






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
Duhamard <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 aux amades 5 cls	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 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 Salade campagnarde <i>Verte, tomate, œuf, croutons, lardons</i>	10,50 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>	7,60
	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
	Sole Meunière (selon arrivage) <i>Pommes vapeur</i>	28,50
	Aile de raie, façon Grenobloise <i>Pommes vapeur</i>	15,00
	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'aïoli	8,20	Crevettes grises	7,70
Produits selon arrivage		Crevettes roses, <i>mayonnaise</i>	10,70

Nos garnitures

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

Nos sauces

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

Suppléments

- 2^{ème} sauce 1,20 €





Osso bucco de veau 23,90
Pâtes fraîches

Cassiolette de Lotte au Chorizo 19,50
Petits légumes, pomme vapeur

Poulet fermier rôti 12,50
Jus au thym, purée maison

Salade de Harengs 8,20
pommes de terre tièdes

Noix de st jacques au beurre rouge 23,50
Risotto

Blanquette de veau du chef 15,50
Riz basmati, carottes, champignons, oignons grelots

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 tomatée, 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>	9,50
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, purée de cèpes</i>	16,50
Pennes à la Sorrentine <i>Sauce Tomate, basilic, mozzarella, Parmesan, Effilochée de jambon italien</i>	13,60

Prix nets