



ANTIPASTI

Seul ou à partager

FOCACCIA	4,90€
Faite maison, huile d'olive, origan	
HOUMOUS	7,50€
Pois chiches frits, huile d'olive, paprika	
PLANCHE MARIA	17,90€
Speck IGP, spanata, mortadelle de Bologne aux pistaches IGP, gorgonzola, tomme de Savoie IGP, taleggio AOP	
STICKS DE SCAMORZA FUMÉE	9,90€
Faits maison, sauce salsa	
CAMEMBERT RÔTI AU FOUR & FOCACCIA	10,90€
Miel, pignons de pin	
ANTIPASTI & FOCACCIA	10,90€
Crème d'olives "Taggiasche", pesto, olives vertes farcies, focaccia	
BURRATA E FICHI	10,90€
Figues rôties au miel, graines de courge torréfiées	
CARPACCIO DE BOEUF À L'ITALIENNE	8,90€
Pesto, tomates cerises, copeaux de grana padano	
STRACCIATELLA FAÇON MARIA	10,90€
Focaccia, huile d'olive, huile de basilic, zaatar, paprika, citron vert	

PÂTES ET SALADES

Fraîcheur et gourmandise à l'italienne

PAPPARDELLES À LA TRUFFE	20,90€
Pâtes fraîches italiennes, crème à la truffe, grana padano AOP	
RAVIOLES CHÈVRE MIEL	16,90€
Crème de roquette, huile de basilic, tuiles de parmesan	
SALADE CÉSAR	16,90€
Cœur de romaine, filet de poulet grillé, grana padano AOP, croûtons, oeufs durs, sauce César, poivre noir	

ENFANT

Pour les moins de 12 ans

10,90€

Pizza Margherita ou steak haché VBF
Boule de glace au choix
Sirop à l'eau ou diablo

PLATS

Nos cuissons sont réalisées au charbon de bois

BURGER MARIA ou VERSION VEGGIE	17,90€
Bun maison, steak haché Charolais VBF ou steak végétal, oignons rouges, sauce Maria, tomate, crème de cheddar, frites fraîches	
BURGER ROSSINI	24,90€
Bun maison, steak haché Charolais VBF, sauce aux cèpes, foie gras poêlé, cheddar, speck, roquette, oignons rouges, frites fraîches	
TARTARE DE BŒUF ITALIEN	18,90€
Boeuf Charolais VBF coupé au couteau, pesto, copeaux de grana padano AOP, pignons de pin, frites fraîches	
MILANAISE DE VOLAILLE	19,90€
Escalope de volaille panée, sauce tomate San Marzano basilic, écrasé de pommes de terre	
PAVÉ DE BŒUF BRAISÉ	19,90€
Dessus de palette cuit à la braise, morceau tendre et fondant, frites fraîches, sauce au choix	
TOURNEDOS ROSSINI	28,90€
Tournedos de rumsteck (env. 200g), escalope de foie gras, pomme de terre grenaille, sauce au choix	
POLPO	19,90€
Poulpe rôti, houmous, pois chiches, oignons rouges, huile de paprika et garniture au choix	
FILET DE DAURADE	20,90€
Légumes rôtis méditerranéens, sauce vierge	
TATAKI DI TONNO	18,90€
Graines de sésame, écrasé de pomme de terre, sauce sucrée/salée	
Sauce au choix : 2€ Poivre, gorgonzola, vierge ou sauce tomate San Marzano basilic	
Garniture supplémentaire : 3€ Écrasé de pommes de terre, légumes rôtis méditerranéens, pomme de terre grenaille, frites fraîches, mesclun de salades	

MENU DU MIDI

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE OU L'ÉCRAN

Plat du jour	16,90€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	18,90€
Entrée + Plat + Dessert	22,90€

Nos coups de cœur Plat végétarien

Taxes et service compris. Prix en Euros TTC -
Chèque bancaire non accepté - La liste des allergènes est à votre disposition.

PIZZAS

Des produits frais d'Italie et une pâte qui repose 24h

MARGHERITA	13,90€
Coulis de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge	
REGINA	15,90€
Coulis de tomates San Marzano, jambon rôti aux herbes, mozzarella fior di latte, champignons de Paris	
CHÈVRE & MIEL	16,90€
Base crème, mozzarella fior di latte, chèvre cendré, miel, roquette, origan, huile d'olive extra vierge	
CALZONE	17,90€
Coulis de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon rôti aux herbes, champignons, œuf	
QUATTRO FORMAGGI	17,90€
Base crème, gorgonzola, mozzarella fior di latte, taleggio AOP, Grana Padano AOP, basilic frais	
NANTAISE	19,90€
Base crème, champignons, oignons confits, curé nantais, jambon de parme, mâche, mozzarella fior di latte	
PARMA	18,90€
Coulis de tomates San Marzano, jambon de Parme 12 mois AOP, mozzarella di Bufala, roquette, tomates cerises, basilic frais, huile d'olive extra vierge	
MARIA	20,90€
Base crème de truffe et champignons, mozzarella fior di latte, jambon rôti aux herbes, stracciatella, tartufata, basilic frais	
PIZZA CARBONARA	17,90€
Base carbonara (œuf, sel, poivre, pecorino), mozzarella fior di latte, guanciale, pecorino, basilic	
Supplément 5€ : burrata Supplément 3€ : pour tous les autres ingrédients	
DOLCE	
Pour finir en beauté et en douceur	
FONDANT AU CHOCOLAT	7,50€
Cœur coulant, chantilly	
TIRAMISU	7,50€
Recette secrète de Maria	
CRÈME BRÛLÉE	7,50€
À la vanille de Madagascar	
BRIOCHE PERDUE	8,00€
Glace vanille, chantilly, coulis de caramel	
AFFOGATO AL CAFFÈ	5,90€
Le duo gagnant glace vanille et espresso	
CAFÉ GOURMAND	9,00€
Accompagné de ses douceurs	
ASSIETTE DE FROMAGES	9,00€
Sélection franco-italienne	

GLACES

De fabrication française, tous nos sorbets sont Vegan

CRÈMES GLACÉES	
Vanille, nutty, café, chocolat, stracciatella, tiramisu	
SORBETS PLEINS FRUITS	
Mangue d'Inde, pêche de Méditerranée, citron vert, fraise, cerise	
1 boule 2,90€ 2 boules 4,90€ 3 boules 6,50€	
COUPE MARIA	8,00€
1 boule cerise, 1 boule stracciatella, 1 boule tiramisu, chantilly	
DAME BLANCHE	8,00€
3 boules vanille, sauce au chocolat, chantilly	
COUPE COLONEL	9,00€
2 boules citron vert, vodka	

MENU DU SOIR

33€

BURRATA E FICHI  

OU

CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE

OU

CAMEMBERT RÔTI AU FOUR & FOCACCIA  

PAPPARDELLES À LA TRUFFE  

OU

POLPO 

OU

PAVÉ DE BŒUF BRAISÉ

OU

LA PIZZA DE VOTRE CHOIX

TIRAMISU 

OU

BRIOCHE PERDUE 

OU

CAFÉ GOURMAND



Scan me to view the menu in english
Escanéame para ver el menú en español

OFFRE SPÉCIALE ÉTUDIANTE

-10 % sur l'addition,
sur présentation d'un justificatif, hors weekend.