balsamique	
Assortiment de légumes grillés	12, 20€
Aubergines, poivrons, oignons sur un lit de roquette	
Salade d'Annie	18€
Salade, tomates confites, jambon de pays, buratta, basilic	
Salade Poulette	16€
Salade, tomates cerises (et confites), poulet, parmesan, oeuf, croûtons et sa vinaigrette secrète	

NOS PÂTES FRAÎCHES MAISON

Penne au pesto	17€
Pesto de pistache maison, buratta, jambon de pays	
Penne à la carbonara	16€
Penne 4 fromages	16€
Chèvre, Fourme d'Ambert, Mozzarella, Parmesan	
Tagliatelles à la bolognaise	16€
Tagliatelles à la truffe	18€
Tagliatelles au saumon fumé	17€
et crème ciboulette	

A PARTAGER

Planche de charcuterie	19€
Jambon de pays, paté de tête, Mortadelle, saucisse sèche	
Planche de fromages	19€
Cantal, Fourme d'Ambert, Cabécou, fromages parfumés à la truffe suivant nos envies..	
Planche mixte	22€

LES INCLASSABLES...

Le Frangin burger	19€
Pain brioché maison, mortadelle, buratta, basilic, roquette, tomates confites, pesto, servi avec des potatoes	
Risotto du moment	18€
Tartines	16€
servies avec de la roquette et pomme de terre parfumée au paprika	
- Aubergines grillées, buratta, jambon de pays	
- Ricotta, tomates confites, basilic	
- Chèvre, miel, noix	

LES DESSERTS

Tiramisu au speculoos	8€
Tarte noix de pécan	9€
Servie avec du caramel au beurre salé maison et une glace artisanale	
Tartelette au chocolat revisitée	8€
Accompagnée de fruits rouges en fonction de l'humeur de la cheffe	
Panna cotta	8€
Caramel au beurre salé ou coulis de fruits rouges maison	
Salade de fruits	8€
Parfumée à la fève de Tonka	

LES GLACES ARTISANALES 9,50€

vanille, chocolat, caramel au beurre salé, citron, fraise, poire, coco

Dame blanche	
Chocolat, caramel liégeois	
Sneakers	
1 boule vanille, 1 caramel, caramel au beurre salé maison, cacahuètes, sneakers, chantilly	
Coupe limoncello	
3 boules citron, limoncello	
Oréo	
1 boule vanille, 1 boule chocolat, chocolat maison, chantilly, Oreo	
Bounty	
1 boule coco, 1 boule chocolat, coco râpée, chocolat maison, chantilly, bounty	

NOTRE SÉLECTION DE VINS

	14 cl	50 cl	75 cl
ROUGES			
Vin de France - Malbec 2018/2019			
Corbières - AOC Hameaux des Ollieux - Cuvée Alice	5,80 €	22 €	32 €
Pinot noir - IGP Pays d'Oc Altugnac Les Turitelles 2019	5,80 €		
Valpolicella - DOC Terre di Verona	6 €	23 €	34 €
Château des Tours - Brouilly			
Montepulciano	6 €	24 €	35 €
ROSÉS			
La Petite Seine - Vin de France	7 €	26 €	38 €
Friuli DOC - Pinot grigio Puiattino Ramato			
Côte de Provence AOC - La source Gabriel			
BLANCS			
	4,20 €	14 €	21 €
La Petite Seine - Vin de France	6 €	23 €	34 €
Trebbiano d'Abruzzo DOC - Di Berardino Fonteamonte			
IGP Pays d'Oc - Chardonnay Orchys	7 €	24 €	36 €
Côtes de Gascogne IGP - Domaine des Maouries Les			
Fruits moelleux			
Quincy AOC - Maison Blanche	4,20 €	14 €	21 €
	6 €	23 €	34 €
	5,20 €	21 €	32 €
	6 €	21 €	32 €
			42 €

LES APÉRITIFS

Muscat 6cl	4 €
Martini rouge 6cl	4 €
Martini blanc 6cl	4 €
Ricard 2cl	3,20 €
Lillet 6cl	4 €
Kir vin blanc ou breton 14cl	4,50 €
Kir royal 14cl	4,50 €
Jack Daniels 4cl	8 €
J&B 4cl	6,50 €

LES DIGESTIFS

Limoncello 5cl	6 €
Amaretto 4cl	6 €
Get 27 4cl	6 €
Armagnac 5cl	7 €
Cognac 4cl	7 €
Vieille poire 4cl	7 €
Baileys 4cl	6 €

LES BULLES

Bière Poretti 25cl	5 €	50cl	8 €
Grimbergen ruby	33cl		7,20 €
Bolée de cidre doux ou brut	20cl		3,60 €
Bouteille de cidre doux ou brut	75cl		10,80 €
Coupe de Prosecco	12cl		8 €
Coupe de Champagne	12cl		9 €
Bouteille de Champagne	75cl		52 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café, déca, café serré	2,50 €
Café allongé	2,50 €
Double café	5 €
Café crème	3,90 €
Chocolat chaud	5,50 €
Café, chocolat viennois	5,80 €
Café latte caramel	5,80 €
Thé, infusion	3,90 €