

LES ENTRÉES

Melon	Nature	6,50 €
(selon saison)	au Porto	9,50 €
	à l'italienne (jambon de Parme)	14,50 €
Œuf Pizzaiolo (entrée chaude)		9,50 €
(œuf, sauce tomate, anchois, câpres)		
Salade verte		5,50 €
Salade de tomates		6,50 €
Salade mixte (salade verte, tomates, œuf dur)		7,50 €
Salade italienne		13,50 €
(salade verte, tomates, Mozzarella de Bufala, huile d'olive, basilic)		
Salade Grenobloise (salade verte, tomates, noix, roquefort)		13,50 €
Salade au thon (salade verte, tomates, œuf dur, thon)		13,50 €
Salade paysanne		13,50 €
(salade verte, tomates, croûtons, œuf dur, lardons)		
Jambon de Parme		14,50 €
Escargots	les 6	8,50 €
	les 12	14,50 €

LES SALADES REPAS

Salade de foies de volaille tièdes		16,50 €
(salade verte, tomates, foies de volaille, crème, échalote, déglacé au vinaigre de framboise et balsamique)		
Salade au chèvre chaud		14,50 €
(salade verte, tomates, œuf dur, feuilletés de chèvre)		
Salade Etna (salade verte, tomates, Mozzarella, poivrons, anchois, oignons, huile d'olive, basilic)		15,50 €
Salade forestière (salade verte, tomates, œuf dur, jambon blanc, emmental, champignons)		15,50 €
Salade campagnarde (salade verte, tomates, œuf dur, croûtons, emmental, jambon de Parme)		15,50 €
Salade montagnarde (salade verte, tomates, œuf dur, feuilletés de chèvre et reblochon, jambon de Parme)		16,50 €
En été : Assiette d'été (melon, Jambon de Parme, mozzarella de bufala, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive, basilic)		18,50 €
En été : Burrata (salade verte, tomate, aubergine grillée, burrata, copeaux de parmesan, huile d'olive, basilic)		18,50 €

LES PÂTES

Spaghettis beurre	10,50 €
Spaghettis Napolitaine (sauce tomate, basilic)	12,50 €
Spaghettis ail et basilic (huile d'olive)	13,50 €
Spaghettis Bolognaise (sauce tomate, viande hachée)	13,50 €
Spaghettis Carbonara (crème, lardons, jambon, œuf, croûtons)	13,50 €
Spaghettis fruits de mer	18,50 €
(sauce tomate, cocktail de fruits de mer, persillade)	
Spaghettis aux 3 fromages	13,50 €
(Gorgonzola, mascarpone, parmesan)	
Spaghettis aux légumes	14,50 €
(courgette, tomate, aubergine, huile d'olive, basilic, ail)	
Lasagnes	13,50 €
Lasagnes salade verte	15,50 €

Pâte à pizza et plats faits maison

LES VIANDES

Bavette grillé	18,50 €
Bavette à l'échalote	20,50 €
Bavette Roquefort ou au poivre vert	23,50 €
Escalope milanaise (escalope de veau panée)	25,50 €
Escalope vénitienne	25,50 €
(escalope de veau gratinée au four : escalope de veau à la crème, jambon d'épaule, champignons, fromage)	

Toutes nos viandes sont d'origine européenne et garnies

LES PIZZAS

Origan sur toutes les pizzas

Marguerite (sauce tomate, Mozzarella, olives)	11,00 €
Napolitaine (sauce tomate, Mozzarella, anchois, olives)	13,00 €
Romaine (sauce tomate, Mozzarella, jambon d'épaule, olives)	12,00 €
Caprese (sauce tomate, Mozzarella, anchois, câpres, olives)	13,50 €
Reine (sauce tomate, Mozzarella, champignons, jambon d'épaule, olives)	13,00 €
Forestière (sauce tomate, Mozzarella, champignons, olives)	12,00 €
Pizzaïolo (sauce tomate, Mozzarella, champignons, jambon d'épaule, anchois, olives)	13,50 €
4 saisons (sauce tomate, Mozzarella, artichaut, jambon d'épaule, champignons, olives)	14,00 €
Sicilienne (sauce tomate, Mozzarella, câpres, poivrons, olives)	13,00 €
Calabraise (sauce tomate, Mozzarella, chorizo, olives)	12,50 €
Fruits de mer	18,50 €
(sauce tomate, persillade à l'huile d'olive, cocktail de fruits de mer)	
Calzone chausson (sauce tomate, Mozzarella, champignons, œuf)	13,50 €
Pizza Reblochon (tomate, Mozzarella, Reblochon, olives)	12,50 €
Pizza au Roquefort (tomate, Mozzarella, Roquefort, olives)	12,50 €
2 Fromages (sauce tomate, Mozzarella, fromage de chèvre, olives)	12,50 €
3 Fromages	13,50 €
(sauce tomate, Mozzarella, Roquefort, fromage de chèvre, olives)	
4 fromages	14,50 €
(sauce tomate, Mozzarella, Roquefort, chèvre, reblochon, olives)	
La Biquette (sauce tomate, Mozzarella, chèvre, noix, miel, olive)	13,50 €
Pizza du Passé	14,00 €
(sauce tomate, Mozzarella, champignons, jambon d'épaule, œuf, olives)	
Pizza du Chef	14,00 €
(sauce tomate, Mozzarella, chorizo, poivrons, oignons, olives)	
Pizza au thon (tomate, Mozzarella, thon, crème, olives)	13,50 €
Pizza Savoyarde	14,50 €
(sauce tomate, Mozzarella, lardons, oignons, crème, reblochon, olives)	
Végétarienne (sauce tomate, Mozzarella, artichaut, aubergine, courgette, champignons, olives)	14,50 €
Parme (sauce tomate, Mozzarella, jambon de Parme, salade roquette, huile d'olive, basilic, olives)	17,50 €
Le Vésuve	15,50 €
(sauce tomate, Mozzarella, anchois, câpre, poivrons, oignons)	
La Stromboli	16,50 €
(sauce tomate, Mozzarella, chorizo, anchois, câpre, poivrons, oignons)	

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées en base crème plus 1 €
Supplément ingrédient de 1 € à 4 €

LE COÛR DE LA TRUFFE

Truffe Blanche d'Alba (Italie)

Salade d'Alba (salade verte, tomate, mozzarella de Bufala à la truffe, toast de truffe)	16,50 €
Spaghettis (crème et brisures de truffe blanche)	16,50 €
Spaghettis (crème et brisures de truffe blanche, chiffonade de jambon de Parme)	19,50 €
Pizza Alba (crème et brisures de truffe blanche, mozzarella)	16,50 €
Pizza Alba	19,50 €
(crème et brisures de truffe blanche, mozzarella, chiffonade de jambon de Parme)	

LES DESSERTS

Fromage blanc à la crème	4,50 €
Fromage blanc au coulis	5,50 €
Assiette de fromages	5,50 €
Crème caramel	6,50 €
Mousse au chocolat	7,50 €
Tarte	8,00 €
Île flottante	7,00 €
Panna Cotta au coulis de fruits rouges et fruits frais	9,00 €
Panna Cotta au caramel	8,00 €
Tiramisu au café	8,00 €
Tiramisu aux fruits rouges (en été)	9,00 €
Profiteroles au chocolat	9,00 €

LES GLACES

La boule (vanille, café, chocolat, pistache, rhum raisin, menthe-chocolat, noix de coco)	2,50 €
Sorbets (citron, framboise, pêche, cassis)	2,50 €
Supplément chantilly	1,50 €
Supplément chocolat chaud	2,00 €

BOISSONS

Bière Leffe pression 25 cl	4,00 €	Apéritif	4,50 €
Bière Leffe pression 33 cl	6,00 €	Soda	4,00 €
Bière Leffe pression 50 cl	8,00 €	Eau minérale 50 cl (Évian ou San Pelligrino)	4,00 €
Bière Bouteille 1664 25 cl	4,00 €	Eau minérale 1L (Évian ou San Pelligrino)	6,00 €

LES VINS

En appellation d'origine contrôlée	75 cl	50 cl	37,5 cl
Champagne Amadéo	45,00 €		
Rouge Côtes-du-Rhône Noël Briday	21,50 €	15,00 €	
Vallée du Rhône Beaume de Venise	26,50 €		
Savoie Gamay de Jongieux vieilles vignes	22,50 €	15,00 €	
Vin de pays des Bouches du Rhône Merlot	17,00 €		
Rosé Provence Côtes de Provence Vigneron de la presqu'île de St-Tropez	25,50 €	19,50 €	
Vin de pays du Var St-Barthélémy	17,00 €		
Blanc Roussette de Savoie E.Carrel	22,50 €		
Vin de pays d'Oc Chardonnay le Sudiste	19,50 €		

LE PASSÉ VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE
ET UN BON APPÉTIT

LES COUPES

Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	9,00 €
Café Liégeois (glace café, café chaud, chantilly)	9,00 €
Chocolat Liégeois (glace chocolat, chocolat chaud, chantilly)	9,00 €
Coupe du Passé (glace café-chocolat-pistache, café chaud, chantilly)	9,00 €
Coupe menthol (glace menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly)	9,00 €
Banana Split (glace vanille-chocolat-café, banane fruit, chocolat chaud, chantilly)	9,50 €
Fraise Melba (glace pêche, fraise fruit, chantilly - selon saison)	9,50 €
Framboise Melba (sorbet framboise, framboise fruit, chantilly - selon saison)	9,50 €

COUPE AVEC ALCOOL

Coupe Colonel (sorbet citron, Vodka)	10,50 €
Coupe fraîcheur (glace menthe-chocolat, Get 27)	10,50 €
Coupe Malibu (glace noix de coco, Malibu)	10,50 €
Coupe framboisine (sorbet framboise, crème de framboise)	10,50 €
Coupe J.B. (glace vanille, Whisky)	10,50 €
Coupe Dijonnaise (sorbet cassis, crème cassis)	10,50 €

PLAT OU PIZZA PARTAGÉ
AU DELÀ DE 10 ANS,
IL EN SERA FACTURÉ 5€
POUR LE COUVERT
MERCİ DE VOTRE
COMPRÉHENSION

VIN EN PICHET

Vin de Pays du Gard	15 cl au verre	25 cl	46 cl
Rouge	4,00 €	7,00 €	11,00 €
Rosé	4,00 €	7,00 €	11,00 €
Vin de Pays d'Oc			
Blanc Chardonnay le Sudiste	4,50 €	9,50 €	15,00 €
Autres Vins			
Blanc Pinot Grigio Terre AOC	4,00 €	8,50 €	12,50 €
Blanc Roussette de Savoie AOC	5,50 €	10,50 €	16,00 €

SPÉCIALE CARTE DES VINS ITALIENS
En appellation d'origine contrôlée

	75 cl	37,5 cl
Rouge Valpolicella - Terre diverone	22,50 €	15,50 €
Chianti Classico - Torrequierce	22,50 €	15,50 €
Rouge Pétillant Lambrusco	19,50 €	
Rosé Bardolino Chiaretto	20,50 €	14,50 €
Blanc Pinot Grigio	20,50 €	