

# Les Vins

## ROUGES

### • ITALIA

**Chianti DOCG,**  
**Giulio Straccali, Toscane**  
Équilibré, Fruité



5€ 24€

**Seduzione Syrah,**  
**Bosco del Merlo, Vénétie**  
Fruits confits, épicé, rond

5,5€ 26€

**Hyria Primitivo,**  
**Pietra Pura, Pouilles**  
Puissant, mûres

25€

**Barbera d'Asti IGP,**  
**La Luna e le Stelle, Dezzani, Piémont**  
Mûres, boisé, puissant

29€

**Nero d'Avola Sicilia DOC,**  
**Sherazade, Donna Fugata**

39€

Notes de cerise et prunes, poivre noir

**Villa Adami,**  
**Montepulciano d'Abruzzo DOC**  
Persistant, fruité

5€ 23€



## BLANCS

### • ITALIA

**Pinot Grigio Tudajo,**  
**Bosco del Merlo, Vénétie**  
**100% Pinot Grigio.** Vin sec avec une bonne  
persistance, arômes intenses d'acacia  
et fleurs de poirier



5,5€ 24€

### • FRANCE

**Douceur d'Automne**  
**Côtes de Gascogne doux IGP**  
Arômes Fruits, bouche ronde,  
léger en sucre, idéal en apéritif

5,5€ 25€

# Les Bulles



**Champagne Laurent-Perrier,**  
**La Cuvée**

79€

**Prosecco Sensi Extra Dry**

6,5€ 25€

**Lambrusco Rosso Emilia IGT,**  
**Sant'Orsola**

18€



# La Carte

## ROSÉ

**La Maura, Domaine Fabre,**  
**Côtes de Provence**  
**Cinsault, Grenache et Syrah.**

5,5€ 26€

Une bouche souple et gourmande sur  
des notes de mandarines et légèrement florale

05 62 80 92 84  
45 Rue Gabriel Péri,  
31000 Toulouse, France

# Entrées Antipasti

**Filets d'Anchois à l'huile 10€**  
Gel citron brûlé, sticks de focaccia

**Focaccia 11€**  
Coppa di Parma, stracciatella

**Vitello Tonnato 12€**  
Tranche de veau avec mayonnaise au thon

**Entrée du moment 9€**

**Œuf parfait du moment 10€**



# La pasta

**Pasta alle Vongole 14€**  
Linguine, palourdes, persillade, vin blanc et tomates

**Linguine e Polpetta 15€**  
Boulettes de bœuf haché et chair à saucisse, sauce tomate

**Gnocchi della Nonna Lina 14€**  
crème de gorgonzola et guanciale (lard salé italien)

**Pasta du moment 14€**

Tous les plats proposés à la carte sont entièrement faits maison, préparés sur place avec soin.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre équipe.

# Plats Piatti

*Servis avec une polenta crémeuse*

**Escalope de veau milanaise 19€**

**Saltimbocca di pollo 18€**  
Filet de poulet farci au taleggio (fromage de vache italien) et sauce aux morilles

**Osso Buco 17€**  
Jarret de veau mijoté à la sauce tomate

**Polenta crémeuse supplémentaire 5€**

# Desserts Dolci

**Tiramisu 8,5€**  
Chantilly Mascarpone, biscuits imbibés au café et Amaretto

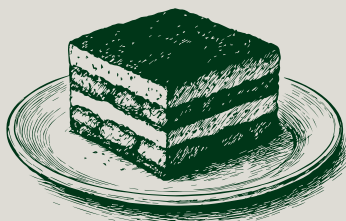
**Profiterole Piémontaise 8,5€**  
Chou craquelin garni à la glace à la noisette et sauce chocolat

**Baba Napolitain du moment 9€**

**Panettone façon pain perdu 8€**  
Brioche italienne caramélisée

**Assiette de fromages italiens 11€**

Origines des viandes :  
Boeuf : France et UE  
Veau : France  
Porc : France  
Poulet et Volailles : UE  
Poisson frais selon arrivages.



# Les Cocktails

**NOS SPRITZ 14cl**

**Aperol Spritz 10€**

Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse et Tranche d'Orange

**Campari Spritz 10€**

Campari, Prosecco, Eau Gazeuse et Tranche d'Orange

**Sarti Spritz 11€**

Sarti, Prosecco, Eau Gazeuse et Tranche de Citron

**Hugo Spritz 12€**

Fiorente, Prosecco, Eau Gazeuse et Tranche d'Orange

**Limoncello Spritz 10€**

Limoncello, Prosecco, Eau Gazeuse et Rondelle de Citron

**Spritz Crodino sans alcool 17,5 cl 6€**

**COCKTAILS MAISON**

**Negroni 8cl 11€**  
Gin, Vermouth Rouge, Campari

**Sbagliato Negroni 12cl 12€**  
Gin, Vermouth Rouge, Campari, Prosecco

**APÉRITIFS**

**Martini Rosso/Bianco 6cl 5€**

**Ricard 2cl 3,5€**

## Menu du Midi

**Entrée/Plat/Dessert 21€**

**Entrée/Plat ou Plat/Dessert 19€**



# Les Boissons

**BIÈRE 25cl 50cl**  
**Bière Pression MORETTI 3,5€ 6€**

**SOFTS 27,5cl 33cl**  
**Aranciata Rossa 4€**  
Boisson gazeuse à l'orange sanguine  
**Limonata 4€**  
Boisson gazeuse au citron  
**Coca Cola, Schweppes 3,5€**

**CHAUD**  
**Espresso 2€**  
**Café Lungo 2,5€**  
**Décaféiné 2€**  
**Décaféiné Lungo 2,5€**

# Les Alcools

**3cl**  
**Limoncello 7€**  
**Amaretto 8€**  
**Grappa 6€**  
**Crème de Menthe 7€**  
**Armagnac 11€**  
**Gin 10€**  
**Vodka 10€**  
**Rhum 10€**  
**Whisky 10€**