

## NOTRE CARTE PROVISOIRE

### NOS SUGGESTIONS (VOIR TABLEAU)

#### **NOS SALADES**

##### ***Salade Vosgienne***

**14.90 €**

*Salade, pommes de terre sautées, lard fumé déglacé au vinaigre de framboise, croutons, œuf dur plein air, crème fraîche, ciboulette*

##### ***Assiette Lorraine***

**16,90 €**

*Salade verte, rapés de Pommes de Terre, Charcuteries, Fromage blanc aux herbes*

#### **SALADE CESAR**

**16.90 €**

*salade verte, croûtons, olives, oignons rouges, copeaux de parmesan, émincé de volaille pané, sauce fromage blanc aux herbes*

#### **NOS VIANDES**

##### ***Cordon bleu de veau Sauce crème champignons***

*veau, jambon, fromage, chapelure*

**19.90 €**

##### ***Brochette Pietra,***

*Fines tranches d'entrecôte roulées avec du parmesan, ail & basilic*

**19,90 €**

***(Brochette XL supplément de 3 €)***

**22,90 €**

##### ***Escalope de veau Milanaise, panée***

**17,90 €**

##### ***Tartare de bœuf maison,***

*Accompagné de frites et salade*

**17,90 €**

##### ***Brochette de Poulet provençale***

**15.90 €**

*Filet de poulet, poivron, oignons, tomates, huile olive, herbes de Provence*

#### **PLAT DU JOUR 11.90 €**

Uniquement le midi (du lundi au vendredi)

## NOS PATES AU CHOIX (Linguini, Penne)

<b>Bolognaise</b> (bœuf, sauce tomate, oignons)	13,90 €
<b>Carbonara à la Française</b> (lard, crème, œuf plein air)	13.90 €
<b>4 Fromages</b> (roquefort, chèvre, munster, reblochon)	14,90 €
<b>Linguini aux 2 saumons,</b> sauce pinot gris Domaine de Wolfberger	16.90 €
<b>Ravioles aux écrevisses</b> et pointes d'asperges vertes, <i>sauce safranée aux crevettes</i>	17,90 €
<b>Lasagnes au four</b> (Bœuf, Sauce bolognaise, béchamel, emmental, Parmesan)	15,90 €

## Nos pizzas au feu de bois

### BASE SAUCE TOMATE

<b>Margarita</b>	8,90 €
<i>Tomate, mozzarella, Origan</i>	
<b>Vegan</b>	11,90 €
<i>Tomate, ratatouille, champignons, artichauts, olives noires, Origan</i>	
<b>Vesuvio</b>	11,90 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon, olives noires, Origan</i>	
<b>Tono</b>	12,90 €
<i>Tomate, mozzarella, oignons, thon, œuf plein air, crème, Origan</i>	

<b>Napolitaine</b>	10,90 €
<i>Tomate, mozzarella, anchois, olives noires, Origan</i>	
<b>Sicilienne</b>	12,90 €
<i>Tomate, mozzarella, thon, câpres, anchois, olives noires, Origan</i>	
<b>Capri</b>	11,90 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, Origan</i>	
<b>Vulcano</b>	13,90 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon, lardons, olives noires, œuf plein air, Origan</i>	
<b>Roma</b>	12,90 €
<i>Tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, pancetta, olives, Origan</i>	
<b>Quatre saisons</b>	11,90 €
<i>Tomate, mozzarella, champignons frais, asperges, olives noires, cœurs d'artichauts, Origan</i>	
<b>Cinq fromages</b>	14,90 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, chèvre, roquefort, munster, camembert, fromage italien, Origan</i>	
<b>Fruits de mer</b>	13,90 €
<i>Tomate, mozzarella, calamars, coques, moules, crevettes, beurre aillé/persillé, Origan</i>	
<b>Pietra</b>	13,90 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon, poivrons, oignons, olives noires, champignons frais, pancetta,</i>	
<i>Origan</i>	
<b>Parmesane</b>	14,90 €
<i>Tomate, mozzarella, champignons frais, jambon de Parme, olives noires, Origan</i>	

**Chef Piccante**

12,90 €

*Tomate, jambon, pancetta, oignons, ail, mozzarella, Chorizo, Pepperoni, Origan***Spéciale**

14,90 €

*Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, crème de balsamique, Huile Olive, Origan***Spéciale Italienne**

15,90 €

*Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, Mozzarella Buffala, Pesto, tomates cerises, copeaux de parmesan, crème de balsamique, Huile Olive, Origan,****Supplément ingrédient :***Œuf, chèvre, mozzarella, raclette, roquefort, reblochon : **1,20 €**Jambon de Parme : **2,20 €**Autres : **1 €**

**Nos pizzas au feu de bois****BASE SAUCE CREME****Gourmande**

14,90 €

*Crème fraîche, pommes de terre, raclette, jambon de pays, mozzarella***Tartiflette**

14,90 €

*Crème fraîche, pommes de terre, lardons, reblochon, oignons, mozzarella***Pollo**

14,90 €

*Crème fraîche, Origan, blanc de volaille, oignons, tomates cerises, olives noires, mozzarella, pesto***Capra**

14,90 €

*Crème fraîche, Origan, fromage de chèvre, miel, chorizo, olives noires, mozzarella***Saumon**

14,90 €

*Crème fraîche, Aneth, Saumon Fumé, câpres, oignons, mozzarella***Flammekueche**

11,90 €

*Crème fraîche, lardons, oignons***Flammekueche Gratinée**

12,90 €

*Crème fraîche, lardons, oignons, Mozzarella***Flammekueche au munster**

14,90 €

*Crème fraîche, lardons, oignons, munster***Supplément ingrédient :****Œuf, chèvre, mozzarella, raclette, roquefort, reblochon : 1,20 €****Jambon de Parme : 2,20 € Autres : 1 €**

## NOS DESSERTS

Tiramisu maison (café Amaretto)	6,90 €
<i>Tiramisu Nutella</i>	6.90 €
<i>Tarte du jour Maison</i>	5.90 €

Café gourmand et ses mignardises du moment	7,90 €
Infusion / Thé gourmand et ses mignardises du moment	8,50 €

Coupe 1 boule	2,50 €	Coupe 2 boules	5 €	Coupe
3 boules	7 €			

**Parfums** : vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, malaga,  
**Sorbets** : citron, mirabelle, framboise, fraise, abricot, fruits de la passion

**Supplément chantilly** : 1,00 €

**Supplément chocolat chaud maison** : 2 €

**Et notre tableau de suggestions...**

## NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,10 €
Décaféiné	2,10 €
Rallongé	2,30 €
Double espresso ou décaféiné	3,80 €
Cappucino	3,80 €
Chocolat Chaud	3,80 €
Thé / Infusion	3,20 €
Irish Coffee	8,90 €

## NOS DIGESTIFS

Le verre au choix 4 cl	6,50 €
<i>Calvados, Cognac, Armagnac, Grappa, Get 27, Get 31, Mirabelle, Poire Williams,</i>	
Amaretto / Limoncello 4 cl	5,50 €
Don Papa 4 cl	8,90 €
Diplomatico 4 cl	8,90 €
Kraken 4 cl	8,90 €
Zacapa (23 ans d'âge)	10,00 €
Cognac Hennessy XO	19,00 €
Coupe de Champagne Canard Duchêne	9,00 €

**\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – consommez avec modération  
/ Prix nets service compris TVA 10% incluse / 20% incluse**

**Pour les additions partagées, veuillez calculer votre part  
avant d'effectuer votre paiement.  
Merci de votre compréhension.**

## NOS APERITIFS

Ricard, Pastis 2cl 4,50 €

Porto 4 cl 4,50 €

Whisky 4 cl 6,00 €

Jack Daniel's 4cl 7,00 €

Aberlour 10 ans 4cl 7,50 €

Kir vin blanc 10 cl 4,50 €

Kir Royal 12 cl 9,50 €

Perroquet, tomate 2 cl 4,50 €

Martini 5 cl 4,50 €

Suze 4 cl 4,50 €

Campari 4 cl 4,50 €

Coupe de Champagne 12 cl

(Canard Duchêne) 9,00 €

## NOS BIERES (BOUTEILLE)

Pietra AMBREE / I.P.A. /

ROSSA (fruits rouges) 33 cl 4,90 €

Desperados 33 cl 4,90 €

Colomba (blanche) 33cl 4,90 €



Panaché, Monaco	25 cl	3,90 €
	33 cl	4,90 €
	50 cl	6,50 €

### Planche Apéro mixte

#### Charcuterie Italienne / Fromages

2 personnes	11,00 €
4 personnes	18,00 €
6 personnes	25,00 €

### NOS BIERES (PRESSION)



25 cl	3,50 €
33 cl	4,50 €
50 cl	6,50 €



25 cl	4,50 €
33 cl	5,50 €
50 cl	8,50 €



25 cl	4,90 €
33 cl	5,90 €
50 cl	8,90 €

## NOS SOFTS

Vittel / San Pellegrino

50 cl 4 € / 100 cl 5 €

Perrier 33 cl 3,50 €

Perrier rondelle 33 cl 3,70 €

Coca, Coca zéro 33 cl 3,50 €

Orangina 25 cl, Ice Tea 25 cl 3,50 €

Limonade 33 cl 3,50 €

Diabolo 33 cl 3,50 €

Sirop à l'eau 25 cl 2,50 €

Supplément sirop ou agrume 0,20 €

Jus de tomate 20 cl 3,50 €

Jus et nectar de fruits 3.50 €

## NOS COCKTAILS

**Spritz Apérol** 7,90 €

*Apérol, Prosecco, perrier, rondelle d'orange*

**Mojito** 8,90 €

*Menthe, Citron Vert, Rhum, Perrier, Cassonade*

**Virgin Mojito** 6,90 €

*Menthe, Citron Vert, Perrier, Cassonade*

## NOS COCKTAILS

**Cocktail Pietra** 8,90 €

Vodka, Jus de mangue et Cranberry, liqueur de pêche

Sirop cerise

**Virgin Pietra (sans alcool)** 6,90 €

Jus de mangue et Cranberry, Perrier, Sirop cerise

## NOS VINS AU VERRE (12cl)

Chablis 1er cru, Les Montmains 9,90 €

IGP Gascogne Villa Grand Cap (sec) 4,90 €

IGP Gascogne Chambre d'Amour (moelleux) 4,90 €

Vendanges Tardives Gewurztraminer 8,90 €

(moelleux)

Mercurey, Domaine Adélie 7,90 €

Dourthe N°1, Bordeaux 5,90 €

MIP Rouge, Côte de Provence 6,90 €

Pessac-Léognan AOP Bordeaux 7,90 €

Côte Rotie, Le Galet Blanc Côtes du Rhone 11,90 €

Rosé Domaine de La Croix Cru Classé

Irrésistible 5,90 €

Eloge 6,90 €

**\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – consommez avec modération**

**Prix nets service compris TVA 10% incluse / 20% incluse**

## NOS VINS

### BORDEAUX

#### **Dourthe N°1 AOP, 2016**

La bouteille 75 cl 25 €

La demi-bouteille 37,5 cl 15 €

#### **Margaux AOP La Bastide Dauzac, 2014**

La bouteille 75 cl 55 €

#### **Pessac Léognan AOP Château Fieuzal, 2014**

La bouteille 75 cl 75 €

#### **Pessac Léognan AOP Château Haut Lagrange, 2016**

La bouteille 75 cl 41 €

#### **Saint-Estèphe AOP Heritage de Le Boscq, 2015**

La bouteille 75 cl 45 €

#### **Saint Estèphe, Château de Pez, 2011**

La bouteille 75 cl 79 €

#### **Saint Estèphe, Château Haut Marbuzet, 2014**

La bouteille 75 cl 89 €

### BOURGOGNE

#### **Hautes Côtes de Nuits AOP**

##### **Albert Bichot, Les Dames Huguettes, 2017**

La bouteille 75 cl 35 €

La demi-bouteille 37,5 cl 20 €

##### **Vosne-Romanée, Domaine Clos Frantin, 2015**

La bouteille 75 cl 89 €

##### **Mercurey, Domaine Adélie, 2017**

La bouteille 75 cl 45 €

## VALLEE DU RHONE

### **Côtes du Rhône AOP, Domaine Saint-Michel, 2015**

La bouteille 75 cl 20 €

### **Vacqueyras BIO Domaine de la Ligière, 2018**

La bouteille 75 cl 30 €

### **Côte Rotie, Le Galet Blanc, Villard, 2017**

La bouteille 75 cl 71 €

### **Châteauneuf du Pape, Clos St Jean 2015**

La bouteille 75 cl 69 €

## LANGUEDOC

### **Faugères AOP Château de Ciffre, 2015**

La bouteille 75 cl 28 €

## VAL DE LOIRE

### **Bourgueil AOP Domaine du Chesnaie, 2015**

La bouteille 75 cl 25 €

## ALSACE

### **Alsace Pinot Noir AOP Wolfberger 2018**

La bouteille 75 cl 25 €

La demi-bouteille 37,5 cl 15 €

## COTES DE PROVENCE

### **Rosé Cru Classé**

#### **Domaine de la Croix « Irresistible »**

La bouteille 75 cl 26 €

#### **Domaine de la Croix «Eloge »**

La bouteille 75 cl 33 €

**Minuty Prestige**

La bouteille 75 cl 38 €

**MIP, Made In Provence, Rouge**

La bouteille 75 cl 35 €

**MIP, Made In Provence, Rosé**

La bouteille 75 cl 30 €

**Saint Roch les Vignes, Rosé**

La demi-bouteille 37,5 cl 19 €

**VINS ITALIENS****Lambrusco Amabile**

La bouteille 75 cl 20 €

La demi-bouteille 37,5 cl 11 €

**Montepulciano d'Abbruzzo, 2017**

La bouteille 75 cl 22 €

**Primitivo Piluna, 2018**

La bouteille 75 cl 22 €

**VINS BLANCS****Pinot Grois, Wolfberger,**

La bouteille 75 cl 25 €

La demi-bouteille 37,5 cl 15 €

**Gewurztraminer Vendanges tardives, Wolfberger**

La bouteille 75 cl 55 €

**Chablis 1<sup>er</sup> cru Les Montmains, Domaine Laroche**

La bouteille 75 cl 59 €

**Villa Grand Cap - Lionel Osmin, Sud Ouest**

La bouteille 75 cl 23 €

**Chambre d'Amour - IGP Gascogne moelleux****Lionel Osmin, Sud Ouest**

La bouteille 75 cl 23 €

**IGP Oc Chardonnay- Les Javelles**

La bouteille 75 cl 25 €

## NOS CHAMPAGNES

### RUINART BRUT

La bouteille 75 cl

89 €

### CANARD DUCHENE, Cuvée Léonie

La bouteille 75 cl

55 €



Vins au pichet	
<b>"Balmoni" Terre di Chieti IGT</b> Rouge, rosé ou blanc	
Le Pichet 50 cl	7,00 €
Le Pichet 25 cl	5,00 €

**\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – consommez avec modération**  
**Prix nets service compris TVA 10% incluse / 20% incluse**