



Madège Prost



IL BUFFET · LE BUFFET

IL BUFFET DI ANTIPASTI ET DI DOLCI
LE BUFFET D'ANTIPASTI ET DE DESSERT
À VOLONTÉ 36€

IL BUFFET DI ANTIPASTI MISTI CON SALUMI ITALIANI
LE BUFFET D'ANTIPASTI MISTI, CHARCUTERIES ITALIENNES
À VOLONTÉ 24€

IL BUFFET DI DOLCI
LE BUFFET DE DESSERT
L'ASSIETTE 14€

ANTIPASTI / ENTRÉES

UN BOL DE SALADE VERTE

6€

UNE ASSIETTE AU BUFFET

16€

ANTIPASTI DI MARE / ENTRÉE DE LA MER

Poulpes, calamars, saumon mariné, anchois et crevettes

17€

CARPACCIO DI POMODORI

Caprese de tomates et mozzarella

16€

ANTIPASTI DI ITALIANA

Salami Finocchiona, mozzarella, melon, artichauts et tomates cerises

16€

ANTIPASTI DI ACCIUGA

Anchois marinés, piment léger, avocats, œufs durs et tomates

16€

Menu bambini · Menus enfant

Pizza Margherita ou pâtes aux choix

1 boule de glace

11€

Filet de poisson ou poitrine de poulet fermier

Frites, spaghetti, tagliatelles ou légumes

1 boule de glace

17€

PÂTES OU RISOTTO DU JOUR

PASTA

LINGUINI, SPAGHETTI, RIGATTONE OU PENNE
AVEC SAUCE AU CHOIX

POMODORO

Sauce tomate
12€

RAGÚ ALLA BOLOGNESE

Sauce bolognaise
15€

AGLIO, PEPERONCINO É PREZZEMOLO

Sauce ail, piment et persil
16€

CARBONARA

avec ou sans crème fraîche
18€

LINGUINI ALLA COZZE

Linguines aux moules légèrement pimentées
16€

RIGATONI AMATRICIANA

Rigatoni à la sauce amatriciana légèrement pimentée, tomates, guanciale (porc),
oignons, ail et piment
18€

RISOTTI CON GAMBERONI É RUCOLA

Risotto avec crevettes et roquette
17€

RISOTTI CON FAVE É PARMEGIANO

Risotto avec fèves et parmesan
16€

CARNE / VIANDE

VIANDE DU JOUR

TAGLIATA DIE MANZO

Tagliatelles de bœuf grillé, roquette, parmesan, pommes de terre grenailles
et légumes du moment

22€

MEDAGLIONI DI VITELLO

Médailon de veau avec polenta grillée et légumes du moment

25€

PESCE / POISSON

POISSON DU JOUR

ORATA ALLA GRIGLIA

Dorade grillée, sauce vierge et olives taggiasches

28 €

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Gambas grillées, persillade et roquette

28€

**TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DU JOUR
ET POMMES DE TERRE**

PIZZA

PIADINA CLASSICO

Gros sel, huile d'olive et origan

5€

MARINARA

Sauce tomate, ail, origan et basilic

12€

MARGUERITA

Sauce tomate, mozzarella et basilic

12€

BELLA NAPOLI

Sauce tomate, ail, olives noires, câpres, anchois, origan et basilic

14€

VEGETARIANO

Sauce tomate, mozzarella, légumes grillés et basilic

16€

DIAVOLA

Sauce tomate, mozzarella, salami picante et basilic

18€

BMC

Ricotta, tomates cerises, mozzarella, basilic et roquette

18€

CAPRICIOSA

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, salami Picante, olives noires, champignons
16€

PRIMAVERA

Mozzarella, tomates cerises, jambon cru, roquette, parmesan et huile d'olive
16€

FUMICATO

Fromage Provola, mozzarella, champignons, speck et basilic
17€

COQUILLADE

Sauce tomate, mozzarella, jambon San Danièle, parmesan, roquette et huile d'olive
20€

CALZONE

Ricotta, salami, mozzarella, champignons et fromage Provola
18€

NUTELLA

Pâte à tartiner Nutella
10€

DOLCI / DESSERTS

IL BUFFET DI DOLCI

Le buffet de desserts

14€ l'assiette

GELATI / GLACES

TUTTI-FRUTTI

Fruits de saison, sorbet citron, salpicon de fruits confits macérés à l'Amaretto et chantilly

12€

SICILIANA

Sorbet au citron, quartiers d'orange, pistache et chantilly

12€

MEDICIS

Glace à la framboise, coulis de fruits, chantilly et biscuits Amaretto

12€

NAPOLI

Glace café, meringue, sauce chocolat et chantilly

12€

Composez votre coupe

GELATO

Vanille, chocolat, stracciatella, pistache, café, rhum/raisin

3€ la boule

SORBETTI

Citron, melon, framboise, fraise

3€ la boule

TAGLIARE

Chantilly, sauce caramel, coulis de fruits, sauce chocolat

1€ par ingrédient

Les Vins Aureto

	Verre	½ bouteille	Bouteille	Magnum
Les blancs	0,12l	0,375l	0,75l	1,5l
2016				
AOC Ventoux „Autan“				
Roussane, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne	€ 7,00		€ 29,00	
2016				
IGP Vaucluse „Tramontane“				
Viognier, Roussana, Marsanne	€ 10,00	€ 26,00	€ 49,00	
Les Rouges				
2016				
AOC Ventoux „Autan“				
Grenache, Syrah	€ 8,00		€ 29,00	
2015				
AOC Ventoux „Petit Miracle“				
<i>Syrah, Grenache</i>	€ 11,50		€ 47,00	€ 91,00
2014				
AOC Ventoux „Maestrale“				
Syrah, Grenache	€ 12,50		€ 58,00	€ 110,00
2014				
IGP Vaucluse „Tramontane“				
Caladoc, Cabernet-Sauvignon, Marselan	€ 11,50	€ 27,00	€ 55,00	€ 102,00

	Verre	½ bouteille	Bouteille	Magnum
	0,12l	0,375l	0,75l	1,5l
Les rosés				
<i>2017</i>				
AOC Ventoux „Autan“				
Grenache, Cinsault	€ 7,00		€ 29,00	
<i>2017</i>				
IGP Vaucluse „Tramontane“				
Caladoc, Syrah, Vermentin	€ 8,50	€ 20,00	€ 37,00	€ 69,00

Les Blancs

0,75 l

Vins italiens

2015

Roero Arneis
Salla "Prinotto"
€ 43,00

2016

Orivietto « Della Salla »Prunotto
San Giovanni Antinori
€ 77,00

2015

Soave « Fontana »
Tenuta Sant Antonio
€ 43,00

Les Rouges

0,75 l

Vins italiens

2013

Nebioło d' Alba
Occetti Prunotto

€ 65,00

2013

Tignanello
Merchesi Antinori

€ 250,00

2015

Bardolino « Villa Fontana »
Tommasi

€ 42,00

2013

Barolo
Prunotto

€ 155,00

Vins espagnols

2011

D.O.C. Rioja "Finca Monteviejo"
Bodegas de la Marques

€ 75,00

2012

D.O.C. Rioja "Riserva"
Baron de Chirel

€ 200,00

Softs

Coca - Cola, Coca - Cola Zero, Orangina, Jus de raisin Aureto
0,33l - € 6,00

Jus de fruits
0,33l - € 8,00

Jus de raisin Aureto
0,33l - € 6,00

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water,
0,20l - € 6,00

Eaux minérales

San Pellegrino
€ 7,00 - 1,0l

Aqua Panna
€ 7,00 - 0,75l

Champagnes

Collet Brut Art Déco

Champagne franc et élégant avec un charme exceptionnel.

€ 16,00

Collet Rosé

Une subtile combinaison de structure, de longueur et de vivacité.

€ 17,00

Bières

De la Brasserie Artisanale du Luberon

La Blanche

69% malt d'orge pâle, 19% malt de blé pâle, 11% petit épeautre.

€ 8,00 - 0,33l

La Blonde

64% malt d'orge pâle, 32% malt d'orge Pilsner, 4% malt de blé pâle.

€ 8,00 - 0,33l

L'Ambrée

58% malt d'orge pâle, 29% malt d'orge Pilsner, 7% malt d'orge café,
3% malt d'orge chocolat, 3% malt de blé pâle

€ 8,00 - 0,33l

Aperitifs

Aperol Spritz

€ 16,00

Hugo

€ 17,00

Prosecco

€ 12,00

Kir Royal

€ 19,00

Campari

€ 8,00 - 4 cl

Pastis Ricard 45

€ 8,00 - 4 cl

Suze

€ 6,00 - 4 cl

Taylor's Port

€ 12,00 - 7 cl

Sherry "Tio Pepe" dry

€ 10.00 - 7 cl

Cocktails sans alcool

Virgin Caipirinha

Limes, sucre de canne

€ 12,00 - 0,2l

Grenadine Florida

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert

€ 12,00 - 0,2l

Liqueurs

Limoncello

€ 11,00 - 4 cl

Grappa Cellini

€ 14,00 - 4 cl

Get 27

€ 11,00 - 4 cl

Amaretto / Bailey's

€ 11,00 - 4 cl

Boissons chaudes

Espresso

€ 4,00

Double Espresso

€ 6,00

Cappuccino

€ 6,00

Latte Macchiato

€ 6,00

Sélection de thé Ronnefeldt

€ 6,00

Chocolat chaud

€ 6,00