

ZIO GINO

BON APPÉTIT !



LE BAR

COCKTAILS

Cocktail Zio Gino Light 19 cl	3.90
♥ Spritz Apérol 18 cl	7.50
Marsala 5 cl	4.90
Kir Rosé Pamplemousse, Kir Muscadet 16 cl	4.90
Kir Pétillant 16 cl	5.60
Martini Blanc ou Rouge 5 cl	4.90
Whiskey Jack Daniel's 4 cl	7.20
Whisky Ballantine's 4 cl	6.30
Americano "maison" 15 cl	7.90



BIÈRES

Affligem Blonde Pression 25 cl / 50 cl	4.50 / 8.70
Heineken Bouteille 33 cl	4.90
Heineken sans alcool 33 cl	4.90
Bière Pression du Moment 25 cl / 50 cl	4.90 / 9.10

SOFTS

♥ Citronnade maison	3.50
Sodas : Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry 33 cl	3.90
Fanta, Sprite, Orangina, Schweppes Agrumes, Fuzetea pêche 25 cl	
Jus de fruits : Jus d'Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate	3.90
Sirops à l'eau : Pêche, Fraise, Menthe, Grenadine, Citron, Pamplemousse	1.50

APÉRITIFS

Beignets de Calamars Sauce Aioli
Calamars frits

8.70

Rillettes de poisson aux agrumes

6.50

À partager ou pas...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



NOS VINS EN PICHET

	50 cl	25 cl	verre 12 cl
Muscadet Sèvre & Maine AOP 12° « Domaine du Maillon »	7.90	4.80	3.40
Vin de pays d'Oc Rosé 12.50° Cinsault IGP	7.90	4.80	3.40
Vin de pays d'Oc Rouge 13° Cabernet Sauvignon IGP	7.90	4.80	3.40
Bordeaux Supérieur AOC « Château de la Cour d'Argent »	12.60	6.90	5.10

NOS VINS ROUGES

	75 cl	verre 12 cl
Bardolino Rouge DOC	16.60	4.80
Bordeaux Supérieur AOC « Château de la Cour d'Argent »	18.80	5.10
St Nicolas de Bourgueil AOP « Marie Dupin »	19.30	5.30
Graves AOP « Château Brondelle »	22.90	6.00
Minervois BIO AOP « Plaisir Des Lys »	22.90	6.00

NOS VINS ROSES

	75 cl	verre 12 cl
Bardolino Rosé DOC	16.60	4.80
Côteaux Varois en Provence AOP « Domaine St Mitre »	19.50	5.10

NOS VINS BLANCS

	75 cl	verre 12 cl
Coteaux du Layon AOP "Les Onillonnes Château Du Fresne"	21.90	5.90
Quincy AOC « Domaine Adèle Rouzé»	22.90	6.00
Côtes de Gascogne IGP « UBY N°3 »	18.80	5.10
Prosecco	24.90	6.20

NOS DIGESTIFS

Calvados, Cognac aux Amandes, Get 27, Get 31, Limoncello	5.30
--	------

NOS EAUX

Eaux minérales : Evian, Badoit 50 cl et Perrier 33 cl	3.60
Evian, Badoit 100 cl	4.90

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PÂTES

LES CLASSIQUES

Carbonara

Lardons Fumés, Oignons, Crème Fraîche, Poivre
Mignonette et Jaune d'Œuf

15.90

Napolitaine 🌿

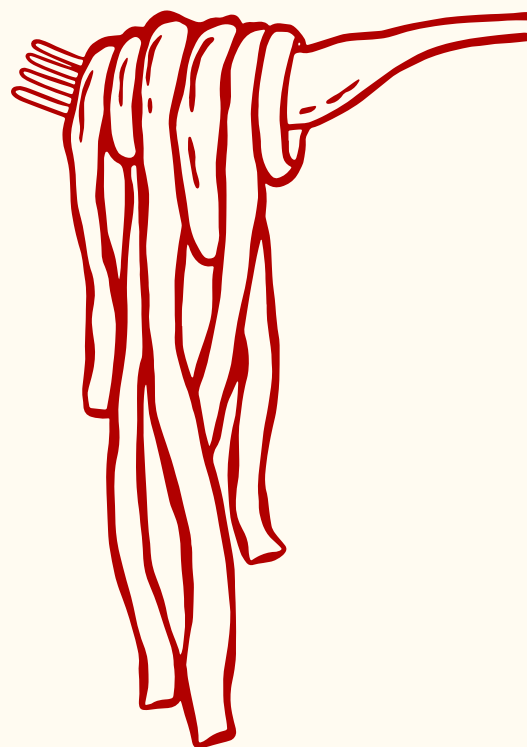
Concassé de Tomates au Basilic, Copeaux de
Pecorino AOP

15.90

Bolognaise

Sauce Bolognaise (Boeuf et Porc)
Mijotée 2h dans le respect de la Tradition Italienne

15.90



LES GOURMANDES

♥ Del Mar

Mélange de Fruits de Mer (Moules, Encornets,
Crevettes, Palourdes) et Champignons à la Persillade

16.90

Gorgonzola

Crème Fraîche, Gorgonzola, Jambon de Speck,
Pignons de Pin Grillés

16.90

Choisissez vos pâtes Tagliatelles ou Pennes Rigate ?

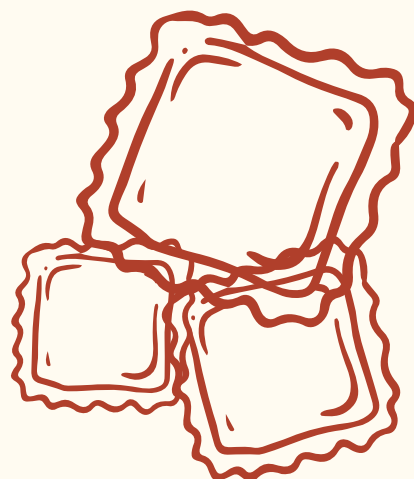


LA SIGNATURE

Mezzelune Chèvre et Miel

Ravioles Farcies au Chèvre et Miel, Concassé de Tomates
au Basilic, Copeaux de Pecorino AOP, Crumble de Chèvre,
Jambon de Speck

17.90



Prix net en euro. Service compris.
Demandez la liste des allergènes à notre Équipe !

PIZZAS



Pour pimper votre pizza, on conseille

La Mozzarella Burrata 5.00

L'assiette de salade verte 2.50

LES CLASSIQUES

Margherita

Sauce Tomate, Mozzarella, Basilic

10.90

Calzone (Chausson)

Sauce Tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon, Parmesan Rapée DOP, Jaune d'Œuf et Origan

15.50

Regina

Sauce Tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon et Origan

13.90

LES GOURMANDES

Nantaise

Base Crème, Mozzarella, Jambon, Curé Nantais au Muscadet, Mâche Nantaise, Oignons Rouges et Origan

17.90

Saumon

Base Crème, Mozzarella, Saumon Frais, Crème Ciboulette Citronnée, Oignons Rouges et Origan

17.90



LA SIGNATURE



Burrata

Sauce Tomate, Mozzarella, Tomates Confites, Boule de Mozzarella Burrata, Roquette, Jambon de Speck, Huile d'Olive au Pesto Rosso, Fleur de sel de Guérande IGP et Origan

18.50



LES VÉGÉTARIENNES

Capri

Sauce Tomate, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Miel, Roquette, Vinaigrette Balsamique, Noix et Origan

15.20

4 Fromages

Sauce Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio DOP, Fromage de Chèvre et Origan

15.20

Prix net en euro. Service compris.
Demandez la liste des allergènes à notre Équipe !

SALADES



Salade Caesar

Salade Romaine, Poulet, Tomates Confites, Copeaux de Parmesan DOP, Croûtons Aillés et Sauce Caesar

15.90

Salade Cretoise 🌿

Salade, Concombre, Tomate, Fêta, Olives Noires, Oignons Rouges et Sauce Pita

15.90

Salade de Chèvre Chaud

Salade, Toasts de Fromage de Chèvre au Pesto Rosso, Jambon de Speck, Noix, Tomates Confites et Vinaigrette Balsamique

14.30



PLATS



La Milanaise

Escalope de Poulet Panée à la chapelure et au Parmesan DOP, Concassé de Tomates au Basilic, Tagliatelles

18.10

Tartare de Bœuf VBF

Penne et Salade Verte

19.50

Prix net en euro. Service compris.
Demandez la liste des allergènes à notre Équipe !

DESSERTS

Tiramisu

6.80

♥ Soupe de Fraise

Fraises et Menthe

6.80

Ile Flottante

Ile flottante au Caramel Beurre Salé

6.80

Panna Cotta Abricot

Crémeux Panna Cotta, Coulis de Abricot

6.80

Café ou Thé gourmand

7.80



GLACES

♥ Chocolat Liégeois Gourmand

1 Boule Vanille, 1 Boule Chocolat, Sauce aux 3 Chocolats, Chantilly et Amandes Grillées

8.50

Dame Blanche

2 Boules Vanille, Sauce aux 3 Chocolats, Amandes Grillées et Chantilly

8.50

Boule de glace

1 Boule au choix de Vanille Bourbon, Chocolat, Menthe-Chocolat, Café, Caramel Beurre Salé, Noix de Coco

2.60

Sorbet

1 boule au choix de Fraise, Citron Vert, Framboise

2.60



Pour pimper votre glace, on conseille

Sup. Chantilly 2.20

Sup. Sauce aux 3 Chocolats 2.30

BOISSONS CHAUDES

Expresso Italien 100% Arabica

2.10

Café Viennois

3.30

Grand café

3.50

Thé nature

2.80

Thé parfumé : Menthe, Fruits Rouges, Earl Grey

3.00

Infusion : Verveine, Tilleul, Verveine Menthe

3.00



Prix net en euro. Service compris.
Demandez la liste des allergènes à notre Équipe !

MENU SUBLISSIME

Entrée / Plat / Dessert

24.90

Salade Caesar
Beignets de Calamars, Sauce Aïoli

Pizza au choix
Pâtes au choix
Poisson du marché

Tiramisu
Crèmeux de Panna Cotta, coulis d'Abricot
Café Gourmand +2.50



MENU EXPRESS

Toast de Chèvre chaud au Pesto Rosso 
Rillettes de Poisson aux agrumes

16.50

Plat du moment
Pizza du moment
Poisson du marché

Entrée / Plat
ou
Plat / Dessert

Fromage blanc (coulis de Fraise)
Crèmeux de Panna Cotta, coulis d'Abricot
Ile flottante
Café gourmand +2.50

Servi uniquement le midi, du lundi au
vendredi, hors jours fériés

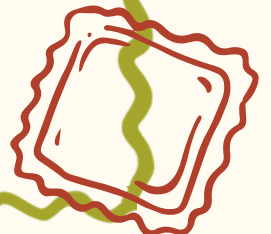
MENU ENFANT

Verre de jus de Pommes
Sirop à l'eau

10.90

Poulet Pané Penne
Mini Pizza Régina
Pennes Napolitaine 

Compote de Pommes
Ile Flottante
Boule de glace au choix



Réservé aux moins de 12 ans