

ANTIPASTI

ENTREES

COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE DE 3 ANTIPASTI au choix 8,50 €
6 ANTIPASTI au choix 16,50 €

Goat cheese Cream (Crème de chèvre frais à la tomate séchée et oignons rouges)
Prosciutto di Parma (Jambon de Parme)
Balsamic Peperoni (Poivrons sautés et marinés au vinaigre balsamique)
Melanzana Caviar (Caviar d'aubergine, ail et huile d'olive)
Guacamole (Purée d'avocats aux épices)
Spinach Salad (Epinards marinés au sésame et beurre de cacahuète)
CHORIZO (légèrement pimenté)
Coppa (Saucisse sèche du Veneto)
Crostini (Pain de campagne, aubergine, pastrami et mozzarella, gratiné)
Italian Chicken (Bolognaise de Poulet aux tomates séchées et basilic)
Piccoli carciofi marinati (Petits artichauts marinés)
Composta di cipolle rossa al Whisky (Compote d'oignons rouges au Whisky)
Zucchini roties al miele, timo e limoni (Courgettes rôties au miel, thym et citron)
Tapenade (Concassé d'olives noires)

BAKED PASTA

PATES GRATINEES

Capello al Pomodoro 15,90 €
(Raviolis ronds à la tomate, ricotta, crème de basilic, mozzarella et aubergine)
Ravioles du Royans à la crème de chèvre (En entrée) 8,90 €
Ravioles du Royans à la crème de chèvre, salade verte (En plat) 15,90 €

HOME MADE FRESH PASTA

PATES FRAICHES MAISON

TOUTES NOS PATES FRAICHES SONT FABRIQUEES SUR PLACE

LINGUINE AU POULET (champignons et oignons) 12,90 €
Asparagus Penne 12,90 €
(Penne au Jambon de Parme, crème d'asperges et fromage de chèvre)
Quattro Formaggi Penne 12,90 €
(Penne gorgonzola, Taleggio, grana, mozzarella et amandes grillées)
Red Pesto Quadri (sauce basilic, ail, parmesan, tomates séchées, tapenade) 12,90 €
Chorizo Penne (Penne au chorizo, aubergines et copeaux de parmesan) 12,90 €
Primavera Tagliatelle (Tagliatelles aux légumes sautés) 12,90 €
Scampi Quadri « Épicé » 15,90 €
(Quadri aux grosses crevettes, ail, tomates séchées et herbes pimentées)
BOLOGNESE QUADRI (quadri, viande hachée fraîche, sauce tomate, herbes, ail) 13,90 €
Saint-Jacques Tagliatelle 16,90 €
(Tagliatelles aux Saint-Jacques et persillade aux petits légumes)
Foie gras Tagliatelle 18,90 €
(Tagliatelles au foie gras frais « MAISON » au marsala, sauce aux trompettes)

MAIN COURSES

PLATS accompagnés de pommes grenailles ou pâtes fraîches ou salade verte

Toutes nos viandes de Bœuf proviennent de l'union européenne (FRANCE, ITALIE, ALLEMAGNE, HOLLANDE, IRLANDE DU SUD)

Carpaccio di Bue (Viande de Bœuf, copeaux de parmesan, pesto vert) 14,90 €
Carpaccio de Bresaola (Viande de Bœuf séché et mariné) 15,90 €
Scaloppina di Vitello Milanese 17,50 €
(Escalope de Veau panée à la Milanaise et quadri fraîche)
Cameleone Tartare 15,50 €
(Tartare de Bœuf Charolais, tomates séchées, herbes, copeaux de parmesan)
Barbecue Spare Ribs (Travers de Porc rôtis, sauce barbecue et miel) 16,50 €
Spiedino Tostato (Brochette mixte grillée Bœuf-Agneau) 16,50 €
Spiedino Di Polo Tandoori (Brochette de poulet tandoori) 15,20 €
Agnello al Basilico (Souris d'Agneau rôtie à l'ail et au basilic) 17,90 €

SALADS

SALADES

Pomodori Mozzarella (Tomates, Mozzarella « di buffala », basilic) EN ENTREE 7,90 €
Pomodori Mozzarella (Tomates, Mozzarella « di buffala », basilic) EN PLAT 15,00 €
Caprese Insalat 13,20 €
(Salade verte, Tomates, mozzarella « di Buffala », tomates séchées, pignons)
Caméleone Salad 13,50 €
(Salade, poivrons, feta, champignons, œuf poché, bacon, huile de noix et coriandre)
Caesar Salad 13,20 €
(Salade romaine, poulet mariné, copeaux de parmesan, croûtons et ail)
Italian Salad (salade verte, jambon de Parme, feta, tomates, asperges, gressins) 13,90 €

VIN DU MOMENT A L'ARDOISE

VINS SERVIS EN CARAFE ET AU VERRE	Les 46cl	les 25cl	le verre 15cl
Blanc, Sauvignon AOC	8,00 €	4,50 €	3,00 €
Rosé			
Rouge, Coteaux du Lyonnais			

BLANCS A.O.C

	bout.	1/2bout	le verre 15CL
TOURAIN « Sauvignon Fié »	22,00 €		4,40 €
Chardonnay (Californie)	23,00 €		5,00 €

ROSES A.O.C

Bardolino Chiaretto	18,50 €	12,60 €	
Coteaux Varois « L'Oratoire Saint Andrieu »	19,00 €		3,80 €

ROUGES A.O.C

LAMBRUSCO (Sec et pétillant)	19,00 €		
Valpolicella (Verona)	20,00 €	14,00 €	
Chianti (Toscane)	21,00 €		3,20 €
Cabernet Sauvignon (Californie)	20,00 €		4,00 €
Rioja (Espagne)	20,50 €		4,10 €
Saumur Champigny	21,50 €	13,00 €	4,30 €
Côtes de Bourg (Ch. Haut Macô)	18,00 €	13,00 €	3,60 €
Médoc «Ch.Lacombe Noaillac »	25,00 €		5,00 €
Côtes du Rhône SIGUARGUES «Vieilles Vignes »	18,50 €		

CHAMPAGNE

	bout.	Coupe (10cl)
BRUT Sélection Maison	55,00 €	8,50 €

BIERES

Panaché, Monaco (25cl)	3,70 €
Heineken (Pression) (25cl) / (50cl)	4,00 € / 7,50 €
Carlsberg (Bouteille) (33cl)	5,00 €
Corona – Desperados (Bouteille) (33cl)	6,50 €

APERITIFS

Kir (11cl) framboise, cassis, mûre, pêche	3,50 €
Kir Royal (11cl) framboise, cassis, mûre, pêche	8,20 €
Martini – Porto – Marsala (5cl)	5,00 €
Whisky J&B (4cl)	7,00 €
Jack Daniel's (4cl)	8,00 €
Tequila – Gin – Vodka (4cl)	6,50 €
Cocktail Maison « Planteur » MINI / MAXI (10/20 cl)	5,00 € / 9,00 €
Gin tonic – Vodka orange (4cl)	9,00 €
Anis (2,5cl)	4,50 €

DIGESTIFS (4cl)

Manzana – Get 27 – Bailey's – Amaretto	7,00 €
Cognac – Poire – Grappa – Vieille prune	
Armagnac – Calvados – Limoncello	8,00 €
IRISH COFFEE au Jameson	9,50 €
COLONEL (vodka et glace citron)	8,90 €

SOFT DRINKS

EAUX : Vittel – Eau de Perrier 50 cl / 100 cl	3,30 € / 4,70 €
SODAS (33cl): Coca-cola – Diet Coke – Perrier	
Diabolo – Orangina – Nestea	3,30 €
Jus de fruits (25cl): tomate, orange, pamplemousse, ananas, fraise et pomme	3,60 €
Expresso	2,20 €
Café crème, café noisette	2,40 €
Thés et Tisanes Betjman et Barton	3,60 €
Cappuccino	3,60 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Edition printemps été 2012

l'ardoise

DU LUNDI AU VENDREDI Sauf les jours fériés

A L'ARDOISE FORMULE A 17,50 €
ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR ou PLAT DU JOUR + DESSERT ★