

DOCK B

PLATS

Les plats réconfortants qui plaisent au plus grand nombre. Fait-maison & sourcing de qualité !

CHEESE BURGER 17

Servi avec frites maison

Pain brioché, burger pur boeuf hallal, Conté, oignons frits, sauce burger

ENTRECÔTE MAÎTRE D'HÔTEL 21

Servi avec frites maison et mesclun

Entrecôte 300g, beurre maître d'hôtel

GNOCCHI AU PESTO VERDE 15

Gnocchi de pomme de terre, parmesan, crème, pesto, basilic

LE HOT DOG 9 avec frites maison 13

Pain brioché, saucisse de volaille hallal, cheddar, oignons confits, yellow mustard

FRITES MAISON 5

DESSERT

La partie la plus gourmande du menu !

APPLE CRUMBLE 7

Crumble amande, pomme, fleur d'oranger, yahourt grec

CHEESECAKE 8

Cheesecake & coulis de fruits rouges

TIRAMISU 8

LE classique toujours aussi efficace

FROMAGE 6

au choix : Ossau-Iraty, Rocamadour ou Brie de Meaux

POUR LES KIDS

STEAK FRITES ou PIZZA BAMBINA 11

Steak haché pur boeuf hallal et frites maison

Petite pizza margherita

Avec un sirop, un soda ou un jus de fruit

En semaine - 12h à 14h30 - Samedi - 12h à 15h

Tous nos plats sont cuisinés chaque jour dans nos locaux à partir de produits frais (liste des allergènes sur demande)

Prix nets en euros, taxes et service compris

DOCK B

PIZZA

Des pizzas napolitaines garnies de bons produits italiens.. Buon appetito!

MARGHERITA

13

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
huile d'olive extra vierge, basilic

REGINA

16

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc
rostello, champignons, huile d'olive vierge extra, basilic

BRESAOLA

17

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bresaola, roquette,
tomates confites, copeaux de parmesan, basilic

NAPOLI

14

Sauce tomate, anchois, câpres, olives noires, huile d'olive
vierge extra, origan, basilic

QUATRE FROMAGES

16

Base blanche, mozzarella fior di latte, gorgonzola,
provola, chèvre, origan, basilic

VÉGÉTARIENNE

16

Sauce tomate, champignons, poivron mariné,
aubergine grillée, tomates confites, roquette, basilic

TARTUFA

17

Base blanche, crème de truffe d'été Tartufatta,
mozzarella fior di latte, provola, champignons, basilic

DIAVOLA

16

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata (saucisse
piquante calabrese), nduja, tomates confites, basilic

SUPPLÉMENTS

Mozzarella	2	Jambon blanc Rostello	3	Champignons	2	Câpres	2
Provola	2	Bresaola (viande de boeuf séchée)	4	Aubergine grillée	2	Olives	2
Gorgonzola	3	Spianata (saucisse piquante calabrese)	3	Poivron mariné	2	Anchois	3

A PARTAGER

Moment de partage et de convivialité en famille, entre amis ou avec les collègues

BURRATA

des Pouilles 125 gr

Huile d'olive vierge extra et basilic	9
Crème de truffe d'été	11
Anchois et zestes de citron	11

ROTOLINO COCHON ET TRUFFE

12

Pâte à pizza tressée et fourrée à la provola,
au jambon Rostello et crème de truffe d'été

ROTOLINO VEGETARIEN

12

Pâte à pizza tressée et fourrée à la mozzarella fior
di latte et légumes de saison

PLANCHE DE CHARCUTERIE

13

Jambon blanc, jambon sec & coppa
de la Maison Montalet (Sud-Ouest)

PLANCHE DE FROMAGES

13

Ossau-Iraty, Rocamadour, Brie de Meaux

PLANCHE MIXTE

18

Jambon blanc, jambon sec, coppa
de la Maison Montalet & Ossau-Iraty,
Rocamadour, Brie de Meaux