



**M  
E  
N  
U  
  
E  
N  
F  
A  
N  
T**

**Jusqu'à 10 ans**

**Petite Pizza Margherita** (1a-7)

**Ou**

**Petite Spaghetti**

(Bolognaise, Carbonara, Crème jambon) (1a-3)

\* \* \*

**1 boule de glace au choix** (3-7)

\* \* \*

**1 boisson au choix**

**Jus, soft, eau**

**9.60€**

S

O

F

T

**Lodyss– eau minérale gazeuse** 25 cl 2.50€

**Lodyss – eau minérale naturelle** 25 cl 2.50€

**Lodyss – eau minérale gazeuse** 50 cl 3.50€

**Lodyss – eau minérale naturelle** 50 cl 3.50€

**Coca-Cola, Coca-Cola zéro** 20 cl 2.50€

**Fanta, Sprite** 20 cl 2.50€

**Crodino (jaune)** 17.5 cl 5.60€

**Crodino (rouge)** 17.5 cl 5.60€

**Schweppes bitter Lemon** 20 cl 3.20€

**Royal Bliss Tonic** 20 cl 3.20€

**Jus de pomme, multivitamines** 20 cl 2.90€

**Rivella rouge** 33 cl 2.70€

**Jus d'orange Fairtrade** 20 cl 2.90€

**Fuze tea** 20 cl 3.20€

**A  
P  
E  
R  
I  
T  
I  
V  
I**

<b>Martini - Blanc ou Rouge</b>	6 cl	4.30€
<b>Ricard</b>	4 cl	4.50€
<b>Porto - Rouge ou Blanc</b>	6 cl	4.80€
<b>Amer Bière</b>		4.90€
<b>Cocktail sans alcool</b>		4.20€
<b>Coupe Spumante brut Riserva</b>		4.90€
<b>Cynar Soda</b>		5.50€
<b>Campari Soda ou Orange</b>	4 cl	5.70€
<b>Coupe Spumante al limone</b>		5.50€
<b>Apérol Spritz</b>		6.80€
<b>Bière Simon (1-12)</b>	33 cl	3.30€
<b>Bière sans alcool (Clausthaler) (1)</b>	33 cl	2.90€
<b>Moscato d'Asti (12)</b>		4.20€



**Insalata di Aspergi e salmone** (1a-3-4-7-10)

Salade de saison, tomates cerises, oignons rouges, fèves  
Asperge verte, saumon fumée, vinaigrette.

22.90€

**Insalata Di Pollo San Marco**(1a-3-7-10)

Salade de saison, aiguillettes de poulet, oignons, tomates cerises,  
olives, ananas, vinaigrette.

19.90€

**Insalata Italiana** (1a-3-7)

Salade de saison, Jambon cru type parme, Salami Milano, billes  
mozzarella, olives, tomates cerises, vinaigrette au pesto.

21.90€

**Carpaccio de Bœuf** (1a-3--7)

Carpaccio de Bœuf, tomates fraîches et confites, olives, roquette,  
copeaux de parmesan, vinaigrette, huile d'olive, crème de  
balsamique.

21.50€

**Insalata di capra** (1-3-7-10)

Salade de saison, brique de chèvre chaude, lard, tomates cerises,  
Olives, concombre, vinaigrette.

22.50€

\*plat végétarien

P

A

S

T

A

	Petite	grande
<b>Penne Arabiatta</b> (1a-3-7-9)	12.00€	16.00€
<b>*Ravioli aux asperges</b> (1a-3-7-9) Crème asperge, asperge verte	13.50€	17.50€
<b>Spaghetti frutti di mare</b> (1a-2-3-4-9) Vin blanc, ail, basilic	12.00€	16.00€
<b>Penne boscaiola</b> (1a-3-4-7) Sauce tomate, champignons, lardons, petits pois	14.00€	18.00€
<b>Spaghetti carbonara ou bolognaise</b> (1a-3-7)	12.00€	16.00€
<b>Cannelloni alla romagnola</b> (1a-3-7-9) Cannelloni farcis à la viande, gratinés, grana padano	13.50€	17.50€
<b>Lasagna San Marco</b> (1a-3-7) Traditionnelle à la viande.	-	18.00€
<b>Tortellini panna e prosciutto</b> (1a-3-7-9) Tortellini à la viande, sauce crème jambon.	13.00€	17.00€
<b>Lasagna ricotta épinard</b> (1a-3-7-9)	-	17.80€
<b>Tris di pasta</b> (1a-3-7-9) (Tortellini panna, Spaghetti bolognaise, Ravioli asperges)	-	20.00€

\*plat végétarien

P

I

Z

Z

A

	Petite	Grande
<p><b>*Margherita</b> (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, origan.</i></p>	9.20€	10.80€
<p><b>Napoletana</b>(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres.</i></p>	9.80€	11.50€
<p><b>4 formaggi</b>(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, bel paese, taleggio, gorgonzola.</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>Rustica</b>(1a-3-7) <i>Tomate, mozzarella, salami doux, œuf, basilic.</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>Prosciutto e funghi</b> (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons.</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>Capricciosa</b>(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives.</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>Hawai</b>(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, ananas.</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>Calzone</b>(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons.</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>Vulcano</b>(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, salami piquant.</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>Diavolissima</b> <i>Tomate, mozzarella, salami piquant, ail, piments frais Parmesan, roquette</i></p>	11.50€	13.50€

\*plat végétarien

P

I

Z

Z

A

	Petite	Grande
<p><b>Diavola</b> (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, salami piquant</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>San Marco</b> (1a-2-4-7) <i>Tomate, mozzarella, scampi, saumon fumé, poireaux, tomates.</i></p>	14.80€	16.70€
<p><b>Pastore</b> (1a-3-7) <i>Tomate, mozzarella, chèvre, tomates fraîches, roquette.</i></p>	12.40€	14.30€
<p><b>Tonno Cipolla</b> (1a-4-7) <i>Tomate, mozzarella, thon, oignons.</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>Frutti di mare</b> (1a-2-7) <i>Tomate, mozzarella, fruits de mer, ail.</i></p>	12.40€	15.60€
<p><b>Al Crudo di Parma</b> (1a-3-7) <i>Tomate, mozzarella, Jambon typo Parma, roquette, parmesan.</i></p>	12.70€	14.90€
<p><b>4 Stagioni</b>(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, salami.</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>*Le due Asparagi</b> (1a-3-7) <i>Tomate, mozzarella, asperge verte et blanche.</i></p>	12.70€	14.90€
<p><b>Tarte Flambée</b> (1a-3-7) <i>Crème, mozzarella, lardons, oignons.</i></p>	11.20€	13.50€

\*plat végétarien



P  
E  
S  
C  
E

**Daurade alla griglia** 24.50€  
Sauce vierge (1a-3-4-7-9)

**Merluzzo con Asparagi** 26.50€  
Dos de cabillaud aux asperges,  
Sauce hollandaise. (1a-3-4-7-9)

**Scampi San Marco**(1a-2-4-7) 24.50€  
Sauce Aurora, scampi, ail, basilic

**Garnitures aux choix :**

Pâtes, riz, purée maison, pommes de terre rôties. (1a-3-7)

C  
A  
R  
N  
E

**Piccata de veau** 24.00€  
Beurre, citron, capres, persil (1a-3-7)

**Entrecôte grillée di manzo** (1a-3-7) 29.50€

**Tagliata di pollo** (1a-3-7) 21.80€  
Crème balsamique, roquette et copeaux de  
grana, tartare de tomate

**Garnitures aux choix :** (1a-3-7)

Pâtes, riz, purée maison, pommes de terre rôties.

**Sauce aux choix :** Béarnaise, Crème champignons, Maitre hôtel.





D

O

L

C

I

<b>Tiramisu</b> (1a-3-7-12)	6.50€
<b>Café glacé</b> (1a-3-7)	6.60€
<b>Coupe Amarena</b> (1a-3-7)	6.70€
<b>Coupe Fragola</b> (selon saison) (1a-3-7)	6.70€
<b>Coupe Dame blanche</b> (1a-3-6-7)	6.30€
<b>Coupe Sicilienne</b> (1a-3-7)	6.70€
<b>Coupe Banana split</b> (3 Boules vanilles) (1a-3-6-7)	6.70€
<b>Glace maison au choix</b> (3-7) <b>la boule :</b>	1.90€

**Pâtisseries maison au choix en vitrine**  
**De 2.50 à 4.70€**

V

I

N

I

**BLANCS ITALIENS**<sup>(12)</sup>

**Castello Monaci simera** 21.10€  
*Chardonnay salento IGT*

**Baronne Ricasoli Albia** 23.80€  
*IGT*

**ROSÉS ITALIENS**<sup>(12)</sup>

**Castello Monaci Salento** 20.60€  
*Kreos Negroamaro rosato*

**Baronne Ricasoli Albia** 23.80€  
*Rosé Toscana IGT*

**ROUGES ITALIENS**<sup>(12)</sup>

**Castello Monaci Piluna** 21.70€  
*Primitivo salento IGT*

**Banfi Chianti superiore** 28.00€  
*DOCG*

**Tenute Rubino Negroamaro** 28.00€  
*IGT*

**MOSELLE LUXEMBOURGEOISE** (12)

**Pinot Gris**

Bech-Kleinmacher Naumberg Grand Premier Cru	Pichet de 25 cl	8.20€
Les Domaines de Vinsmoselle	Bouteille de 75 cl	24.60€

**Riesling**

Greiveldange Hütte - Sélection Vieilles Vignes	Pichet de 25 cl	8.20€
Les Domaines de Vinsmoselle	Bouteille de 75 cl	24.60€

**ITALIENS** (12)

**MOSCATO D'ASTI**

**Abbazia**

Verre	4.20€
Pichet de 25 cl	7.00€
Pichet de 50 cl	14.00€

**BLANC**

**Bianco Tavernello - Trebbiano**

Verre	4.20€
Pichet de 25 cl	5.70€
Pichet de 50 cl	11.40€

**ROSÉ**

**Rosato Tavernello - puglia**

Verre	4.20€
Pichet de 25 cl	5.70€
Pichet de 50 cl	11.40€

**ROUGE**

**Chianti Melini Marca Blu**

Verre	4.20€
Pichet de 25 cl	5.70€
Pichet de 50 cl	11.40€

**LAMBRUSCO**

**Grasparossa di Castelvetro, Riunite**

Pichet de 25 cl	6.20€
Pichet de 50 cl	12.40€
Bouteille	18.60€

04-25

V

I

N

I

C  
A  
F  
F  
E

Thé	2.40€
Espresso, café, décaféiné *	2.50€
Cappuccino *, chocolat	2.90€
Double Espresso *	4.30€
Irish Coffee *	7.20€

*\* En savourant le café Bruno **Bio – Fairtrade** , vous encouragez le commerce équitable et l'agriculture biologique.  
Torréfaction artisanale maison depuis 1930.*

D  
I  
G  
E  
S  
T  
I  
V  
I

Averna	5.30€
Limoncello	5.30€
Amaretto	4 cl 5.30€
Calvados	4 cl 5.60€
Cognac V.S.O.P.	4 cl 5.90€
Grappa Santi Infinito ou Nino Negri	4 cl 6.30€
Sambuca	4 cl 6.30€