



*Dolce Vita
Deliziosa*

“

CHEZ . —

NOUS

C'EST COMME
À LA MAISON

MAIS' ENCORE...

LES RIZOTTO LES GNOCCHI

LES RAVIOLES &

LES LASAGNES AU FEU
DE BOIS

DESSERTS :

TIRAMISU/ TARTE TATIN crème
fraîche / FONDANT AU CHOCOLAT
vibrant

SALADES

◆ A L'HUILE D'OLIVE

En direct d'Italie

LA BURRATA D'HIVER

18.5 €

Burrata, tomates séchées,
artichauts, pignons, roquette
*Mozzarella «burrata», tomatøes,
basil, artichokes*

LA BURRATA D'ÉTÉ

18.5 €

Burrata artisanale des Pouilles, tomates
anciennes (noires de Crimée et Ananas), pesto
*Artisanal burrata from Puglia, black Crimean
and pineapple tomatøes, pesto*

AUBERGINES À LA PARMIGIANA

19 €

Aubergines, sauce tomate, copeaux
de parmesan et salade verte
*Eggplants, tomato sauce, parmesan,
and green salad*

CARPACCIO DE BŒUF

19.5 €

Servi avec parmesan et salade roquette
*Beef carpaccio along with arugula salad
and parmesan*

◆ *A partager à l'apéro.* ◆

BURRATA ARTISANALE DES POUILLES

La Crémeuse

6.5 €

La Truffée

6.5 €



SALADE DE PÂTES

Fusilli, billes de mozzarella, basilic frais, tomates cerises, concombre, olives noires, câpres, œuf dur, poivron
Fusilli, mozzarella balls, fresh basil, cherry tomatoes, cucumber, black olives, capers, hard-boiled egg, bell pepper

18 €

SALADE LA PIZZA

Salade, tomate, œuf dur, jambon cru, haricots verts, mozzarella, champignons frais
Salad, tomatoes, hard-boiled egg, raw ham, green beans, mozzarella, fresh mushrooms

18 €

NIÇOISE

Tomates, thon, anchois, pomme de terre, œuf dur, haricots verts, oignons, olives noires, poivrons
Tomatoes, tuna, anchovies, potatoes, hard-boiled egg, green beans, onions, olives, peppers

18 €

CÉSAR

Salade, blancs de poulet, parmesan, croûtons, sauce césar anchois, œuf dur râpé, tomates cerises
Salad, chicken breast, parmesan, croutons, caesar and anchovies sauce, hard-boiled egg, cherry tomatoes

18 €

CHÈVRE CHAUD SUR PAIN AUX CÉRÉALES

17 €

Cerneaux de noix, chèvre chaud sur tartine de pain aux céréales, champignons de Paris poêlés, salade verte
Walnut kernels, hot goat cheese on bread with cereal bread, fresh fried «Paris» mushrooms, green salad

L'ITALIENNE

18.5 €

Roquette, jambon cru, légumes du soleil grillés, aubergines gratinées au four, tapenade, melon (suivant saison)
Salad, raw ham, grilled vegetables, baked eggplants, tapenade, melon (depending on the season)

LA FERMIÈRE

18 €

Petits blancs de poulet grillés légèrement parfumés au curry, salade verte, champignons de Paris frais cuits, haricots verts
Chicken breast cooked with curry, green salad, cooked fresh Paris mushrooms green beans

SALADE VERTE

1 personne

4 €

2 personnes

8 €

PIZZAS

◆ PRÉSENTATION EN DEMI LUNE —————

FROMAGE

Sauce tomate, cantal
Tomato sauce, cantal

15 €

NAPOLITAINE

Sauce tomate, anchois, cantal
Tomato sauce, anchovies, cantal

16 €

MOZZARELLA

Sauce tomate, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

16 €

SICILIENNE

Sauce tomate, anchois
Tomato sauce, anchovies

15 €

LÉGUMES

Sauce tomate, oignons, tomates,
courgettes, aubergines et poivrons
*Tomato sauce, onions, tomatoes, zucchini,
eggplant and peppers*

17 €

CHORIZO

Sauce tomate, cantal, chorizo
Tomato sauce, cantal, chorizo

16.5 €

ROYALE

Sauce tomate, jambon, cantal, champignons frais
Tomato sauce, ham, cantal, mushrooms

16.5 €

FIGATELLI

Sauce tomate, ricotta de brebis, figatelli, cantal
Tomato sauce, sheep ricotta, figatelli, cantal

16.5 €

3 FROMAGES

Sauce tomate, chèvre, mozzarella, cantal
Tomato sauce, goat cheese, mozzarella, cantal

16 €

PEPPERONI

Sauce tomate, tomates fraîches
en rondelle, poivrons, chèvre, chorizo
*Tomato sauce, sliced fresh tomatoes,
peppers, goat cheese, chorizo*

17 €

SAINT-MARCELLIN

Sauce tomate, Saint-Marcellin, tapenade
Tomato sauce, Saint-Marcellin, tapenade

16.5 €

ROMAINE

Sauce tomate, oignons, cantal
Tomato sauce, onions, cantal

16 €

CHEF

Crème, jambon, cantal
Cream, ham, cantal

16 €

GORGONZOLA

Crème, cantal, gorgonzola, noix
Cream, cantal, gorgonzola, nuts

17 €

À LA TRUFFE

20 €

Crème de truffe, champignons frais,
jambon cru 24 mois d'affinage
*Truffle cream, fresh mushrooms,
raw ham 24 months of refining*

L'ITALIENNE

17.5 €

Sauce tomate, burrata artisanale
des Pouilles, pesto de roquette
*Tomato sauce, artisanal burrata
from Puglia, arugula pesto*

THON

16.5 €

Sauce tomate, oignons, thon, mozzarella
Tomato sauce, onion, tuna, mozzarella

CHÈVRE

16.5 €

Sauce tomate, cantal, chèvre, miel
Tomato sauce, cantal, goat cheese, honey

ROQUETTE

18 €

Buffala, jambon San Daniel plus de 18 mois
d'affinage, roquette, velours balsamique,
tomates, mozzarella
*Buffala, San Daniel ham more than 18 months
of refining, roquette, velours balsamique,
tomatoes, mozzarella*

JULIE « LA PLUS LÉGÈRE »

16.5 €

Tomates fraîches tranchées, jambon San
Daniel 18 mois d'affinage, mozzarella, basilic,
cuit au feu de bois
*Fresh sliced tomatoes, San ham Daniel 18
months maturing, mozzarella, basil,
cooked over a wood fire*



SAUMON

17.5 €

Crème, puis déposés après cuisson, roquette et
saumon Norvégien fumé au bois de hêtre, citron
*Cream, then placed after cooking, arugula and
Norwegian salmon smoked with beech wood, lemon*

LA PIZZA

16 €

Cantal, mozzarella, chèvre, Saint-Marcellin, basilic
Cantal, mozzarella, goat cheese, Saint-Marcellin, basil

LARDONS

16 €

Crème, lardons, oignons, cantal
Cream, onions, cantal, bacon

CALABRESE

17.5 €

Sauce tomate, mozzarella, Nduja, poivrons confits
grillés, tomates séchées, burrata des Pouilles, basilic
*Tomato sauce, mozzarella, Nduja, grilled candied
peppers, dried tomatoes, Apulian burrata, basil*

TOUT CHANGEMENT SERA MAJORÉ
ŒUF | LÉGUME | FROMAGE 1 €
JAMBON CRU | BURRATA 5 €

CALZONES

◆ SERVIS AVEC UNE SALADE VERTE

CALZONE

Crème, cantal, jambon, œuf
Cream, cantal, ham, egg

18 €

CALZONE TOMATE

Crème, sauce tomate, jambon,
cantal, œuf
Cream, tomato sauce, ham, cantal, egg

18 €

CALZONE PROVENÇAL

Sauce tomate, légumes cuits, œuf, mozzarella
Tomato sauce, cooked vegetables, egg, mozzarella

18 €

CALZONE NORVEGIEN

Crème, saumon Norvégien fumé au bois
de hêtre, mozzarella, citron
*Cream, Norwegian salmon smoked with
beech wood, mozzarella, lemon*

19 €

12 €



Formule enfant

TOUT CHANGEMENT SERA MAJORÉ

Mini pizza fromage ou jambon fromage
Mini pizza cheese or ham cheese

Pâtes au beurre et jambon
Pasta with butter and ham

+ Sirop au choix
Froods sirup

+ 1 Boule de glace
Ice cream

PÂTES FRAÎCHES

POMODORO

18.5 €

Tomates fraîches, basilic frais, tomates cerises
craquantes, ricotta de brebis, huile d'olive
*Fresh tomatoes and basil, sheep ricotta,
olive oil, cherry tomatoes*

VONGOLE

23.5 €

Palourdes, huile d'olive, ail
Clams, olive oil, garlic

BOLOGNAISE

18.5 €

Bœuf origine France
Beef France origins

CARBONARA

18.5 €

Crème, oignons, lardons, œuf
Cream, onions, lardons, egg

CARBONARA À L'ITALIENNE

19.5 €

Guanciale, parmesan, œuf
Guanciale, parmesan, egg

ZUCCHINI

18.5 €

Crème, courgette, curry, chiffonade de jambon cru
Cream, zucchini, curry, raw ham

SICILIENNE

18 €

Tomate, basilic, anchois, aubergines, parmesan
Tomatoes, basil, anchovies, eggplant, parmesan



TOUTES NOS RECETTES PEUVENT ÊTRE
RÉALISÉES AVEC DES PÂTES SANS GLUTEN



À L'ENCRE DE SEICHE **23.5 €**

Encre de seiche, moules, seiches,
palourdes, langoustines
*Cuttlefish ink, mussels, cuttlefish,
clams, langoustines*

AUX FRUITS DE MER **23.5 €**

Sauce tomate, moules, seiches,
palourdes, langoustines
Tomato sauce, mussels, cuttlefish, clams, langoustines

CÈPES **20 €**

Crème cèpes
Cream, cèpes

POULET **20 €**

Poulet, curry, champignons frais
Chicken, curry, mushrooms

L'ARRABIATA **18 €**

Sauce tomate, ail, piment
Tomato sauce, garlic, hot chili

SAUMON FUMÉ **20 €**

Sauce tomate et crème fraîche, saumon
Norvégien fumé au bois de hêtre
*Tomato sauce and crème fraîche, Norwegian
salmon smoked with beech wood*

GORGONZOLA **18 €**

Crème fraîche, gorgonzola
Cream and gorgonzola

AUTRES PÂTES

Lasagnes

AU FEU DE BOIS SERVIES
AVEC UNE SALADE VERTE

VIANDE DE BŒUF 19.5 €

(origine France)

Beef Lasagna

VÉGÉTARIENNES 19.5 €

(légumes de saison)

Vegetarian Lasagna

(seasonal vegetable)

Gnocchis

ROMAINE

18 €

Sauce tomate, ail,
basilic, crème

*Tomato sauce, garlic,
basil, cream*

GORGONZOLA 18 €

Crème, gorgonzola

Cream, gorgonzola cheese

Ravioli

AUX CÈPES

20 €

Ravioli with ceps

RISOTTOS

FRUITS DE MER

23.5 €

Sauce tomate, moules, seiches,
palourdes, langoustines

*Tomato sauce, mussels, cuttlefish,
clams, langoustines*

AUX CHAMPIGNONS

21 €

Mushrooms risotto

GORGONZOLA

21 €

Gorgonzola cheese risotto

VIANDES

ESCALOPE DE POULET

22 €

Escalope de blanc de poulet grillée,
tomates concassées, purée maison,
champignons de paris poêlés

*Cutlet grilled chicken breast, crushed
tomatoes, mashed potatoes, fresh
mushrooms*

ESCALOPE MILANAISE

25 €

Escalope de veau panée, roquette,
copeaux de parmesan, tagliatelles au pesto

*Veal cutlet, salad, parmesan,
tagliatelle with pesto*

TAGLIATTA DE BŒUF

24 €

Bœuf charolais grillé, servi tranché
ratatouille et purée maison

*Grilled charolais beef, ratatouille,
mashed potatoes*

TARTARE ITALIEN

24 €

Bœuf français, oignons rouges, tomates
séchées, pesto, copeaux de parmesan
accompagné de pommes de terre rissolées
*French beef, red onions, sun-dried tomatoes,
pesto, parmesan shavings
served with hash browns*



DESSERTS

TORRONCINO MAISON

Nougat glacé, meringue italienne,
nougatine, coulis de fruits rouges

10 €

TARTE TATIN (hiver)

Servie avec une boule de glace vanille
ou crème fraîche

10 €

FONDANT

AU CHOCOLAT NOIR

Accompagné d'une crème anglaise

9 €

CRUMBLE AU POMMES

Servi avec une boule de glace vanille
ou crème fraîche

10 €

CHOUQUETTE

PROFITEROLE (3 choux)

Pâte à choux « maison » glace vanille,
chocolat chaud, chantilly

10 €

NOTRE TIRAMISU

L'incontournable

10 €

FRAMBOISIE

Meringue maison, sorbet framboise,
coulis de framboise, chantilly

9 €

PANNA COTTA

Framboise ou caramel

9 €

SOUPE DE FRAISES

(selon saison)

Fraises fraîches, menthe,
boule de glace vanille

9 €

CAFÉ GOURMAND

Expresso Lavazza grand cru KAFA
servi avec 3 mini desserts

11 €

THÉ GOURMAND

12 €

GOURMAND PROSECCO

14 €

Vita e bella

GLACES

◆ ARTISANALES RÉALISÉES PAR UN MAÎTRE GLACIER ITALIEN

Parfums

SORBETS

Citron, fraise, framboise,
mangue, pomme

CRÈME GLACÉE

Chocolat, vanille, café, coco, pistache

1 BOULE	3 €
2 BOULES	5.5 €
3 BOULES	8 €

Supplément chocolat chaud ou chantilly 1 €



COLONEL 10 €

Vodka, sorbet citron

LIMONCELETTE 10 €

Limoncello, sorbet citron

CHOCOLAT LIEGEOIS 9 €

Une boule de vanille, une boule
de chocolat, chocolat chaud et chantilly

CAFÉ LIEGEOIS 9 €

Une boule de vanille, une boule café,
café chaud et chantilly

BOISSONS

Fraîches

PLATE OU PÉTILLANTE 75 cl 5 €

Notre eau AQUA CHIARA agréable
et équilibrée, micro filtrée (certifiée ACS)

LIMONADE ARTISANALE 33cl 4.2 €

PERRIER 33cl 4 €

COCA, ZERO 33 cl 3.8 €

ORANGINA, ICE TEA 33 cl 3.8 €

SCHWEPPE AGRUM 33 cl 3.8 €

PAGO 20 cl 4.2 €

Orange, ACE, pomme, ananas

SIROP 20 cl 2.5 €

Fraise, grenadine, menthe, orgeat,
citron, pêche, pac

Supplément sirop 3 cl 0.5 €

Chaudes

CAFÉ 2.4 €

Expresso Lavazza grand cru KAFA

DÉCA 2.4 €

DOUBLE EXPRESSO 4.4 €

NOISETTE 2.8 €

CRÈME - CAPPUCINO 4.5 €

CHOCOLAT CHAUD

INFUSION - THÉ 4.5 €

Kusmi Tea

Apéros

SPRITZ CLASSIQUE 10 €
OU LIMONCELLO

JUS DE TOMATE 20 cl 5 €

BIÈRE PIETRA BLONDE 20 cl 5 €

BIÈRE PIETRA AMBRÉE 33 cl 5.8 €

MONACO OU PANACHE 20 cl 5.5 €

RICARD 2 cl 4.2 €

MAURESQUE PERROQUET, 5.2 €
TOMATE 2 cl

KIR VIN BLANC 10 cl 5.2 €

KIR ROYAL 10 cl 12 €

ROSE PÊCHE, 5.5 €
VIN ROSÉ SIROP PÊCHE 10 cl

AMÉRICANO 5 cl 5.5 €

MARTINI 5 cl 5.2 €
Rouge ou blanc

PORTO 5 cl 7.2 €

WHISKY 4 cl 8 €

WHISKY SODA 20 cl 12 €

Digestifs

GRAPPA NONINO 10 €
IL MOSCATO

GET, COGNAC 4 cl 7.5 €

LIMONCELLO 4 cl 7 €

AMARETTO 4 cl 6 €

ABERLOUR 4 cl 11 €

DON PAPA, DIPLOMATICO 4 cl 8 €

ARCANE 4 cl 11 €

GIN 4 cl 8 €

GIN TONIC 4 cl 12 €

les Bulles

“ La bouche est fruitée et désaltérante,
la tension est faite de fraîcheur
et de minéralité.

Champagne AOP la coupe 75 cl

DEUTZ | Brut Classique 10 € 78 €

VINS

les Rouges



DOMAINE DE VERQUIÈRE | AOP Vacqueyras

Un nez sur les fruits à noyaux avec une pointe de chocolat, la finale est épicée



CHÂTEAU LA COSTE | AOP Coteaux d'Aix

Un beau vin de terroir aux accents du sud, un vin plaisir aux tannins fondus

CHÂTEAU GRAND SEUIL | AOP Coteaux d'Aix

Un vin élégant et harmonieux, avec la complexité de l'élevage en fût



DOMAINE RICHAUME | IGP Méditerranée

Un grand vin solaire à la densité parfaite, gourmand et charmeur, une référence

CHÂTEAU PHÉLAN-SÉGUR | AOP Saint-Estèphe

Belle structure tannique soutenue par une consistance harmonieuse et équilibrée

BARBERA D'ASTI SUPERIOR | DOC Piémont

Puissant et équilibré. Parmi les crus les plus réputés du Nord de l'Italie

le verre 50 cl 75 cl

22 € 29 €

7 € 26 € 35 €

8 € 39 €

9 € 42 €

10 € 59 €

8 € 35 €

les Pichets

LES MÉRIDIANNES | IGP Vaucluse

Rouge, Rosé, Blanc

le verre 25 cl 50 cl

5 € 7 € 12 €

les Rosés

le verre 50 cl 75 cl 1,5 l

DOMAINE DE LA SORBA | AOP Ajaccio

Une bouche vive, fraîche et acidulée, sur des notes de petits fruits rouges

DOMAINE VALLON DES GLAUGES | AOP Coteaux d'Aix

Un rosé élégant sur des notes fruitées et exotiques

CHÂTEAU GRAND SEUIL | AOP Coteaux d'Aix

Floral et frais, équilibré et délicat



MAS DE CADENET | AOP Côtes de Provence

Un vin rosé de repas sur des notes fruitées et de fleurs blanches



DOMAINE OLIBAOU | AOP Côtes de Provence

Un vin délicat et frais, associant des arômes de pamplemousse et de fruits rouges

7 € 29 €

22 € 28 €

8 € 39 €

7 € 29 €

7 € 29 €

les Blancs

DOMAINE VALLON DES GLAUGES | AOP Coteaux d'Aix

Un vin blanc plein de fraîcheur aux arômes de pêches et de fleurs blanches

CHÂTEAU LA COSTE | AOP Coteaux d'Aix

Un vin puissant, aux arômes de fruits confits, sur une finale citronnée

CHÂTEAU GRAND SEUIL | AOP Coteaux d'Aix

Robe d'un jaune doré, équilibré parfait entre le fruit à chair blanche et une touche boisée



DOMAINE VIOGNIER DELAS | IGP Méditerranée

Un vin éclatant de fraîcheur, sur une bouche délicate et aromatique



DOMAINE RICHAUME | IGP Méditerranée

Un grand vin qui rappelle la fraîcheur des terres calcaires



DOMAINE OLIBAOU | AOP Côtes de Provence

Ample et rond, marqué par des arômes épicés légèrement vanillés

22 € 28 €

7 € 35 €

8 € 39 €

7 € 29 €

9 € 42 €

7 € 29 €