

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

☰ 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

☰ Terrine de foie de volaille <i>Compotée d'oignons rouges, cornichons</i>	6,50
☰ Chiffonnade de jambon italien	10,50
☰ Salade campagnarde <i>Verte, tomate, œuf, croutons, lardons</i>	6,70
☰ Salade de raie, tiède <i>pomme de terre, oignon rouge, échalote</i>	8,50
☰ Salade de gésiers de volaille confits <i>Verte, gésiers, tomate, magret de canard fumé, croutons et oeuf</i>	8,50
☰ Salade de chèvre chaud <i>Petits lardons</i>	7,50
☰ Friture de petits poissons <i>Sauce aioli</i>	7,50
☰ Beignets de calmars, <i>Sauce aioli</i>	7,50
Foie gras de canard <i>Cuisiné au champagne et aux deux poivres</i>	12,50
☰ Carpaccio de bœuf, <i>parmesan</i>	9,60
☰ Carpaccio de tête de Veau, <i>condiments</i>	9,60
☰ Grande salade Pépito, <i>Jambon italien, penne, tomate, mozzarella, basilic, olives, Copeaux de parmesan, grissini.</i>	12,50

LES POISSONS

☰ Tartare de saumon <i>Coleslaw, verte</i>	15,80
☰ Poêlée de Gigas, riz Vénéré <i>Piperade de légumes</i>	16,50
☰ Aile de raie, façon Grenobloise <i>Pommes vapeur</i>	15,50
☰ Pavé de saumon rôti sur peau <i>Petits légumes</i>	14,80

LES CUISINÉS

☰ Filet de bœuf poêlé 180 gr <i>Au poivre de Madagascar</i>	18,20
☰ Entrecôte Béarnaise 320 gr	21,50
☰ Onglet aux échalotes	13,50
☰ Escalope de veau à la crème <i>Champignons de Paris, spaghettis</i>	17,80
☰ Escalope de veau gratinée <i>Jambon italien, mozzarella, crème fraîche, spaghettis</i>	18,90
☰ Escalope de veau à la Milanaise <i>Escalope panée, spaghettis sauce bolognaise</i>	17,80
Carpaccio de bœuf, <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>
Fines de claire n° 3	12,00	17,00	21,00
Fines de claire n° 2	16,00	22,00	29,00
« Assiette de la mer » <i>4 huîtres, 8 bulots, crevettes roses, grises</i>	19,50		
Bulots à l'aioli	8,20	Crevettes grises	7,70
Produits selon arrivage		Crevettes roses, <i>mayonnaise</i>	10,70

SUGGESTIONS ETE

☰ Anguilles, <i>à la persillade, tian de légumes</i>	19,50
☰ Cuisses de grenouilles, <i>à la persillade, tian de légumes</i>	15,80
☰ Poulet fermier rôti <i>Jus au thym, purée maison</i>	12,50
☰ Cocktail de crevettes <i>crevettes, avocat, riz, tomate, œuf, pamplemousse, sauce cocktail</i>	13,20
☰ Salade Sicilienne <i>Haricots verts, avocat, riz, champignons, saumon fumé, asperges</i>	12,50
Burrata <i>Tomate, burrata, confiture de tomate, pesto, jambon italien</i>	12,90
Moules Marinière, frites	11,50
Moules au Curry, frites	12,50

Nos garnitures

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

Nos sauces

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

Suppléments

- 2^{ème} sauce 1,20 €
- Garniture 3,50€



LES PLATS DU BISTROT



Tartare fraîcheur « Minute » <i>(≈ 200 gr) ; préparé par le chef</i>	14,80	Tête de veau <i>Sauce gribiche</i>	16,80
Tartare italien <i>Parmesan, pesto, pignons de pin</i>	15,50	Rognons de veau au porto <i>Persillade tomate, purée au beurre</i>	18,20
Tartare « Belle Maman » <i>(≈ 200 gr) gratiné « minute », crème gruyère et basilic</i>	16,50	Burger du Sorrento <i>Viande hachée, jambon italien, cheddar, oignon rouge, pesto, tomate</i>	15,20
Andouillette AAAAA, <i>Sauce moutarde, Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique</i>	13,60	Parmentier de canard <i>Jus parfumé au thym, salade verte</i>	14,80
Disques d'aubergines à la Parmigiana <i>Ratatouille, chèvre gratinée au parmesan, croûtons chiffonnade de jambon italien sur lit de salade</i>	14,50	Assiette Sorrento <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>	9,80
Sauce aux trois fromages <i>Sauce emmental, gorgonzola, mozzarella</i>	10,50
A la carbonara <i>Lardons, œuf, crème fraîche, emmental</i>	11,50
Aux deux saumons <i>Saumon fumé, dés de saumon frais, crème au papikra</i>	12,20
Lasagnes « Maison » à la Bolognaise	13,70
Tagliatelles à la Périgourdine <i>Foie gras, aiguillette de canard, champignons, crème aux cèpes</i>	16,50
Pennes à la Sorrentine <i>Sauce Tomate, basilic, mozzarella, Parmesan, Effilochée de jambon italien</i>	13,60

Prix nets