

DOCK B

PLATS

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

CHEESE BURGER Servi avec frites maison <i>Pain brioché, burger pur boeuf, Conté, oignons frits, sauce burger</i>	17	CHICKEN BURGER Servi avec frites maison <i>Pain brioché, filet de poulet croustillant, Cheddar salade, sauce curry</i>	17
VEGE BURGER À L'ITALIENNE Servi avec frites maison <i>Pain brioché, mozzarella panée, aubergine & poivron grillés, tomate séchée, pesto</i>	16	LE HOT DOG 9 avec frites maison 13 <i>Pain brioché, saucisse de volaille, cheddar, oignons confits, yellow mustard</i>	
SAUCISSE PURÉE PROVENÇALE Purée aux herbes et olives <i>Sauce moutarde à l'ancienne</i>	15	SALADE CAESAR <i>Sucrine, poulet frit maison, sauce caesar, croûtons, parmesan</i>	15
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS <i>Shitake et pesto de mache aux noisettes</i>	16	TARTINE CHAMPIGNONS MAGRET FUMÉ 15 Servie avec un mesclun de salades <i>Cream cheese, huile d'olive, ciboulette, citron</i>	
FRITES MAISON	5	MESCLUN DE SALADES	4

DESSERT

La partie la plus gourmande du menu !

APPLE CRUMBLE <i>Crumble amande, pomme, fleur d'oranger, yahourt grec</i>	7	TIRAMISU <i>LE classique toujours aussi efficace</i>	8
FONDANT AU CHOCOLAT <i>Fondant mais avec du caractère</i>	8		

POUR LES KIDS

STEAK FRITES ou PIZZA BAMBINA	11
Steak haché pur boeuf et frites maison	Petite pizza margherita
<i>Avec un sirop, un soda ou un jus de fruit</i>	

En semaine - 12h à 14h30 - Samedi et Dimanche - 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, 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 CHARCUTERIES

13

Jambon blanc, jambon sec, Coppa, terrine de campagne

PLANCHE DE FROMAGES

13

Ossau-Iraty, Comté et Brie de Meaux

PLANCHE MIXTE

18

Jambon blanc, jambon sec, Coppa, terrine & Ossau-Iraty, Comté, Brie de Meaux

TAPENADE DE KALAMATA

1 POT : 5

CAVIAR D'AUBERGINE

2 POTS : 9

HOUMOUS

LES 4 : 16

TZATZIKI