

<b>Blanc'cass</b> 12 cls <i>Vin Blanc, 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>	7,50
<b>Duomard</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>	7,50
<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>	7,50
<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>	7,50
<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>Compotée d'oignons rouges, cornichons</i>	6,50
☰ <b>Chiffonnade de jambon italien</b>	10,50
☰ <b>Salade campagnarde</b> <i>Verte, tomate, œuf, croutons, lardons</i>	6,60
☰ <b>Salade de raie, tiède</b> <i>pomme de terre, oignon rouge, échalote</i>	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>Sole Meunière (selon arrivage)</b> <i>Pommes vapeur</i>	28,50
☰ <b>Aile de raie, façon Grenobloise</b> <i>Pommes vapeur</i>	15,00
☰ <b>Pavé de saumon rôti sur peau</b> <i>Petits légumes</i>	14,80

## 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

<i>Huîtres de Marennes Oléron</i>	<i>Les 6</i>	<i>Les 9</i>	<i>Les 12</i>	
<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, grises</i>	19,50	<b>Le Tourteau</b>		14,50
		<b>Le demi Tourteau</b>		9,00
<b>Bulots à l'aioli</b>	8,20	<b>Crevettes grises</b>		7,70
<b>Produits selon arrivage</b>		<b>Crevettes roses</b> , mayonnaise		10,70

## SUGGESTIONS ETE

☰ <b>Anguilles</b> , <i>à la persillade, tian de légumes</i>	19,50
☰ <b>Cuisses de grenouilles</b> , <i>à la persillade, tian de légumes</i>	15,80
☰ <b>Poulet fermier rôti</b> <i>Jus au thym, purée maison</i>	12,50
☰ <b>Cocktail de crevettes</b> <i>crevettes, avocat, riz, tomate, œuf, pamplemousse, sauce cocktail</i>	12,50
☰ <b>Salade Sicilienne</b> <i>Haricots verts, avocat, riz, champignons, saumon fumé, asperges</i>	12,50
<b>Burrata</b> <i>Tomate, burrata, confiture de tomate, pesto, jambon italien</i>	12,90
<b>Moules Marinière, frites</b>	11,50
<b>Moules au Curry, frites</b>	12,50

### 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>	16,80
<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>	17,20
<b>Tartare « Belle Maman »</b> <i>(≈ 200 gr) gratiné « minute », crème gruyère et basilic</i>	16,50	<b>Burger du Sorrento</b> <i>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 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 Amarena

**ou** Baba au rhum, chantilly

## FORMULE DU MIDI

Servie du mardi au vendredi

sauf jours fériés

Boisson non comprise

Entrée du jour 5,00 €

\*\*\*

Plat du jour 9,50 €

\*\*\*

Dessert du jour 4,50 €

## MENU BAMBINO 9,50 €

(Jusqu'à 10 ans)

Pennes à la Bolognaise

ou

Steak haché, frites ou purée

\*\*\*

Glace **ou** Fromage blanc

\*\*\*

## PIZZAS

Margherita :

Tomate, jambon blanc, fromage

10,20

Reine :

Tomate, jambon blanc, champignons, fromage

11,50

Vesuvio :

Tomate, chorizo, œuf, poivrons, fromage

11,10

Pizza du mois (voir tableau)

12,50

Campione :

Tomate, viande hachée, champignons, fromage

12,40

Calzone (en chausson) :

Tomate, jambon blanc, œuf, fromage

13,20

Pollo :

Tomate, ananas, banane, aiguillette de canard, fromage

13,30

Trois fromages :

Tomate, gorgonzola, mozzarella, fromage à pizza

13,30

Royale :

Tomate, jambon blanc, champignons, artichauts, olives, fromage

13,30

Esterel :

Tomate, tomate fraîche, fromage de la région, dés de jambon italien, salade

13,30

Escargots :

Tomate, escargots, champignons, fromage, persillade

14,00

Rimini :

Tomate, saumon fumé et frais, émincé de poireaux, citron, huile d'olive, basilic, fromage

14,00

Capriciosa :

Sauce tomate, tomate fraîche, jambon italien, fromage, crème fraîche

14,50

Verdura :

Tomates fraîches, champignons, poivrons, aubergine, olives, fromage, huile d'olive, basilic

13,80

Vénétie :

Sauce tomate, tomate fraîche, jambon italien, fromage de la région, crème fraîche

14,50

Sorrento :

Tomate, St-Jacques, langoustines, moules, crevettes, persillade, crème fraîche, fromage

14,50

Romana :

Tomate, aiguillette de canard, champignons, olives, fromage, persillade

13,90

Paysanne :

Tomate, saucisse, pomme de terre, crème fraîche, fromage, persillade

12,30

Piémont :

Tomate, lardons, oignons, olives, fromage

12,70

Napolitaine :

Tomate, anchois, câpres, olives, fromage, œuf

12,70

Savoyarde :

Tomate, lardons, oignons, fromage, reblochon, pomme de terre

14,40

Supplément par ingrédient : œuf - anchois - crème, 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 amaré纳斯	6,20



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

A la Bolognaise <i>A la viande de bœuf</i>	9,50
Sauce aux trois fromages <i>Sauce emmental, gorgonzola, mozzarella</i>	10,20
A la carbonara <i>Lardons, œuf, crème fraîche, emmental</i>	11,20
Aux deux saumons <i>Saumon fumé, dés de saumon frais, crème au papikra</i>	11,80
Lasagnes « Maison » à la Bolognaise	13,70
Tagliatelles à la Périgourdine <i>Foie gras, aiguillette de canard, champignons, crème aux cèpes</i>	16,10
Pennes à la Sorrentine <i>Sauce Tomate, basilic, mozzarella, Parmesan, Effilochée de jambon italien</i>	13,60

Prix nets