

<b>Blanc'cass</b> 12 cls <i>Blanc italien, cassis, mûre, pêche ou framboise</i>	3,80	<b>Coupe de champagne</b> 12cls <i>Cristian SENEZ</i>	7,50	<b>Spritz</b> (spécialité italienne) <i>Apérol, vin pétillant, eau gazeuse, tranche orange</i>	7,20
<b>Duhomeard</b> <i>Apéritif original de THOUARS (base vin)</i>	4,80	<b>Le Royal</b> 12 cls <i>Au champagne</i>	8,00	<b>Campari Mojito</b> <i>Campari, menthe, sucre roux, citron vert, eau gazeuse</i>	7,20
<b>L'Italien</b> 12 cls <i>Méthode traditionnelle, amaranas</i>	5,50	<b>Le Niortais</b> <i>Angélique, jus de pomme</i>	6,00	<b>French Mojito</b> <i>Cognac, Menthe, sucre roux, citron vert, eau gazeuse</i>	7,20
<b>Marsala</b> 5 cls <i>Parfumé aux amandes</i>	4,50	<b>Sangria</b> aux fruits	5,50	<b>Pina Colada</b> <i>Rhum, Malibu, jus d'ananas et citron</i>	7,50
<b>Lillet Rosé</b> 5 cls	4,50	<b>Tutti Frutti</b> sans alcool <i>Jus d'orange, ananas, pamplemousse, grenadine</i>	5,50	<b>Cognac Summit</b> <i>Cognac, citron vert, gingembre, limonade artisanale</i>	7,00
<b>Lillet rosé Tonic</b>	6,00				

☰ Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
 La liste des allergènes susceptibles d'être contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande.

## LES ENTREES

☰ <b>Terrine de foie de volaille</b> <i>Comptée d'oignons rouges, cornichons</i>	6,50
☰ <b>Chiffonnade de jambon italien</b>	10,50
☰ <b>Salade campagnarde</b> <i>Verte, lardons, tomates, croûtons, œuf dur</i>	6,60
☰ <b>Salade de raie, pommes de terre tièdes</b>	8,50
☰ <b>Salade de gésiers de volaille confits</b> <i>Verte, gésiers, tomate, magret de canard fumé, croutons et oeuf</i>	8,50
☰ <b>Salade de chèvre chaud</b> <i>Petits lardons</i>	7,50
☰ <b>Friture de petits poissons</b> <i>Sauce aioli</i>	7,20
☰ <b>Beignets de calmars</b> , <i>Sauce aioli</i>	7,40
<b>Foie gras de canard</b> <i>Cuisiné au champagne et aux deux poivres</i>	12,30
☰ <b>Carpaccio de bœuf</b> , <i>parmesan</i>	9,60
☰ <b>Carpaccio de tête de Veau</b> , <i>condiments</i>	9,60
☰ <b>Grande salade Pépito</b> , <i>Jambon italien, penne, tomate, mozzarella, basilic, olives, Copeaux de parmesan, grissini.</i>	12,50

## LES POISSONS

☰ <b>Tartare de saumon</b> <i>Coleslaw, verte</i>	15,80
☰ <b>Poêlée de Gigas (Encornet géant)</b> <i>Risotto, coulis de tomates au basilic</i>	16,20
☰ <b>Aile de raie, façon Grenobloise</b> <i>Pommes vapeur</i>	14,60
☰ <b>Pavé de saumon rôti sur peau</b> <i>Petits légumes</i>	14,80
<b>Sole Meunière (selon arrivage)</b>	28,00

## LES CUISINÉS

☰ <b>Filet de bœuf poêlé</b> 180 gr <i>Au poivre de Madagascar</i>	18,20
☰ <b>Entrecôte Béarnaise</b> 320 gr	21,50
☰ <b>Onglet aux échalotes</b>	13,50
☰ <b>Escalope de veau à la crème</b> <i>Champignons de Paris, spaghettis</i>	17,50
☰ <b>Escalope de veau gratinée</b> <i>Jambon italien, mozzarella, crème fraîche, spaghettis</i>	18,60
☰ <b>Escalope de veau à la Milanaise</b> <i>Escalope panée, spaghettis sauce bolognaise</i>	17,50
<b>Carpaccio de bœuf</b> , <i>parmesan</i> <i>Frites ou Pâtes fraîches au fromage</i>	12,90

## LES PLAISIRS DE LA MER

<b>Huîtres de Marennes Oléron</b>	Les 6	Les 9	Les 12
<b>Fines de claire n° 3</b>	12,00	17,00	21,00
<b>Fines de claire n° 2</b>	16,00	22,00	29,00
<b>« Assiette de la mer »</b> <i>4 huîtres, 8 bulots, crevettes roses, langoustines</i>	19,50	<b>Les 7 langoustines</b>	16,00
<b>Bulots à l'aïoli</b>	8,20	<b>Crevettes roses</b> , mayonnaise	10,70

## SUGGESTIONS AUTOMNE

☰ <b>Anguilles fraîches</b> <i>à la persillade, tian de légumes, pomme vapeur</i>	19,50
☰ <b>Poulet fermier rôti</b> , <i>Jus au thym, purée au beurre</i>	12,50
☰ <b>Tagliatelles aux Cèpes</b> <i>Effilochée de jambon</i>	15,80
☰ <b>Blanquette de veau du chef</b>	14,50
☰ <b>Poisson du Moment, selon arrivage</b>	.....
<b>Pizza Flambée à la Téquila</b> <i>Tomate, Blanc de poulet, haricots rouges, maïs, Lanières de poivrons, mozzarella, épices mexicaines,</i>	14,80

### Nos garnitures

- Pommes Vapeur
- Pâtes fraîches,
- Haricots verts,
- Purée beurre,
- Frites,
- Petits légumes

### Nos sauces

- Poivre,
- Béarnaise,
- Moutarde,
- 3 Fromages,
- Fondue échalotes
- Tomates basilic

### Suppléments

- 2<sup>ème</sup> sauce 1,20 €
- Garniture 3,50 €



## LES PLATS DU BISTROT



<b>Tartare fraîcheur « Minute »</b> <i>(≈ 200 gr) ; préparé par le chef</i>	14,80	<b>Tête de veau</b> <i>Sauce gribiche</i>	16,20
<b>Tartare italien</b> <i>Parmesan, pesto, pignons de pin</i>	15,50	<b>Rognons de veau au porto</b> <i>Persillade tomate, Purée au beurre</i>	16,80
<b>Tartare « Belle Maman »</b> <i>(≈ 200 gr) gratiné « minute », crème gruyère et basilic,</i>	16,50	<b>Burger du Sorrento</b> <i>V viande hachée, jambon italien, cheddar, oignon rouge, pesto, tomate</i>	14,80
<b>Andouillette AAAAA</b> , <i>Sauce moutarde, Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique</i>	13,60	<b>Parmentier de canard</b> <i>Jus parfumé au thym, salade verte</i>	14,80
<b>Disques d'aubergines à la Parmigiana</b> <i>Ratatouille, chèvre gratinée au parmesan, croûtons chiffonnade de jambon italien sur lit de salade</i>	14,40	<b>Assiette Sorrento</b> <i>Salade, jambon Italien, tomates, Frites et oeufs</i>	13,50

Prix nets

## FORMULE DU MIDI

Servie du mardi au vendredi  
sauf jours fériés  
Boisson non comprise

Entrée du jour 5,00 €  
\*\*\*

Plat du jour 9,20 €  
\*\*\*

Dessert du jour 4,50 €

## FORMULE PLAISIR 28,00 €

Boisson non comprise

Six huîtres de Marennes

ou Tartare de saumon, toasts  
crème ciboulette

ou Carpaccio de Tête de veau  
\*\*\*

Escalope de veau à la crème

ou Aiguillette de canard  
sauce au poivre

ou Aile de raie grenobloise,  
Pommes vapeur  
\*\*\*

Crème brûlée à la vanille

ou Coupe Amaréna

ou Baba au rhum, chantilly

## MENU BAMBINO 9,50 € (Jusqu'à 10 ans)

Pennes à la Bolognaise

ou Steak haché, frites ou purée

\*\*\*

Glace ou Fromage blanc

## PIZZAS

Margherita :	10,20
Tomate, jambon blanc, fromage	
Reine :	11,50
Tomate, jambon blanc, champignons, fromage	
Vesuvio :	11,10
Tomate, chorizo, œuf, poivrons, fromage	
Pizza du mois (voir tableau)	12,50
Campione :	12,40
Tomate, viande hachée, champignons, fromage	
Calzone (en chausson) :	12,80
Tomate, jambon blanc, œuf, fromage	
Pollo :	13,30
Tomate, ananas, banane, aiguillette de canard, fromage	
Trois fromages :	13,30
Tomate, gorgonzola, mozzarella, fromage à pizza	
Royale :	13,30
Tomate, jambon blanc, champignons, artichauts, olives, fromage	
Esterel :	13,30
Tomate, tomate fraîche, fromage de la région, dés de jambon italien, salade	
Escargots :	14,00
Tomate, escargots, champignons, fromage, persillade	
Florence :	13,30
Tomate, saumon fumé, mozzarella, asperges, crème fraîche	
Capriciosa :	14,50
Sauce tomate, tomate fraîche, jambon italien, fromage, crème fraîche	
Verdura :	13,80
Tomates fraîches, champignons, poivrons, aubergine, olives, fromage, huile d'olive, basilic	
Vénétie :	14,50
Sauce tomate, tomate fraîche, jambon italien, fromage de la région, crème fraîche	
Sorrento :	14,50
Tomate, St-Jacques, langoustines, moules, crevettes, persillade, crème fraîche, fromage	
Romana :	13,90
Tomate, aiguillette de canard, champignons, olives, fromage, persillade	
Paysanne :	12,30
Tomate, saucisse, pomme de terre, crème fraîche, fromage, persillade	
Piémont :	12,70
Tomate, lardons, oignons, olives, fromage	
Napolitaine :	12,70
Tomate, anchois, câpres, olives, fromage, œuf	
Savoyarde :	14,40
Tomate, lardons, oignons, fromage, reblochon, pomme de terre	
Supplément par ingrédient : œuf - anchois - crème etc.	1,50
Supplément jambon italien	3,70

## FROMAGES

Sélection de fromages 7,70



### Nos fromages blancs

au miel	5,40
nature	4,40
à l'angélique	5,40
aux amaréna	6,20



### Nos pâtes maison : Spaghettis, Tagliatelles ou Pennes

A la Bolognaise	9,30
A la viande de bœuf	
Sauce aux trois fromages	9,80
Sauce emmental, gorgonzola, mozzarella	
A la carbonara	11,00
Lardons, œuf, crème fraîche, emmental	
Aux deux saumons	11,50
Saumon fumé, dés de saumon frais, crème au papikra	
Lasagnes « Maison » à la Bolognaise	13,50
Tagliatelles à la Périgourdine	15,80
Foie gras, aiguillette de canard, champignons, crème aux cèpes	
Pennes à la Sorrentine	13,50
Sauce Tomate, basilic, mozzarella, Parmesan, Effilochée de jambon italien	
Prix nets	