



Apéritifs

Anis (Ricard) 2cl.....	3.50€
Whisky Clan Campbell 4 cl	5.50€
Whisky Japonais Nikka from the Barrel 4cl.....	9.00€
Whisky Talisker 4 cl	9.00€
Whisky Jack Daniels 4cl	8.00€
Rhum blanc Trois Rivières Agricole 4cl / Captain Morgan 4cl.....	6.00€
Rhum Ambré Havana club Especial 4cl	7.00€
Kir 10cl.....	3.50€
Américano maison 12cl	8.00€
Spritz Apérol 16cl	7.00€
Pommeau 12cl / Porto 12cl	5.00€
Martini 8cl	5.00€
Cocktail douceur 12cl (sans alcool)	5.00€
Jus de tomate Charles Papillon <i>Fabrication artisanale</i> 25cl.....	5.90€



Bières

<i>Pressions</i>	25cl	50cl		25cl	50cl
Ciney	3.80€	7.50€		Panaché	3.90€ 7.60€
Bière du moment	Voir nos	ardoises		Demi + sirop	4.10€ 8.00€
Picon	4.50€	8.50€		Monaco	4.40€ 8.50€

Bouteilles

Edelweiss 33 cl / Heineken «0» 33cl	4.80€
Kwak Ambrée 33 cl	6.00€
Desperados 33 cl.....	5.70€
Mort Subite 33 cl (Kriek Lambic)	5.50€

Verre de vin



Vin Blanc

Chardonnay Albrières IGP Pays d'Oc 12cl	4.00€
Val de Loire VDF Sauvignon Chardonnay 12cl	4.10€
Coteau du Layon Domaine de Terrebrune 12cl.....	4.50€
Chevigny Domaine Pasquier Les Fuselières 12cl	4.20€

Vin Rosé

Côtes de Provence Maslourel Grenache IGP Pays d'Oc 12cl	4.00€
---	-------

Vin Rouge

VDF Les Coopains 12cl	3.50€
-----------------------------	-------

Cidre



Cidre doux Loïc Raison 27.5 cl	5.00€
Cidre fermier de Normandie brut «Manoir de Durcet» 75 cl	12.50€



Boissons fraîches

San Pellegrino 50 cl.....	3.40€
San Pellegrino 100 cl.....	4.10€
Evian 75 cl.....	3.30€
Sirop à l'eau 25cl (<i>menthe, fraise, grenadine, citron</i>)	1.70€
Soda 33 cl.....	4.00€
Jus de fruits 25 cl (<i>orange, abricot, pomme, ananas</i>)	3.30€
Diabolo.....	2.70€



Boissons chaudes

Café Espresso 7 cl.....	2.00€
Café Espresso Double 7 cl.....	4.00€
Café Décaféiné 7 cl.....	2.00€
Thé Dammann 12 cl.....	4.00€
Infusion Dammann verveine citron 12 cl	4.00€
Chocolat Chaud 12 cl.....	3.00€
Café Crème 12 cl.....	3.00€
Irish Coffee 12 cl.....	8.00€

Digestifs / Champagne



Rhum KRAKEN 4 cl.....	7.00€
Limoncello 4cl / Amaretto 4cl.....	6.50€
Get 27 / 31 4 cl	7.00€
Calvados Fine V.S. 4cl / Cognac Hennessy 4cl.....	7.00€
Calvados Pays d'Auge Château de Breuil 15 ans d'âge 4cl	10.00€

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Champagne Jean Hû Cuvée Réserve Brut	9.00€	53.00€

Menu Enfant *

1 sirop à l'eau

Jambon ou Blanc de poulet avec frites

Pizza Narnia (Tomate, mozzarella, jambon, origan, parmesan)

1 boule de glace au choix



11€50



Entrées *

Petite salade italienne 6.50€

(salade, tomates, jambon Serrano, parmesan, olives noires, croûtons et pistou de roquette)
(salad, tomatoes, Serrano ham, parmiggiano, black olivs, bread, arugula salad pesto)

Saumon fumé 9.00€

Assiette de charcuterie 7.50€

Terrine de Campagne Maison 7.00€

Salades *

Salade italienne 13.50€

(salade, tomates, jambon Serrano, parmesan, olives noires, croûtons et pistou de roquette)
(salad, tomatoes, Serrano ham, parmiggiano, black olivs, bread, arugula salad pesto)

Brasserie *

Véritable Andouillette 5A	16.90€
Pièce du Boucher	voir nos ardoises
Salade verte	3.00€
Frites fraîches	4.50€

Nos Suggestions *

*Plats élaborés et cuisinés à partir de produits frais et de saison
Fait Maison !*

« AUTOUR DE LA NOIX DE ST JACQUES »

*Péchée sur nos côtes,
Découvrez une autre façon de la déguster !*

« AUTOUR DES PÂTES »

*De la saveur et du goût tout en simplicité,
Découvrez la patte du chef !*

« AUTOUR DES VIANDES »

*Choisie volontairement autour du marché local,
Retrouvez ou dégustez des produits de choix !*

Voir nos ardoises

Pizzas * **

Margarita

(Tomate, mozzarella, origan, parmesan) **10.50€**
(Tomato, mozzarella, oregano, parmesan)

Reine

(Tomate, mozzarella, champignon, jambon, olive, origan, parmesan) **12.00€**
(Tomato, mozzarella, mushroom, ham, olive, oregano, parmesan)

Calzone

(Tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan, parmesan) **12.00€**
(Tomato, mozzarella, ham, egg, oregano, parmesan)

Végétarienne

(Tomate, mozzarella, artichaut, oignon, poivron, olive, origan, parmesan) **13.00€**
(Tomato, mozzarella, artichoke, onion, pepper, olive, oregano, parmesan)

Normande

(Tomate, mozzarella, camembert, andouille, pomme, crème, origan, parmesan) **13.00€**
(Tomato, mozzarella, camembert, twerp, apple, fresh cream, oregano, parmesan)

Riva Bella

(Tomate, mozzarella, champignon, st jacques, crème, pistou de roquette, origan) **18.00€**
(Tomato, mozzarella, mushroom, scallop shell, fresh cream, parsley, oregano)

Scandinave

(Tomate, mozzarella, saumon, crème, aneth, citron, olive, origan, parmesan) **13.00€**
(Tomato, mozzarella, salmon, fresh cream, dill, lemon, olive, oregano, parmesan)

Savoyarde

(Tomate, mozzarella, pomme de terre, reblochon, lardon, oignon, origan, parmesan) **13.00€**
(Tomato, mozzarella, potato, reblochon, gid, onion, oregano, parmesan)

Mexicaine

(Tomate, mozzarella, merguez, poivron, olive, origan, parmesan) **12.50€**
(Tomato, mozzarella, merguez, pepper, olive, oregano, parmesan)

*Supplément Terrasse 0.50€

**Supplément 1.00€ par garniture supplémentaire

Prix net service compris

Barcelona

(Tomate, mozzarella, chorizo, viande hachée, œuf, crème, olive, origan, parmesan)**13.00€**
(*Tomato, mozzarella, chorizo, minced meat, egg, fresh cream, olive, oregano, parmesan*)

Louisiane

(Tomate, mozzarella, poulet, champignon, oignon, olive, sauce BBQ, origan, parmesan)**13.00€**
(*Tomato, mozzarella, chicken, mushroom, onion, olive, sauce BBQ, oregano, parmesan*)

Toscane

(Tomate, mozzarella, roquette, jambon de pays, pistou de roquette, copeaux de parmesan) ..**12.50€**
(*Tomato, mozzarella, rocket, parme's ham, parmesan pieces*)

Quatre Fromages

(Tomate, mozzarella, gruyère, gorgonzola, origan, parmesan)..... **12.50€**
(*Tomato, mozzarella, gruyere, gorgonzola, oregano, parmesan*)

Chèvre

(Tomate, mozzarella, chèvre, origan, parmesan).....**12.50€**
(*Tomato, mozzarella, goat cheese, oregano, parmesan*)

Quatre Saisons

(Tomate, mozzarella, champignon, jambon, artichaut, câpre, anchois, olives, origan, parmesan)**13.50€**
(*Tomato, mozzarella, mushroom, ham, artichoke, capers, anchovy, olives, oregano, parmesan*)

Chef

(Tomate, mozzarella, spinatta, merguez, viande hachée, oignon, origan, parmesan)**13.50€**
(*Tomato, mozzarella, spinatta, merguez, minced meat, onion, oregano, parmesan*)

Fiorentina

(Tomate, mozzarella, artichaut, tomate fraîche, serrano, roquette, olives, origan, pistou, parmesan) **13.50€**
(*Tomato, mozzarella, artichoke, fresh tomato, serrano, rocket, olive, oregano, parmesan*)

Marina

(Tomate, mozzarella, tomate fraîche, thon, oignon, citron, olives noires, origan, parmesan)**13.50€**
(*Tomato, mozzarella, fresh tomato, tuna, onion, lemon, oregano, parmesan*)

Narnia - PIZZA ENFANT

(Tomate, mozzarella, jambon, origan, parmesan)**9.50€**

**Supplément 1.00€ par garniture supplémentaire

*Supplément Terrasse 0.50€

Prix net service compris



Les Desserts



Nos desserts maison

Tiramisu	6.00€
Mousse au chocolat.....	5.00€
Pana Cotta fruits rouges.....	5.00€
Crème brûlée.....	5.50€
Profiteroles.....	8.00€
Café gourmand.....	8.00€
Thé gourmand	9.00€
Dessert du moment	voir nos ardoises

Nos glaces

Coupe 2 boules.....	3.90€
Coupe 3 boules.....	5.20€
Boule supplémentaire	1.90€
Supplément chantilly.....	1.00€

Parfums crèmes glacées : café, menthe éclats de chocolat, vanille Bourbon de Madagascar, caramel fleur de sel, noix de coco, rhum raisins, pistache, nougat, chocolat

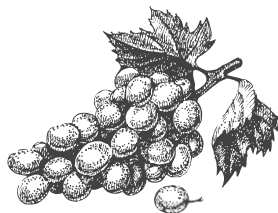
Parfums sorbets : framboise, fraise, citron vert, cassis, pomme

Nos coupes glacées

Café, chocolat ou caramel Liégeois.....	7.00€
Dame Blanche	7.00€
Riva-Bella (vanille, citron, framboise, coulis fruits rouges, chantilly).....	7.00€

Nos coupes glacées alcoolisées

Colonel (citron vert, vodka).....	8.00€
Coupe normande (sorbet pomme, Calvados).....	8.00€
After Eight (glace menthe éclats de chocolat, nappage chocolat chaud, Get 27, chantilly).....	8.00€



Les Vins

Rouges

	75cl	37.5cl
Pinot noir Val de Loire VDF Patte de chat	22.00€	-
Chateau Landereau grand vin de Bordeaux	24.50€	14.00€
Saint Chinan AOP château Fontache «Les Uyères»	25.00€	-
St Nicolas de Bourgeuil les petits crains	24.00€	-
Villa Murra Bardolino (vin d'Italie)	23.00€	12.50€

Pichets

	25cl	50cl
VDF Val de Loire « les Coopains »	7.00€	13.50€

Rosés

	75cl	37.5cl
Côte de Provinces Domaine SIOUVETTE « <i>L'exception</i> »	27.00€	-
Villa Murra Bardolino (vin d'Italie)	23.00€	12.50€
Tendance IGP Ile de Beauté	22.00€	-

Pichets

	25cl	50cl
Maslourel grenache IGP pays d'OC	7.50€	14.00€

Blancs

	75cl	37.5cl
Coteau du Layon domaine de Terrebrune AOC	24.00€	-
Cheverny Domaine Pasquier Les Fuseliers AOC	24.00€	-
Viognier Les Jamelles IGP Pays d'Oc	23.00€	-
Chardonnay Sauvignon VDF Val de Loire Patte de chat	22.00€	-

Pichets

	25cl	50cl
Chardonnay Albrières IGP pays d'OC	7.50€	14.50€

