



### MENU ENFANTS 7,90 EUROS

**Steak haché frites**

ou

**Petite pizza**

**Glace 1 boule**



### MENU EXPRESS 12,90 EUROS

(Uniquement le midi en semaine)

**Salade verte**

**Plat du jour ou pizza au choix**

(Hors pizzas avec \*\*\*\*\*)

**Café**



### MENU 14,50 EUROS

(Uniquement le midi en semaine)

**ENTREE / PLAT**

OU

**PLAT / DESSERT**

**Calamar à la romaine**

ou

**Charcuterie**

**Plat du jour**

ou

**pizza au choix**

(Hors pizzas avec \*\*\*\*\*)

**Plat du jour**

ou

**pizza au choix**

(Hors pizzas avec \*\*\*\*\*)

**Mousse au chocolat**

**Crème catalane**

**Tiramisu**

**Glace 3 boules**

### QUESOS

**Manchego 4,50 €**

fromage de brebis

**Assortiment 5,50 €**

### FROMAGES

**Gorgonzola 4,50 €**

**Crottin 4,50 €**

### Les Rouges :



**VSAQ Viño de mesa tinto**  
**Viña adela tinto**  
Viñedos de Aldea Nueva  
Fruité et fraîcheur combinés pour ce vin léger assez facile à boire en toutes occasions sur nos spécialités.

12 cl 25 cl  
3,20 € 5,90 €

50 cl 75 cl  
10,10€ 14,50 €



**DO Navarra**  
**Vega Sindoa**  
Nekéas  
Du fruit et du caractère pour ce Navarrais pur jus. Idéal avec charcuteries, plats de viandes, un vin de partage à découvrir.

12 cl 25 cl  
3,80 € 7,10 €

50 cl 75 cl  
12,90€ 17,90 €



**DOC Rioja**  
**El Coto Crianza**  
El Coto de Rioja  
La Rioja dans un verre: du fruit, de la matière et du caractère.

12 cl 25 cl  
4,90 € 9,10 €

50 cl 75 cl  
16,20€ 22,90 €



**DO Ribera del duero**  
**Valdimojenes Crianza**  
Bodegas Prado Rey  
De la souplesse, du fruit et un boisé élégant, un Ribera del Duero harmonieux, avec du caractère.

12 cl 25 cl  
5,90 € 11,90 €

50 cl 75 cl  
18,90€ 26,90 €



**IGT Terre Siciliane**  
**Baronia Dei Feudi**  
**Nero d'Avola**  
Perlino Optima  
La saveur du soleil sicilien dans un vin qui révèle le caractère du cépage Nero d'Avola.

12 cl 25 cl  
3,50 € 6,30 €

50 cl 75 cl  
11,90€ 16,10 €



**DOC Lacryma Christi del vesuvio**  
**Sorrentino rosso**  
Sorrentino Vini  
Les Larmes du Christ sur le Vesuve, un vin aromatique alliant rondeur, complexité et fruité.

12 cl 25 cl  
4,80 € 8,50 €

50 cl 75 cl  
16,10€ 21,90 €



**Chili (Vallée centrale)**  
**El Grano Carménère**  
Cépages et Vins du Monde  
Souple et gourmand, un vin chilien issu du Carménère, un cépage qui révèle de beaux arômes.

12 cl 25 cl  
4,50 € 7,90 €

50 cl 75 cl  
15,90€ 20,90 €

### Les Blancs :



**DO Rueda**  
**Valdimojenes Verdejo**  
Bodegas Prado Rey  
A la fois léger et frais, 100% Verdejo expressif et équilibré avec une belle vivacité.

12 cl 25 cl  
3,50 € 6,90 €

50 cl 75 cl  
13,90€ 18,90 €

### Les Rosés :



**DO Campo de Borja**  
**Vina Borgia rosado**  
Bodegas Borsao  
Un rosé souple qui révèle du fruit et beaucoup de fraîcheur.

12 cl 25 cl  
3,60 € 6,90 €

50 cl 75 cl  
13,90€ 17,90 €



**DOC Rioja**  
**El Coto rosado**  
El Coto de Rioja  
Un rosé structuré avec un caractère fruité. Frais et vif.

12 cl 25 cl  
3,90 € 7,50 €

50 cl 75 cl  
13,20€ 18,90 €



**DOC Bardolino Chiaretto**  
**Carlo Damiani**  
Santa Sofia  
Un rosé frais et friand aux notes de groseille et framboise.

12 cl 25 cl  
3,60 € 6,10 €

50 cl 75 cl  
11,90€ 15,90 €





## Apéritifs et Cocktails

<b>Kir (12 cl)</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Kir pétillant (12 cl)</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Sangria maison (12 cl)</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Marsala aux amandes (4 cl)</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Martini blanc ou rouge (4 cl)</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Porto blanc ou rouge (4 cl)</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Suze (4 cl)</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Ricard ou Pastis 51 (2 cl)</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Jack Daniel's (4 cl)</b>	<b>6,20 €</b>
<b>Whisky baby (2 cl)</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Whisky (4 cl)</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Tequila, Gin, Vodka (4 cl)</b>	<b>5,10 €</b>

### Bières :

<b>1664 Pression (25 cl)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>1664 Pression Pinte (50 cl)</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Heineken bouteille (25 cl)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>San Miguel bouteille (33 cl) espagne</b>	<b>4,30 €</b>

### Eaux :

<b>Perrier (33 cl)</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Vittel (50 cl)</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Vittel (100 cl)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>San Pellegrino (50 cl)</b>	<b>3,10 €</b>
<b>San Pellegrino (100 cl)</b>	<b>3,90 €</b>

### Digestifs :

<b>Chupitos (2 cl)</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Baileys (4 cl)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Get 27 (4 cl)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Grappa (4 cl)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Manzana verde (4 cl)</b>	<b>3,90 €</b>

### Pichets :

<b>Sangria Maison</b>	
50 cl	<b>7,10 €</b>
100 cl	<b>10,10 €</b>

### Rouges :

<b>IGT Montenac Vauchluse</b>	
25 cl	<b>5,30 €</b>
50 cl	<b>7,60 €</b>

<b>Americano maison (18 cl)</b>	<b>5,90 €</b>
---------------------------------	---------------

<b>Cocktail Coco Loco (18 cl)</b> rhum, lait coco, boule de coco	<b>5,90 €</b>
---	---------------

<b>Cocktail Piña colada (18 cl)</b> rhum, coco, jus d'ananas	<b>5,90 €</b>
---	---------------

<b>Cocktail Tequila Sunrise (18 cl)</b> tequila, grenadine, jus d'orange	<b>5,90 €</b>
---	---------------

<b>Cocktail Especial de Fruta (18 cl)</b> orange, ananas, abricot	<b>5,90 €</b>
--	---------------

### Sodas et jus de fruits :

<b>Coca Cola (33 cl)</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Coca Cola zéro (33 cl)</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Orangina (25 cl)</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Jus de fruits Pampryl</b> orange, ananas, abricot, tomate	<b>3,20 €</b>

### Boissons Chaudes :

<b>Café expresso</b>	<b>1,60 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Thés ou Infusions</b>	<b>2,20 €</b>



### Les Effervescents :

<b>VSAQ Moscato Spumante</b>	
<b>Perlino Optima</b>	
<b>Une jolie bulle sur un fruit gourmand et un sucre discret.</b>	
<b>(75 cl)</b>	<b>20,00 €</b>

### Blancs :

<b>IGT Vénétie Santa Sofia</b>	
25 cl	<b>5,30 €</b>
50 cl	<b>7,60 €</b>

### Rosés :

<b>IGT Vénétie Santa Sofia</b>	
25 cl	<b>5,30 €</b>
50 cl	<b>7,60 €</b>

## TAPAS

<b>Tapas du moment</b>	<b>3,50 €</b>
------------------------	---------------

<b>Patatas Bravas</b> Pommes de terre à la sauce piquante	<b>3,50 €</b>
--	---------------

<b>Chorizo frito</b>	<b>3,70 €</b>
----------------------	---------------

<b>Sobresada</b> Chorizo à tartiner	<b>3,70 €</b>
--	---------------

<b>Queso Manchego</b> Fromage de brebis	<b>3,70 €</b>
--	---------------

<b>Cebolla rebozada</b> Beignets d'oignons	<b>3,70 €</b>
---	---------------

<b>Berejenas con queso</b> Aubergines au parmesant	<b>3,70 €</b>
---	---------------

## ENTRADAS

<b>Plato de charcuteria</b> Assiette de charcuterie	<b>7,50 €</b>
--	---------------

<b>Calamares a la romana</b> Calamars à la romaine	<b>6,10 €</b>
---	---------------

<b>Pescado frito</b> Assiette de petite friture	<b>6,10 €</b>
--	---------------

<b>Salade de crottin chaud</b> Crottins, lardons	<b>6,30 €</b>
---	---------------

<b>Salade de gésiers</b> Salade, gésiers de volaille, magret de canard	<b>6,30 €</b>
---	---------------

<b>Carpaccio de bœuf</b> Tranches fines de boeuf marinées au citron et huile d'olive	<b>6,50 €</b>
---	---------------

## Sur Commande SPECIALITES ESPAGNOLES

<b>Zarzuela de pescado</b> Ragoût de poisson et crustacés	<b>17,90 €</b>
--	----------------

<b>Paella Marinera</b> Paella Marinère	<b>17,90 €</b>
---	----------------

<b>Paella Mixta</b> Fruits de mer / volaille / chorizo	<b>17,90 €</b>
---	----------------

<b>Mejillones rellenos</b> Moules farcies	<b>3,90 €</b>
--	---------------

<b>Pescado frito</b> Petite friture	<b>3,90 €</b>
--	---------------

<b>Pan con ajo</b> Pain grillé, tomate, ail, Serrano	<b>4,90 €</b>
---	---------------

<b>Surtido de charcuteria</b> Assortiment de charcuterie espagnole	<b>4,90 €</b>
---	---------------

<b>Calamares a la romana</b> Calamars à la romaine	<b>4,90 €</b>
---	---------------

<b>Gambas al ajillo</b> Crevettes à l'ail	<b>5,80 €</b>
--	---------------

<b>Assiettes à partager</b>	
Petite	<b>8,90 €</b>
Grande	<b>11,90 €</b>

## COTE RESTAURANT

## CARNES

<b>Entrecôte grillée</b>	<b>16,90 €</b>
--------------------------	----------------

<b>Bavette grillée</b>	<b>13,90 €</b>
------------------------	----------------

<b>Rognon de veau</b> Crème, marsala	<b>13,90 €</b>
---	----------------

<b>Double carpaccio de boeuf</b>	<b>14,90 €</b>
----------------------------------	----------------

**Sauces au choix**  
Gorgonzola ou fromage de brebis

## PESCADO

<b>Gambas a la plancha</b> Gambas grillées	<b>14,20 €</b>
---	----------------

<b>Gambas al ajillo</b> Gambas sautées à l'ail	<b>14,90 €</b>
---	----------------

<b>Mejillones con chorizo</b> Moules à l'espagnole	<b>14,90 €</b>
---	----------------

## LES PIZZAS

<b>MARGHARITA</b> Tomate, mozzarella	<b>8,90 €</b>
---	---------------

<b>NAPOLITANA</b> Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives	<b>10,10 €</b>
--	----------------

<b>REGINA</b> Tomate, mozzarella, jambon, champignons	<b>10,10 €</b>
--	----------------

<b>LUPIONE</b> Tomate, mozzarella, jambon, oeuf	<b>10,10 €</b>
--	----------------

<b>CAPRICCIOSA</b> Tomate, mozzarella, salami, oeuf	<b>10,10 €</b>
--	----------------

<b>SERACENA</b> Tomate, mozzarella, poivrons, oignons, merguez	<b>10,10 €</b>
---	----------------

<b>DELL ' ESTATE</b> Tomate, mozzarella, tomates fraîches, mozzarella, basilic	<b>10,10 €</b>
---	----------------

<b>PRIMAVERA</b> Tomate, mozzarella, poivrons, artichauts, champignons, olives	<b>10,10 €</b>
---	----------------

<b>QUATTRO STAGIONE</b> Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives	<b>10,10 €</b>
--	----------------

<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Tomate, mozzarella, crottin, mozzarella, gorgonzola	<b>11,10 €</b>
--	----------------

<b>SIRENA</b> Tomate, mozzarella, jambon Serrano cru	<b>11,10 €</b>
---	----------------

<b>MARINA</b> Tomate, mozzarella, saumon fumé	<b>11,10 €</b>
--	----------------

<b>TALAVERA</b> Tomate, mozzarella, tomates fraîches, aubergines, parmesan	<b>11,10 €</b>
---	----------------

<b>NEPTUNO</b> Tomate, mozzarella, poivrons, oignons, thon, câpres, olives	<b>11,10 €</b>
---	----------------

<b>MONTANA</b> Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, oignons, lardons	<b>11,10 €</b>
--	----------------

<b>VULCANO SOUFFLET</b> Tomate, mozzarella, crottin, salami, jaune d'oeuf	<b>11,30 €</b>
--	----------------

<b>CALZONE SOUFFLET</b> Tomate, mozzarella, crottin, jambon, jaune d'oeuf	<b>11,30 €</b>
--	----------------

<b>SAVOYARDE</b> Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, reblochon	<b>11,30 €</b>
--	----------------

<b>CHEF</b> Tomate, mozzarella, poivrons, oignons, chorizo fumé	<b>11,30 €</b>
--	----------------

<b>***** LUDOR</b> Tomate, mozzarella, crottin, jambon, champignons, oeuf, crème fraîche	<b>12,10 € *****</b>
---	----------------------

<b>***** PIZZA DEL SOL</b> Tomate, mozzarella, chorizo cular, lomo, oeuf	<b>12,10 € *****</b>
---	----------------------

<b>***** TONINO</b> Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, oignons, mélange forestier, magret de canard, oeuf	<b>12,10 € *****</b>
---	----------------------

<b>***** TROIS CHORIZOS</b> Tomate, mozzarella, chorizo Cular, chorizo piquant, chorizo fumé, oeuf	<b>12,10 € *****</b>
---	----------------------

<b>***** SANTIAGO</b> Tomate, mozzarella, persillade de St Jacques	<b>12,10 € *****</b>
---	----------------------

<b>***** GAMBITA</b> Tomate, mozzarella, persillade de gambas	<b>12,10 € *****</b>
--	----------------------

<b>***** LA PERSONALLE</b> Tomate, mozzarella, ingrédients au choix (5 ingrédients maximum)	<b>12,90 € *****</b>
--	----------------------

<b>Supplément :</b>	<b>1,00 €</b>
---------------------	---------------