

Le Marché aux Poissons

L'Humeur de Zio Gino (voir l'Ardoise)	15.50 €
Dos de Cabillaud Beurre Blanc, Garniture du Moment	16.90 €
Pavé de Saumon Vapeur, Crème de Tomates Confités et Basilic, Tagliatelles	15.50 €

Les Pâtes, au choix : Tagliatelles ou Fusilli

Fagottini Gorgonzola, Crème, Champignons, Pancetta et Marsala Amande.....	14.50 €
Pesto Rosso : Basilic, Ail, Pignons de Pin, Tomates Confités et Copeaux de Parmesan DOP	12.90 €
Carbonara : Crème, Lardons, Oignons et Mignonette de Poivre	12.50 €

Les Viandes

Burger Italien : Sauce Tomates Confités et Basilic Frais, Viande de Bœuf Hachée VBF, Pancetta, Salade Romaine, Oignons Rouges, Taleggio, Pommes Frites ..	16.90 €
Entrecôte de Bœuf Grillée 300 g, Beurre Aillé au Basilic, Pommes Frites et Salade Verte	20.50 €
Tartare de Bœuf Charolais VBF 180 g, Coupé au Couteau, Pommes Frites et Salade Verte	17.90 €
Onglet de Bœuf Grillé 160 g, Sauce Gorgonzola, Pommes Frites et Salade Verte.....	16.90 €

La Planche à partager: 14.20€

Pancetta, Jambon Sec Affiné 6 mois, Mozzarella Di Bufala DOP au Pesto Rosso, Poivrons Grillés, Aubergines Grillées, Tomates Confités, Tomates Cerises, Olives Noires, Copeaux de Parmesan DOP, Roquette

Les Salades

- Salade Caesar : Salade Romaine, Poulet Mariné aux Citrons et Basilic, Tomates Confités, Copeaux de Parmesan DOP, Croûtons Aillés et Sauce Caesar..... 12.90 €
- Salade Italienne : Aubergine Gratinée au Parmesan, Poivrons Grillés, Mozzarella Bufala DOP, Tomates Confités, Artichaut Mariné aux Citrons et Jambon Sec15.30 €
- Salade Provençale : Poulet Mariné aux Citrons et Basilic, Légumes Marinés, Féta DOP, Tomates Cerises, Olives Noires, Oignons Rouges, Vinaigrette Balsamique14.90 €
- Salade de Chèvre Chaud: Duo de Toasts de Chèvre au Miel, Noix, Tomates Cerises, Vinaigrette Balsamique 6.00 €

Le Carpaccio de Bœuf VBF 70 g

- L'Italien: Pesto Rosso, Tomates Cerises, Roquette, Copeaux de Parmesan DOP 9.50 €
- Le Méditerranéen : Pesto Rosso, Roquette, Tomates Cerises, Mozzarella Di Bufala DOP..... 9.50 €
- Le Pastore : Pesto Rosso, Roquette, Toast de Chèvre au Miel9.50 €
- L'Assiette de frites pour accompagner votre carpaccio..... 2.50 €



Entrée / Plat / Dessert **21.90 €**

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 17.20 €

Salade de Chèvre Chaud et Noix, Chiffonnade de Jambon Sec

Salade Caesar

Carpaccio italien

Pesto Rosso, Tomates Confites, Roquette et Copeaux de Parmesan DOP

Onglet de Bœuf Grillé

Sauce Gorgonzola, Pommes Frites et Salade Verte

Poisson du Marché (voir l'ardoise)

Pizza Régina

Fusilli au Pesto Rosso

Tiramisu Caramel au Beurre Salé

Café Gourmand

Crème Brûlée

Cheese Cake Citron Coulis de Fraises et Yuzu

Assiette de Fromages

Taleggio DOP, Gorgonzola DOP et Fromage de Chèvre

Le Verre de vin 12 cl au choix sur notre carte pour 4.30 €*

Les Formules Simplissimes

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

Entrée/ Plat ou Plat /Dessert : **12.40 €**

Entrée/Plat/Dessert : **15.90 €**

Pressé de Confit de Canard à L'Italienne ou
Toast de Chèvre Chaud ou Entrée du Jour

Plat du Jour, Pizza du Moment, Hampe de Bœuf ou Poisson du Marché

Crèmeux de Panna Cotta Coulis de Fruits Rouges

Mousse au Chocolat, Ile Flottante ou Dessert du jour

Le Verre de vin 12 cl au choix sur notre carte pour 4.30 €*

Le Menu des moins de 12 Ans : 9.20€

Dos de Cabillaud au Beurre Blanc Pommes Frites
ou Steak Haché VBF Pommes Frites ou Mini Pizza Régina

Fromage Blanc Coulis d'Abricots, Cornet Kinder Bueno
ou Mousse au Chocolat

Volvic Fraise 33cl, Verre de jus d'orange, Verre de Coca Cola ou Evian 33cl

Les Desserts « Maison »

Tiramisu Caramel Beurre Salé et Spéculoos	6.50 €	Crème Brûlée	6.50 €
Crèmeux de Panna Cotta à l'Abriocot	5.50 €	Moelleux Chocolat, Glace Vanille et Chantilly Maison	6.50 €
Ile Flottante, Crème Anglaise, Amandes et Caramel	5.50 €	Café ou Thé Gourmand	6.50 €
Assiette de Fromages Taleggio DOP, Gorgonzola DOP et Fromage de Chèvre.	6.50 €	Cheese Cake Citron Coulis de Fraises et Yuzu	6.50 €

Les Coupes Glacées

Dame Blanche: 3 Boules de Glace Vanille, Sauce aux 3 Chocolats, Amandes Grillées et Chantilly Maison.....	6.90 €
Macaron: 2 Boules de Glace Macaron Caramel, 1 Boule de Glace Vanille, Caramel au Beurre Salé, Macaron et Chantilly Maison	6.90 €
Tutti Frutti : 1 Boule de Sorbet Fraise, 1 Boule de Sorbet Pêche de Méditerranée, 1 Boule de Sorbet Citron, Coulis d'Abriocots, Amandes et Chantilly Maison	6.90 €
La Boule de Glace au Choix : Vanille Bourbon, Chocolat au Lait, Menthe-Chocolat, Café, Macaron Caramel,	2.20 €
La Boule Sorbet au Choix : Fraise, Citron Vert, Pêche de Méditerranée	2.20 €
Chantilly Maison	1.70 €
Sauce aux 3 Chocolats	1.70 €

Les Thés & Cafés

Cappuccino	3.00 €	Grand Café	3.20 €	Thé Nature	2.60 €	Infusions : Verveine, Tilleul, Menthe et Tilleul Menthe	2.70 €
Expresso Italien 100% Arabica	1.90 €	Thés Parfumés : Menthe, Fruits Rouges, Earl Grey.....	2.70 €	Café Décaféiné	1.90 €		



La Planche à partager : 14.20 €

Pancetta, Jambon Sec, Mozzarella Di Bufala DOP au Pesto Rosso, Poivrons Grillés, Aubergines Grillées, Tomates Confites, Tomates Cerises, Olives Noires, Copeaux de Parmesan DOP, Roquette

Les Apéritifs

Cocktail ZIO GINO 19cl.....	4.50 €
Cocktail ZIO GINO Light 19 cl	3.10 €
Spritz Apérol 18 cl	6.10 €
Marsala aux Amandes 5cl	4.00 €
Kir Rosé Pamplemousse 16cl	4.20 €
Martini Blanc ou Rouge 5cl.....	4.00 €
Whiskey Jack Daniel's 4cl.....	6.80 €
Whisky Ballantine's 4cl	5.70 €
Américano « Maison » 15cl	6.80 €

Les Bières et Sodas

Heineken Pression 25cl.....	3.50 €
Affligem Blonde 30cl.....	5.20 €
Heineken sans alcool 33cl.....	4.10 €
Edelweiss Bière Blanche 33cl	4.40 €
Coca-Cola, Coca Zéro, Coca Light, Fanta, Sprite 33cl....	3.40 €
Orangina, Schweppes Agrum, Fuzetea 25cl	3.40 €
Jus d'Orange, Ananas, Abricot, Pamplemousse 25 cl	3.40 €
Sirops : Fraise, Menthe, Grenadine, Citron, Pamplemousse...	0.30 €

Les Eaux Minérales

Evian, Badoit, Ferrarelle 50 cl et Perrier 33 Cl.....	3.20 €
Evian, Badoit, Ferrarelle 100 cl	4.00 €

-Prix Nets-

Les Vins Rouges

	75 cl	le verre de 12 cl
Bardolino Rouge DOC.....	14.90 €	4.30 €
Bordeaux Supérieur AOC « Château de la Cour d'Argent ».....	16.90 €	4.60 €
St Nicolas de Bourgueil AOP « Marie Dupin »	17.40 €	4.70 €
Chinon Rouge AOP Couly-Dutheil « La Diligence ».....	17.90 €	4.90 €
Graves AOP « Château Bronduelle »	20.90 €	5.70 €

Les Vins Rosés

Bardolino Rosé DOC.....	14.90 €	4.30 €
Coteaux Varois en Provence AOP « Domaine St Mitre ».....	17.50 €	4.60 €
Chinon AOP « Couly-Dutheil »	17.90 €	4.80 €

Les Vins Blancs

Soave Bianco DOC	15.60 €	4.30 €
Coteaux du Layon AOP « Les Onillonnes Château Du Fresne »	19.90 €	5.30 €
Quincy AOC « Domaine des Croix »	22.90 €	5.90 €
Côtes de Gascogne IGP « UBY N°3 »	15.20 €	4.30 €

Les Vins en Pichet

	50cl	25cl	12 cl
Muscadet Sèvre & Maine AOP 12° « Domaine du Maillon ».....	7.30 €	4.30 €	3.00 €
Vin de pays d'Oc Rosé 12.50° Cinsault IGP	7.30 €	4.30 €	3.00 €
Vin de pays d'Oc Rouge 13° Cabernet Sauvignon IGP	7.30 €	4.30 €	3.00 €
Bordeaux Supérieur AOC « Château de la Cour d'Argent ».....	11.30 €	6.30 €	4.60 €

La Bouteille de Champagne Mumm 75cl 38.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Les Pizzas

L'assiette de salade verte pour accompagner votre pizza :.....1.80 €

Regina : Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Champignons, Jambon et Origan	10.90 €
ZIO GINO : Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Champignons, Jambon Sec affiné 6 mois, Roquette, Vinaigrette Balsamique, Tomates Confites et Origan.....	14.50 €
Quatre Fromages : Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Fromage de Chèvre et Origan	11.50 €
Kebab : Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Viande à kebab (dinde, poulet et veau), Tomates Fraiches, Oignons Rouges, Sauce Pita et Origan	12.90 €
Capri : Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Miel, Roquette, Vinaigrette Balsamique, Noix et Origan	11.10 €
Calzone (Chausson): Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Champignons, Jambon, Œuf Miroir et Origan.....	11.90 €
Di Bufala: Base Pesto Rosso, Mozzarella, Tomates Fraiches, Mozzarella Di Bufala DOP, Roquette, Vinaigrette Balsamique, Jambon Sec affiné 6 mois et Origan	15.50 €
Quatre Saisons : Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Champignons, Poivrons, Cœurs d'Artichauts, Tomates Fraiches, Huile d'Olives au Pesto Rosso et Origan	11.70 €
Peppéroni : Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Merguez, Chorizo, Poivrons et Origan.....	11.90 €
Salmon: Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Saumon Frais, Crème Fraiche Ciboulette, Oignons Rouges et Origan.....	15.30 €
La Texane: Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Viande de Bœuf Hachée sauce Barbecue, Cheddar Fermier, Oignons Rouges et Origan	14.50 €

Les Bruschettas

Estivale : Base Pesto Rosso, Mozzarella, Tomates Fraiches, Mozzarella Di Bufala DOP, Jambon Sec affiné 6 mois, Roquette.....	16.50 €
Baltique: Base Crème Fraiche Ciboulette, Mozzarella, Saumon Frais, Oignons Rouges	16.30 €
Barbecue: Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Viande de Bœuf Hachée sauce Barbecue, Cheddar Fermier, Oignons Rouges et Origan	15.50 €



