

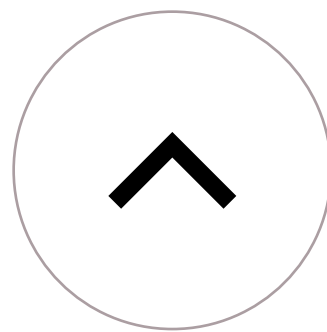


## - LA CARTE -



### **Sommaire interactif**

*Appuyer sur la section  
qui vous fait envie  
et accédez directement  
aux plats de votre choix.*



### **Retour au sommaire**

*Le scroll, c'est dépassé.  
Retournez plus rapidement  
au sommaire en appuyant  
sur la flèche.*



**ANTIPASTI**

ENTRÉES

**PÂTES**

PIZZAS

**SALADES**

RISOTTOS

**VIANDES**

POISSONS

**DESSERTS**

MENUS

**BOISSONS**

VINS

**NOS SUGGESTIONS**





# ANTIPASTI

**Sardines à l'huile d'olive citron basilic** 120 gr ..... 10,00€  
*Sans peau, sans arêtes, avec tomates cerises et câprons*

**Prosciutto di Parma ou jambon d'Italie \*** ..... 10,00€

**Antipasti méditerranéens \*** ..... 13,90€

*Poivrons farcis au fromage de chèvre, piments farcis au thon, artichauts farcis au thon, tomates séchées au thon, involtinis au speck et fromage de chèvre, parmesan copeaux*

**Misto italien\*** ..... 13,50€  
*Jambon de Parme, coppa, bresaola, porchetta, pancetta*

**Jambon de Parme - Melon en saison \*** ..... 10,00€

**Petite Caprese** ..... 10,00€  
*Burrata, roquette, tomates cerise, huile d'olive truffée*

\* Selon arrivage



# LES ENTRÉES

**Bruschetta Végétarienne** ..... 9,50€  
*Artichauts, poivrons et aubergines marinés, pesto maison*

**Bruschetta Tomate fraîche - Mozzarella** ..... 9,50€

**Carpaccio de Bœuf** ..... 11,90€  
*Parmesan ou grana Padano, roquette*

**Saumon Fumé** ..... 14,50€  
*Saumon fumé, roquette, tomates cerise*



# LES PÂTES

(Pâtes fraîches)

- Spaghetti sauce Tomate et Basilic** ..... 11,90€
- Spaghetti Bolognaise maison** ..... 14,80€
- Tagliatelle Pesto maison** ..... 13,30€
- Tagliatelle Carbonara** ..... 15,70€  
*Crème fraîche, lardons, jaune d'œuf, parmesan*
- Tagliatelle Saumon** ..... 15,70€  
*Saumon frais, crème fraîche, parmesan*
- Tagliatelle Végétarienne** ..... 15,90€  
*Aubergines et poivrons marinés, artichauts, tomates cerise, pesto, copeaux de parmesan*
- Tagliatelle Burrata** ..... 17,90€  
*Jambon cru, crème de truffe italienne*
- Penne 4 fromages sauce 4 fromages** ..... 14,90€  
*Gorgonzola, pecorino, parmesan, fromage de chèvre fermier Sainte Maure de Touraine*
- Penne Arrabiatta** ..... 14,90€  
*Sauce tomate, bacon, oignons rouges, piment (tabasco)*
- Penne Napolitaine** ..... 14,90€  
*Crème fraîche, saucisse piquante, champignons*
- Gnocchi al Pesto maison** ..... 14,90€
- Tortellini Prosciutto Panna** ..... 14,90€  
*Jambon, crème fraîche, persillade*
- Ravioli aux Fromages sauce 4 fromages** ..... 15,70€  
*Gorgonzola, pecorino, parmesan, fromage de chèvre fermier Sainte Maure de Touraine*



<b>Lasagnes maison</b> .....	15,90€
<b>Gratin de Tortellini</b> 4 fromages .....	15,90€
<b>Ravioli Porcini</b> sauce crème aux cèpes .....	15,90€
<b>Vele Tartuffo</b> crème de truffe italienne .....	15,70€

# LES PIZZAS

## — CLASSIQUES —

<b>Margherita</b> .....	11,90€
<i>Sauce tomate, mozzarella, olives</i>	
<b>Regina</b> .....	13,90€
<i>Sauce Tomate, jambon, champignons, mozzarella</i>	
<b>Calzone</b> .....	14,90€
<i>Pizza en chausson avec sauce tomate, jambon, jaune d'oeuf, mozzarella</i>	

## — COMPLÈTES —

<b>Bolognaise</b> .....	13,90€
<i>Sauce bolognaise, olives, mozzarella</i>	
<b>Végétarienne</b> .....	14,90€
<i>Sauce tomate, aubergines et poivrons marinés, artichauts, champignons</i>	
<b>Orientale</b> .....	15,30€
<i>Sauce tomate, poivrons, merguez, oeuf, olives, mozzarella</i>	
<b>Calabraise</b> .....	14,90€
<i>Sauce tomate, thon, oeuf, anchois, tomates confites, oignons, câpres</i>	





- Cappuccino** ..... 14,90€  
*Sauce tomate, champignons, lardons, artichauts, oeuf, mozzarella*
- Campagnolo** ..... 14,90€  
*Sauce tomate, champignons, lardons, oignons, oeuf, mozzarella*
- Pinocchio** ..... 15,90€  
*Crème fromagère, pommes de terre grenaille, bacon, mozzarella, fromage de chèvre fermier Sainte Maure de Touraine*
- Pepperoni** ..... 15,90€  
*Sauce bolognaise, chorizo, oignons rouges, olives, mozzarella*
- Quatre fromages** ..... 15,90€  
*Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, fromage de chèvre fermier Sainte Maure de Touraine*
- SPÉCIALITÉS —**
- Abruzze** ..... 15,90€  
*Sauce tomate, magret fumé, pignons de pin, roquette, fromage de chèvre fermier Sainte Maure de Touraine*
- Jurassienne** ..... 16,90€  
*Crème fromagère, mozzarella, oignons, fromage à raclette, jambon cru*
- Selvaggia** ..... 15,90€  
*Crème fromagère, mozzarella, coppa, copeaux de parmesan, pignons de pin, roquette*
- Catane** ..... 15,90€  
*Sauce tomate, émincé de poulet, champignons, pomme de terre grenaille, mozzarella*
- Lombarde** ..... 16,50€  
*Sauce tomate, mozzarella, viande de boeuf hachée, tomates confites, oeuf*





<b>Texane</b>	16,50€
<i>Sauce tomate, viande de bœuf hachée, mozzarella, poulet, pomme de terre grenaille, sauce barbecue</i>	
<b>Florentine</b>	16,90€
<i>Sauce tomate, mozzarella, poulet, pesto maison, olives, tomates confites, roquette</i>	
<b>La Burrata</b>	17,90€
<i>Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, jambon de Parme, burrata, filet d'huile d'olive truffée</i>	
<b>Syracuse</b>	16,90€
<i>Huile d'olive truffée, pesto maison, tomates confites, mozzarella, jambon de Parme, pignons de pin, roquette</i>	
<b>Salmone</b>	17,90€
<i>Crème fromagère, saumon frais, mozzarella</i>	
<b>Tartuffo</b>	18,90€
<i>Crème de truffe italienne, burrata, jambon de Parme, roquette, huile d'olive truffée</i>	

*\*Suppléments Pizza :*

*Salade, crème fromagère, champignons, anchois, câpres, légumes ... 1,00€ / Œuf ... 1,90€*

*Viande ou fromage ... 2,50€ / Burrata ... 4,90€ / Parmesan ... 1,50€*

## LES SALADES

<b>Salade Verte</b>	3,90€
<b>Salade Mista</b>	6,90€
<i>Salade verte, roquette, oignons rouges, tomates cerises</i>	
<b>Salade Duo de Saumon</b>	17,80€
<i>Salade verte, saumon fumé, saumon frais mariné, tomates cerises</i>	



- Salade Tourangelle** ..... 16,90€  
*Salade verte, tomates cerises, pommes de terre grenaille, rillons, œuf, champignons, fromage de chèvre fermier Sainte Maure de Touraine chaud sur toast*
- Salade Gourmande** ..... 16,90€  
*Salade verte, tomates cerise, gorgonzola, billes de mozzarella, pommes, poulet, sauce vinaigrette*
- Salade de Pâtes à l'italienne** ..... 17,80€  
*Pâtes fusilli 3 couleurs, tomates cerise, billes de mozzarella, tomates confites, jambon cru, basilic frais, sauce vinaigrette aillée*
- Salade Cappuccino Bien-être** (en saison estivale) ..... 17,80€  
*Salade verte, roquette, crudités, tomates cerises confites, poulet curry tiède, sauce crème*

## — LES RISOTTOS —

- Risotto Gratiné** ..... 16,90€  
*Sauce tomate, crème fraîche, champignons, oignons, lardons, mozzarella*
- Risotto Poulet** ..... 18,90€  
*Champignons, curry, oignons, huile d'olive*
- Risotto Cèpes et Parmesan** ..... 17,90€  
*Cèpes, crème fraîche, ail, persillade, parmesan*
- Risotto Saint-Jacques** ..... 22,90€  
*Noix de Saint-Jacques, tomates cerise, zafferano, persillade*
- Risotto Gambas** ..... 21,90€  
*Gambas, tomates cerise, persillade*
- Risotto 4 Fromages et Burrata** ..... 21,90€  
*sur panier de parmesan*





# LES VIANDES

**Escalope de veau Milanaise** ..... 17,80€  
*Escalope panée*

**Escalope de veau à la crème de champignon** ..... 18,80€

**Escalope de veau Saltimbocca** ..... 18,90€  
*Recouverte de jambon cru, mozzarella, sauce Marsala*

**Osso Bucco à la Milanaise** ..... 20,90€  
*Jarret de veau mijoté à la tomate, aux plantes aromatiques et zestes d'orange*

**Escalope de veau al Tartuffo** ..... 21,90€  
*Crème de truffe italienne sur panier de parmesan*

**Entrecôte nature 300 gr** ..... 24,50€

**Entrecôte Porcini** ..... 24,90€  
*Sauce crème de cèpe et huile d'olive truffée*

*Garniture : tagliatelle ou riz ou frites ou légumes de saison ou pommes de terre grenaille*

# LES POISSONS

**Filet de Bar** *sauce vierge à l'huile d'olive* ..... 17,90€

**Gambas en persillade** *et tomates cerises* ..... 21,90€

**Noix de Saint-Jacques en persillade** ..... 22,90€  
*et tomates cerises*

**Noix de Saint-Jacques poêlées** ..... 22,90€  
*Linguine à l'encre de seiche, sauce vierge à l'huile d'olive*

**Assiette Mixte de la Mer** ..... 25,50€  
*Bar, Saint-Jacques, gambas*

*Garniture : tagliatelle ou riz ou légumes de saison*



# LES DESSERTS

<b>Assiette de fromage fermier</b> <i>Sainte-Maure de Touraine</i>	7,70€
<b>Mousse au chocolat maison *</b>	6,90€
<b>Ile flottante</b>	6,90€
<b>Tiramisu maison *</b>	6,90€
<b>Crème brûlée *</b>	6,90€
<b>Panna Cotta maison *</b> coulis de fruits rouges	7,50€
<b>Fondant au chocolat *</b> et sa crème anglaise	7,80€
<b>Profiterolles *</b> 1 chou / 2 choux	6,90€ / 8,90€
<b>Café gourmand</b> <i>Assortiment de 4 mini desserts</i>	7,90€
<b>Duo de Cafés gourmand</b> pour 2 personnes <i>Assortiment de 6 mini desserts</i>	10,90€
<b>Affogato</b> café, glace vanille	5,50€

## — GLACES & SORBETS —

<b>La coupe 2 Boules</b>	4,50€
<b>Assortiment 3 Boules</b>	5,50€

*Glaces : vanille, café, chocolat, nougat / Sorbets : citron vert, framboise, cerise, fraise*

*\*Fait maison*



# LES MENUS

## MENU CAPPUCCINO

- 32€ -

### ENTRÉES

**Trio de charcuterie**

*ou*

**Carpaccio de Boeuf misto**

*ou*

**Toast de fromage de chèvre chaud**

*(Chèvre fermier Saint-Maure de Touraine)*

### PLATS

**Escalope de veau al tartuffo**

*ou*

**Saint-Jacques poêlées en persillade**

*ou*

**Risotto Cèpes et parmesan**

*ou*

**Pizza Burrata**

### DESSERTS

**Tiramisu**

*ou*

**Crème brûlée**

*ou*

**Profiteroles**

*Du lundi au jeudi et le dimanche jusqu'à 22h*

*Le samedi et dimanche midi jusqu'à 14h*

*Le vendredi et samedi soir jusqu'à 22h15*



# MENU ENFANT\*

- 10,90€ -

## PLATS

### **Pâtes au choix**

*(Carbonara, Bolognaise ou Napolitaine)*

*ou*

### **Steack Haché**

*ou*

### **Mini Pizza classique**

## DESSERTS

### **Mousse au chocolat**

*ou*

### **Glace 1 boule**

*Glaces : vanille, café, chocolat, nougat*

*Sorbets : citron vert, framboise, cerise, fraise*

*\*Jusqu'à 10 ans*

## FORMULE MIDI

- 14,90€ -

VOIR L'ARDOISE

**Du lundi au vendredi jusqu'à 14h**



# LES BOISSONS

## - APÉRITIFS SANS ALCOOL -

**Cappuccino** 16 cl ..... 5,80€  
*Jus d'orange et coulis de fraise*

**New Paradisio** (0,05°) 16 cl ..... 6,90€  
*Martini vibrante, Bitter, jus de pamplemousse, Festillant rosé, sirop de fraise*

**Valentino** 16 cl ..... 5,90€  
*Jus d'orange et de pamplemousse, nectar d'ananas, grenadine*

## - APÉRITIFS AVEC ALCOOL -

**Spritz St-Germain** 18 cl ..... 10,00€  
*Liqueur de St-Germain 4cl, Prosecco 12cl, sirop hibiscus, liqueur de sureau*

**Spritz traditionnel** 18 cl ..... 8,50€  
*Aperol 4cl, Prosecco 12cl, 1 trait d'eau pétillante, orange*

**Fresco Spritz** 18 cl ..... 8,50€  
*Martini Bianco, Prosecco 12cl, 1 trait d'eau pétillante, menthe fraîche, concombre*

**Basilico Spritz** 16 cl ..... 7,50€  
*Martini Bianco, Prosecco 12cl, 1 trait d'eau pétillante, basilic fraîche, sirop de pomme*

**Romantica** 20 cl ..... 6,90€  
*Whisky, Amaretto, jus d'orange, sirop de grenadine*

**Juventus** 20 cl ..... 8,50€  
*Vodka, jus d'orange, fraise*

**Piscine** 25 cl ..... 4,30€  
*Martini blanc ou rosé, Prosecco, sirop de citron vert*



<b>Kir</b> 12 cl	4,90€
<b>Kir Cappuccino</b> 12 cl <i>Muscat d'Italie, cassis, pêche, mûre, Amaretto, framboise</i>	5,30€
<b>Kir pétillant Vouvray</b> 12 cl <i>Cassis, pêche, mûre, Amaretto, framboise</i>	5,00€
<b>Muscato Spumante</b> 12 cl	5,00€
<b>Coupe de Vouvray pétillant</b> 12 cl	10,00€
<b>Coupe de Champagne</b> (Laurent Perrier) 12 cl	4,90€
<b>Porto rouge ou blanc</b> 6 cl	7,00€
<b>Americano maison</b> 8 cl <i>Martini rouge 4 cl, Campari 2 cl, Noilly Prat 2 cl</i>	5,90€
<b>Sangria maison</b> 12 cl	8,50€
<b>Mojito</b> 8 cl <i>Rhum 4 cl, eau pétillante 4 cl, menthe fraîche</i>	5,50€
<b>Whisky</b> 2 cl <i>Clan Campbell ou Bushmill</i>	5,70€
<b>Whisky</b> 2 cl <i>Coca Cola, limonade, Schweppes</i>	5,90€
<b>Whisky</b> 4 cl <i>Clan Campbell ou Bushmill</i>	7,00€
<b>Whisky</b> 4 cl <i>Coca Cola, limonade, Schweppes</i>	7,10€
<b>Whisky</b> 4 cl <i>Jack Daniel's, Chivas</i>	7,20€

## - DIGESTIFS -

<b>Amaretto</b> 5 cl <i>Liqueur d'amande</i>	5,00€
--	-------





<b>Grappa</b> 5 cl <i>Marc de raisins</i> .....	5,00€
<b>Limoncello</b> 5 cl .....	5,00€
<b>Alcool de poire / Gin / Get 27 ou 31 / Cognac</b> 4 cl .....	6,00€
<b>Irish Coffee</b> 4 cl .....	8,90€
<i>Whisky 4cl, café, sucre de canne, chantilly</i>	

## - NOS CLASSIQUES -

<b>Anis</b> 2 cl .....	4,50€
<b>Martini Rouge</b> 5 cl .....	4,50€
<b>Martini Blanc</b> 5 cl .....	4,50€
<b>Martini Rosé</b> 5 cl .....	4,50€
<b>Martini Bleu</b> 5 cl .....	4,90€
<b>Gin</b> 4 cl <b>Schweppes Tonic</b> 12 cl .....	6,90€
<b>Marsala aux amandes</b> 5 cl .....	4,50€
<b>Marsala aux œufs</b> 5 cl .....	4,50€
<b>Suze</b> 4 cl .....	4,90€
<b>Campari, Noilly</b> 5 cl .....	5,90€

## - BIÈRES PRESSIONS -

	25 cl	50 cl
<b>Abbaye St-Thomas</b> .....	4,20€	7,20€
<b>Poretti</b> <i>Bière blonde italienne</i> .....	3,80€	7,10€
<b>Bière du moment</b> .....	4,00€	7,50€



<b>Panaché</b>	3,70€	7,10€
<b>Monaco</b>	3,90€	7,30€
<b>Picon bière</b>	4,20€	7,40€

## - BIÈRES EN BOUTEILLE - 33 cl

<b>Chouffe</b>	6,90€
<b>Paulaner</b> <i>sans alcool</i>	4,30€

## - BOISSONS FRAÎCHES -

<b>Limonade au verre</b> 33 cl	3,40€
--------------------------------	-------

<b>Diabolo</b> 20 cl	3,80€
<i>Grenadine, fraise, menthe, citron, citron vert, pêche, cerise, violette, kiwi</i>	

<b>Fuze Tea</b> 25 cl	3,60€
-----------------------	-------

<b>Orangina</b> 25 cl	3,60€
-----------------------	-------

<b>Coca Cola Classic</b> <i>ou Cherry</i> <i>ou Zéro</i> 33 cl	4,00€
--	-------

<b>Schweppes Tonic</b> <i>ou Agrumes</i> 25 cl	4,00€
--	-------

<b>Badoit Rouge</b> 33 cl	3,60€
---------------------------	-------

<b>Jus de fruits</b> 20 cl	3,60€
<i>Orange, pamplemousse, abricot, tomate, fraise, ananas, pomme</i>	

<b>Sirop à l'eau</b> 25 cl	2,90€
<i>Grenadine, fraise, menthe, citron, citron vert, pêche, cerise, violette, kiwi</i>	

<b>Eau minérale Evian</b> 50 cl	2,90€	100 cl	4,00€
---------------------------------	-------	--------	-------

<b>Eau gazeuse Ferrarelle</b> 50 cl	3,20€	100 cl	4,50€
-------------------------------------	-------	--------	-------



## - BOISSONS CHAUDES -

<b>Café</b>	1,90€
<b>Café noisette</b>	2,00€
<b>Grand café</b>	3,80€
<b>Cappuccino</b>	4,50€
<b>Café crème</b>	2,90€
<b>Décaféiné</b>	2,00€
<b>Thé</b> <i>Earl Grey, Ceylan, menthe, fruits rouges, jasmin</i>	3,80€
<b>Thé au lait / au citron</b>	4,00€
<b>Infusions</b> <i>Verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe</i>	3,00€



# NOS VINS

## VINS FRANÇAIS



### - LES ROUGES -

75 cl

**St-Nicolas de Bourgueil AOC** ..... 25,00€

*Cuvée Concerto de la Jarnoterie*

**St-Nicolas de Bourgueil AOC** ..... 32,00€

*Cuvée Improvisation vieilles vignes  
de la Jarnoterie*

**Bordeaux St-Émilion AOC** ..... 30,00€

**Saumur Champigny Bio AOC** ..... 28,00€

*Villeneuve*

### - LES ROSÉS -

75 cl

**St-Nicolas de Bourgueil AOC** ..... 18,50€

*Cuvée Préludise Vignoble de la Jarnoterie*

**Côte de Provence AOC Masterel** ..... 20,00€

### - LES BLANCS -

75 cl

12 cl

**Touraine Sauvignon AOC** ..... 19,50€    -

**Cheverny AOC** ..... 23,00€    -

**Vouvray pétillant brut AOC** ..... 23,00€    5,50€

**Vouvray moelleux AOC** ..... 29,00€    5,80€

**Champagne Laurent Perrier** ..... 68,00€    10,00€



# VINS ITALIENS

## - LES ROUGES -

	75 cl	12cl
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> AOG .....	26,00€	5,50€
<b>Chianti classico</b> DOCG .....	26,50€	-
<b>Valpolicella classico</b> DOC <i>Vénitie</i> .....	26,00€	5,50€
<b>Castello Monaci</b> <i>Vin des Pouilles</i> .....	26,00€	5,50€
<b>Lambrusco Rosso Dolce</b> <i>Pétillant</i> .....	19,90€	5,00€
<b>Nero d'Avola</b> <i>Sicile</i> .....	26,00€	5,50€
<b>62 Anniversario San Marzano Riserva</b> .....	48,00€	-
DOP <i>Vin des Pouilles</i>		
<b>Talo San Marzano</b> DOP <i>Vin des Pouilles</i> .....	28,00€	5,50€

## - LES ROSÉS -

<b>Vallenesi Chiaretto</b> DOP .....	23,50€	5,00€
<b>Prosecco Campe Dhei</b> DOP <i>Pétillant</i> .....	20,00€	-

## - LES BLANCS -

<b>Cristone Val di Neto</b> IGT .....	24,00€	5,00€
<b>Moscato Spumante</b> <i>Pétillant</i> .....	19,90€	4,50€
<b>Prosecco</b> DOCG <i>Pétillant</i> .....	20,00€	5,00€
<b>Pinot Grigio</b> .....	22,50€	5,50€
<b>Timo San Marzano</b> IGP <i>Vin des Pouilles</i> .....	20,00€	5,50€



# LES PICHETS

## - LES ROUGES -

**St-Nicolas de Bourgueil AOC**  
**Chinon AOC** *Domaine Plouzeau*

50 cl .....	14,00€
25 cl .....	7,00€
12 cl verre .....	4,50€

## - LES ROSÉS -

**Rosé de Touraine AOC**  
**Rosato**

50 cl .....	12,50€
25 cl .....	6,80€
12 cl verre .....	4,50€

## - LES BLANCS -

**Touraine Sauvignon AOC**

50 cl .....	11,90€
25 cl .....	6,50€
12 cl verre .....	4,50€

*Prix net en euros. Sous réserve de disponibilité.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*





# NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

**Magret de canard entier** ..... 26,00€

*Sauce poivre vert de Sechuan, pommes de terre grenaille*

**Hamburger à l'italienne** ..... 16,90€

*pesto maison, steack haché frais, oignons, tomates fraîches, gorgonzola, roquette, frites*

**Banoffee** ..... 7,90€

*Spéculos, mascarpone, banane, coulis de caramel*





BUON APPETITO !

—

*Bon appétit !*