

Le Marché aux Poissons

L'Humeur de Zio Gino (voir l'Ardoise)	15.50 €
Dos de Cabillaud Beurre Blanc, Garniture du Moment	16.90 €
Risotto de Fruits de Mer à la Persillade , Poêlée de Légumes	14.90 €

Les Pâtes, au choix : Tagliatelles ou Fusilli

Fagottini au Jambon Cru, Petits Légumes et Crème de Tomates Confites au Basilic	14.50 €
Pesto Rosso : Basilic, Ail, Pignons de Pins, Tomates Confites et Copeaux de Parmesan DOP	12.90 €
Del Mare : Poêlée de Champignons Carottes et Courgettes, Fruits de Mer aux Beurre Aillé et Persillé	14.50 €

Les Viandes

Risotto de Poulet aux Citrons Confits et Basilic	14.90 €
Burger Italien : Sauce aux Tomates Confites et Basilic Frais, Viande de Bœuf Hachée VBF, Pancetta, Salade Romaine, Oignons Rouges, Taleggio, Pommes Frites	16.90 €
Entrecôte de Bœuf Grillée 300 g, Beurre Aillé et Persillé, Pommes Frites et Salade Verte	19.90 €
Tartare de Bœuf Charolais VBF 180 g, Coupé au Couteau, Pommes Frites et Salade Verte	17.50 €
Bûche d'Onglet de Bœuf Grillée 180 g, Sauce Gorgonzola, Pommes Frites et Salade Verte	16.90 €

La Planche à partager: 13.90€

Pancetta, Speck DOP, Mozzarella Di Bufala DOP au Pesto Rosso, Poivrons Grillés, Aubergines Grillées, Tomates Confites, Tomates Cerises, Olives Noires, Copeaux de Parmesan DOP, Roquette

Les Salades

Salade Caesar : Salade Romaine, Poulet Mariné aux Citrons et Basilic, Tomates Confites, Copeaux de Parmesan DOP, Croûtons Aillés et Sauce Caesar.....	12.90 €
Salade ZIO GINO : Jambon de Parme DOP, Tomates Confites, Mozzarella Di Bufala DOP, Copeaux de Parmesan DOP, Vinaigrette Balsamique	15.30 €
Salade Provençale : Poulet Mariné aux Citrons et Basilic, Légumes Grillés, Féta DOP, Tomates Cerises, Olives Noires, Oignons Rouges, Vinaigrette Balsamique .	14.90 €
Salade de Chèvre Chaud: Duo de Toasts de Chèvre Mariné, Noix, Tomates Cerises, Vinaigrette Balsamique	6.00 €

Le Carpaccio de Bœuf VBF 70 g

L'Italien: Pesto Rosso, Tomates Cerises, Roquette, Copeaux de Parmesan DOP	9.50 €
Le Méditerranéen : Pesto Vert aux Citrons Confités, Roquette, Tomates Cerises, Mozzarella Di Bufala DOP	9.50 €
Le Pastore : Pesto Rosso, Roquette, Toast de Chèvre Chaud Mariné	9.50 €
L'Assiette de frites pour accompagner votre carpaccio.....	2.50 €



Entrée / Plat / Dessert **21.90 €**

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 17.20 €

L'assiette Anti Pasti

Salade Caesar

Carpaccio italien

Pesto Rosso, Tomates Confites, Roquette et Copeaux de Parmesan DOP

Bûche D'Onglet de Bœuf Grillée (180gr)

Sauce Gorgonzola, Pommes Frites

Poisson du Marché (voir l'ardoise)

Pizza du Moment (voir l'ardoise)

Fusilli au Pesto Rosso

Verrine Façon Tarte Citron Meringuée

Café Gourmand

Crème Brûlée

Cheese Cake Mangue Framboise

Assiette de Fromages

Taleggio DOP, Gorgonzola DOP et Fromage de Chèvre

Le Verre de vin 12 cl au choix sur notre carte pour 4.10 €*

Les Formules Simplissimes

Servies uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée/ Plat ou Plat /Dessert : **12.20 €**

Entrée/Plat/Dessert : **15.50 €**

Crumble Provençal, Pressé de Canard aux Tomates Confites
ou Entrée du Jour

Plat du Jour, Pizza du Moment, Pièce du Boucher ou Poisson du Marché

Crèmeux de Panna Cotta à la Mangue,

Mousse au Chocolat, Ile Flottante ou Dessert du jour

Le Verre de vin 12 cl au choix sur notre carte pour 4.10 €*

Le Menu des moins de 12 Ans : 9.20€

Dos de Cabillaud au Beurre Blanc Pommes Frites
ou Steak Haché VBF Pommes Frites ou Mini Pizza Régina

Fromage Blanc à la Mangue, Cornet Kinder Bueno
ou Mousse au Chocolat

Volvic Fraise 33cl, Verre de jus d'orange, Verre de Coca Cola ou Evian 33cl

Les Desserts « Maison »

Tiramisu Caramel Beurre Salé et Spéculoos	6.20 €	Crème Brûlée	6.50 €
Verrine Façon Tarte Citron Meringuée	6.50 €	Duo de Choux Profiteroles à la Vanille	6.90 €
Ile Flottante, Crème Anglaise, Amandes et Caramel	5.50 €	Café ou Thé Gourmand	6.50 €
Crèmeux de Panna Cotta à la Mangue	5.50 €	Cheese Cake Mangue Framboise	6.50 €
Assiette de Fromages : Taleggio DOP, Gorgonzola DOP et Fromage de Chèvre.....			6.50 €

Les Coupes Glacées

Dame Blanche: 3 Boules de Glace Vanille, Sauce aux 3 Chocolats, Amandes Grillées et Crème Chantilly	6.90 €		
Macaron: 2 boules de Glace Macaron Caramel, 1 Boule Vanille, Caramel au Beurre Salé, Macaron et Crème Chantilly	6.90 €		
Italienne: 2 Boules Tiramisu, 1 Boule Vanille, Sauce Café, Amandes Grillées et Crème Chantilly	6.90 €		
Poire Belle Helene: 2 Boules de Glace Vanille, 1 Boule de Glace Chocolat, Poire au Sirop, Sauce aux 3 Chocolats, Feuillantine et Crème Chantilly	6.90 €		
La Boule de Glace au Choix : Vanille Bourbon, Chocolat au Lait, Menthe-Chocolat, Café, Macaron, Tiramisu, Spéculoos	2.20 €		
La Boule Sorbet au Choix : Fraise, Citron Vert, Pêche de Méditerranée	2.20 €		
Chantilly Maison	1.70 €	Sauce aux 3 Chocolats	1.70 €

Les Thés & Cafés

Cappuccino	3.00 €	Grand Café	3.20 €	Thé Nature	2.60 €	Infusions : Verveine, Tilleul, Menthe et Tilleul Menthe.....	2.70 €
Expresso Italien 100% Arabica	1.90 €	Thés Parfumés : Menthe, Fruits Rouges, Earl Grey.....	2.70 €	Café Décaféiné	1.90 €		



La Planche à partager : 13.90 €

Pancetta, Speck DOP, Mozzarella Di Bufala DOP au Pesto Rosso, Poivrons Grillés, Aubergines Grillées, Tomates Confites, Tomates Cerises, Olives Noires, Copeaux de Parmesan DOP, Roquette

Les Apéritifs

Cocktail ZIO GINO 19cl.....	4.30 €
Cocktail ZIO GINO Light 19 cl.....	3.10 €
Spritz Apérol 18 cl.....	5.90 €
Marsala aux Amandes 5cl.....	3.80 €
Kir Italien : Soave et sirop de Cerises Amarena 16cl...	4.30 €
Kir Rosé Pamplemousse 16cl.....	4.00 €
Martini Blanc ou Rouge 5cl.....	3.80 €
Whiskey Jack Daniel's 4cl.....	6.80 €
Whisky Ballantine's 4cl.....	5.70 €
Américano « Maison » 15cl.....	6.80 €

Les Bières et Sodas

Heineken Pression 25cl.....	3.30 €
Affligem Blonde 30cl.....	5.10 €
Heineken sans alcool 33cl.....	4.10 €
Edelweiss Bière Blanche 33cl.....	4.30 €
Coca-Cola, Coca Zéro, Coca Light, Fanta, Sprite 33cl....	3.30 €
Orangina, Schweppes Agrum, Fuzetea 25cl.....	3.30 €
Jus d'Orange, Ananas, Abricot, Pamplemousse 25 cl.....	3.30 €
Sirops : Fraise, Menthe, Grenadine, Citron, Pamplemousse...	0.30 €

Les Eaux Minérales

Evian, Badoit, Ferrarelle 50 cl et Perrier 33 Cl.....	3.00 €
Evian, Badoit, Ferrarelle 100 cl.....	3.60 €

Les Vins Rouges

	75 cl	le verre de 12 cl
Lambrusco Rouge Pétillant	15.90 €	4.10 €
Bardolino Rouge VQPRD	14.80 €	4.10 €
Bordeaux Supérieur AOC « Château de la Cour d'Argent ».....	16.50 €	4.60 €
St Nicolas de Bourgueil AOP « Marie Dupin »	16.90 €	4.50 €
Chinon Rouge AOP Couly-Dutheil « La Diligence »	17.60 €	4.60 €
Graves AOP « Château Bronduelle ».....	20.90 €	5.50 €

Les Vins Rosés

Bardolino Rosé VQPRD.....	14.80 €	4.10 €
Coteaux Varois en Provence AOP «Domaine St Mitre ».....	17.10 €	4.50 €
Chinon AOP « Couly-Dutheil »	17.90 €	4.70 €

Les Vins Blancs

Soave Bianco	14.80 €	4.10 €
Coteaux du Layon AOP « Les Onillonnes Château Du Fresne ».....	19.90 €	5.20 €
Quincy AOC « Domaine des Croix ».....	22.90 €	5.50 €
Côtes de Gascogne IGP « UBY ».....	14.80 €	4.10 €

Les Vins en Pichet

	50cl	25cl	12 cl
Muscadet Sèvre & Maine AOP 12° « Domaine du Maillon ».....	7.10 €	4.10 €	2.80 €
Vin de pays d'Oc Rosé 12.50° Cinsault IGP	7.10 €	4.10 €	2.80 €
Vin de pays d'Oc Rouge 13° Cabernet Sauvignon IGP	7.10 €	4.10 €	2.80 €
Bordeaux Supérieur AOC « Château de la Cour d'Argent ».....	11.30 €	6.30 €	4.60 €

La Bouteille de Champagne Mumm 75cl 38.00 €

Les Pizzas

L'assiette de salade verte pour accompagner votre pizza :1.80 €

Regina : Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Champignons, Jambon et Origan	10.50 €
ZIO GINO : Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Champignons, Jambon de Parme DOP, Roquette, Vinaigrette Balsamique, Tomates Confites et Origan.....	14.50 €
Quatre Fromages : Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Fromage de Chèvre et Origan	10.90 €
Kebab : Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Viande à kebab (dinde, poulet et veau), Tomates Fraiches, Oignons Rouges, Sauce Pita et Origan	12.30 €
Capri : Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Miel, Roquette, Vinaigrette Balsamique, Noix et Origan	10.40 €
Calzone : Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Champignons, Jambon, Œuf et Origan	10.50 €
Di Bufala: Base Pesto Rosso, Mozzarella, Tomates Fraiches, Mozzarella Di Bufala DOP, Roquette, Vinaigrette Balsamique, Jambon Speck DOP et Origan	14.90 €
Végétarienne : Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Champignons, Poivrons et Aubergines Grillés, Tomates Fraiches, Olives Noires et Origan.....	11.70 €
Peppéroni : Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Merguez, Chorizo, Poivrons et Origan.....	11.10 €
Salmone: Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Saumon Frais, Crème Fraiche Ciboulette, Oignons Rouges et Origan.....	14.90 €
La Sicilienne: Sauce Tomate au Basilic, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives Noires et Origan	11.30 €
L'Humeur de ZIO GINO : Voir l'Ardoise	10.50 €

Les Bruschettas

Estivale : Base Pesto Rosso, Mozzarella, Tomates Fraiches, Mozzarella Di Bufala DOP, Jambon Speck DOP, Roquette.....	14.50 €
Baltique: Base Crème Fraiche Ciboulette, Mozzarella, Saumon Frais, Oignons Rouges	14.50 €

