

Kir maison 12 cl <i>Vin Blanc Sauvignon, Liqueur ou crème de cassis, mûre, pêche ou framboise</i>	3,80	Coupe de champagne 12cl Cristian SENEZ	7,50	Spritz (spécialité italienne) 16cl dont 12 d'alcool <i>Apérol, vin pétillant, eau gazeuse, tranche orange</i>	7,50
Duhamard 5 cl <i>Apéritif original de THOUARS (base vin)</i>	4,80	Kir Royal 12 cl <i>Champagne, Liqueur de Fraise des Bois</i>	8,00	Campari Mojito 20cl dont 5 d'alcool <i>Campari, menthe, sucre roux, citron vert, eau gazeuse</i>	7,50
L'Italien 12 cl <i>Méthode traditionnelle, amarena</i>	5,50	Kir Impérial 12 cl <i>Champagne, Liqueur ou crème de cassis, mûre, pêche ou framboise</i>	8,00	French Mojito 20cl dont 4 d'alcool <i>Cognac, Menthe, sucre roux, citron vert, eau gazeuse</i>	7,50
Marsala 5 cl <i>Parfumé aux amandes</i>	4,50	Le Niortais 15cl dont 5 d'alcool <i>Angélique, jus de pomme</i>	6,00	Pina Colada 15cl dont 6 d'alcool <i>Rhum, Malibu, noix de coco, jus d'ananas et citron</i>	7,50
Lillet Rosé 5 cl	4,50	Tutti Frutti sans alcool 20cl <i>Jus d'orange, ananas, pamplemousse, grenadine</i>	5,50	Cognac Summit 15cl dont 4 d'alcool <i>Cognac, citron vert, gingembre, limonade artisanale</i>	7,50
Lillet rosé Tonic 15cl dont 5 d'alcool	6,00	Virgin Mojito 22 cl <i>Citron vert et menthe fraîche pilée, sirop de mojito, et de rhum, glaçons, eau pétillante</i>	5,50	Américano « Maison » 10cl dont 7 d'alcool <i>Campari, martini rouge, eau pétillante, tranche d'orange et citron.</i>	8,00
Sangria Maison aux fruits 16 cl <i>Vin, Grand Marnier, Fruits, sirop d'épices.</i>	5,50				







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 ENTRÉES

 Terrine de foie de volaille <i>Compotée d'oignons rouges, cornichons</i>	6,80
Chiffonnade de jambon italien	11,00
 Salade campagnarde <i>Verte, tomate, œuf, croutons, lardons</i>	6,80
 Salade de raie, tiède <i>Pomme de terre, oignon rouge, échalote</i>	8,50
 Salade de chèvre chaud <i>Petits lardons</i>	7,60
 Friture de petits poissons, <i>Sauce aioli</i>	8,00
 Beignets de calmars, <i>Sauce aioli</i>	8,20
Foie gras de canard <i>Cuisiné au champagne et aux deux poivres</i>	12,50
 Carpaccio de bœuf, parmesan	9,60
 Grande salade Pépito <i>Jambon italien, penne, tomate, mozzarella, basilic, olives, Copeaux de parmesan, grissini.</i>	13,20

LES POISSONS

 Tartare de saumon <i>Coleslaw, verte</i>	15,80
 Sole meunière <i>Pommes vapeur</i>	29,50
 Aile de raie, façon Grenobloise <i>Pommes vapeur</i>	16,90
 Pavé de saumon rôti sur peau <i>Petits légumes</i>	15,20

LES CUISINÉS

Entrecôte Béarnaise Frites 300 gr	21,50
 Bavette d'Aloyau aux échalotes	13,80
 Pavé de magret de canard <i>Sauce poivre, Purée maison de pomme de terre</i>	18,40
 Escalope de veau à la crème <i>Champignons de Paris, spaghettis</i>	18,10
 Escalope de veau gratinée	19,20
Carpaccio de bœuf, parmesan <i>Frites ou Pâtes fraîches au fromage</i>	13,20
Assiette Sorrento <i>Salade, jambon Italien, tomates, œufs, et frites.</i>	14,10



Prix nets exprimés en euros

LES PLAISIRS DE LA MER

Produits selon arrivage

Huîtres de Marennes Oléron	Les 6	Les 9	Les 12
Fines de claire n° 3	12,00	17,00	21,00
« Assiette de la mer »		19,50	
<i>5 huîtres, 8 bulots, crevettes roses.</i>			
Bulots à l'aioli	8,20		
Crevettes roses, mayonnaise	10,70		

SUGGESTIONS

 Anguilles à la persillade, tian de légume	19,50
 Cocktail de crevettes Crevettes, avocat, riz, œuf, pamplemousse, sauce cocktail	13,20
 Salade Silicienne Haricots verts, avocat, riz, champignons, saumon fumé, asperges	13,20
 Burrata tomate, burrata, confiture de tomate, pesto, jambon italien	13,20
Moules Marinière, frites	11,50
Moules au curry, frites	12,50



LES PLATS DU BISTROT

Poulet fermier rôti Jus au thym, purée maison	12,90
Tartare fraîcheur « Minute » (≈ 200 gr) : préparé par le chef	15,50
Tartare italien Parmesan, pesto, pignons de pin	16,20
Tartare « Belle Maman » (≈ 200 gr) gratiné « minute », crème gruyère et basilic	17,20
Rognons de veau au porto Persillade tomatée, purée au beurre	18,50
Burger du Sorrento <i>V viande hachée, jambon italien, cheddar, oignon rouge, pesto, tomate</i>	15,90
Andouillette AAAAA Sauce moutarde, <i>Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique</i>	14,50
Disques d'aubergines à la Parmigiana <i>Ratatouille, chèvre gratinée au parmesan, croûtons, chiffonnade de jambon italien sur lit de salade</i>	14,90

Nos garnitures

*Pommes Vapeur	*Pâtes fraîches
*Petits légumes	*Haricots verts
*Purée au beurre	*Riz *Frites

Supplément Garniture 3,80€

Nos sauces

*Poivre	*Béarnaise
*Moutarde	*3 fromages
*Fondue échalotes	*Tomates basilic

Supplément 1ère sauce 1,50€

FORMULE PLAISIR

30,00 €

Boisson non comprise

Six huîtres de Marennes

ou Tartare de saumon, toasts
crème ciboulette

ou Jambon Italien

Escalope de veau à la crème

ou Pavé de magret 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 5,20 €

Plat du jour 9,90 €

Dessert du jour 4,80 €

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

10,90

Reine :

Tomate, jambon blanc, champignons, fromage

12,20

Vesuvio :

Tomate, chorizo, œuf, poivrons, fromage

12,00

Pizza du mois (voir tableau)

13,50

Campione :

Tomate, viande hachée, champignons, fromage

13,00

Calzone (en chausson) :

Tomate, jambon blanc, œuf, fromage

13,90

Pollo :

Tomate, ananas, banane, magret de canard, fromage

13,90

Trois fromages :

Tomate, gorgonzola, mozzarella, fromage à pizza

13,90

Royale :

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

13,30

Esterel :

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

13,90

Escargots :

Tomate, escargots, champignons, fromage, persillade

14,80

Rimini :

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

14,80

Capriciosa :

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

15,20

Verdura :

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

14,20

Vénétie :

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

15,20

Sorrento :

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

15,20

Romana :

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

13,90

Paysanne :

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

13,20

Piémont :

Tomate, lardons, oignons, olives, fromage

13,50

Napolitaine :

Tomate, anchois, câpres, olives, fromage, œuf

13,50

Savoyarde :

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

15,20

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 A la viande de bœuf	10,30
Sauce aux trois fromages Sauce emmental, gorgonzola, mozzarella	11,10
A la carbonara Lardons, œuf, crème fraîche, emmental	12,20
Aux deux saumons Saumon fumé, dés de saumon frais, crème au papikra	12,80
Lasagnes « Maison » à la Bolognaise	14,10
Tagliatelles à la Périgourdine Foie gras, magret de canard, champignons, crème, purée de cèpes	16,90
Pennes à la Sorrentine Sauce Tomate, basilic, mozzarella, Parmesan, Effilochée de jambon italien	13,90

Prix nets