

Cocktails

Gin Tonic Malfy aromatisé (Citron, Orange, Pamplemousse)	8,50 €	Ty Punch	7,90 €
Mojito Havana club (3ans)	9,00 €	Caïpirinha	7,90 €
Spritz (Campari / St Germain)	9,00 €	Caïpiroska	7,90 €
Limoncello / Cinzano / P-31)		Americano	8,50 €
Cocktail de fruits sans alcool	7,50 €	Gin Tonic	8,00 €
Virgin Mojito	6,50 €	Cuba Libre	8,50 €
		Moscow Mule	8,50 €

Apéritifs

Coupe de Champagne	9,00 €	Ricard 4 cl	4,00 €
La cuvée Orior de la maison Pierre LEGRAS		Porto	5,00 €
Kir Cassis-Mûre-Pêche	4,00 €	Martini	5,00 €
Cerise, Framboise		Marsala	5,00 €
Kir pétillant	6,00 €	Suze	5,00 €
Kir breton	5,00 €		

Whiskys Rhums & Digeo

Jameson	7,50 €	Zaccapa (23 ans)	15,00 €
Jack Daniel's	8,80 €	Menthe Pastille	7,50 €
Talisker	9,80 €	Amaretto	7,50 €
Cardhu	9,80 €	Get 27 - 31	7,50 €
Japonais	9,80 €	Bailey's	7,50 €
Chivas (12 ans)	9,80 €	Calvados	7,50 €
Aberlour (16 ans)	11,90 €	Limoncello	7,50 €
Lagavulin (16 ans)	11,90 €	Armagnac	7,50 €
Don papa	8,00 €	Cognac VSOP	7,50 €
Diplomatico	8,00 €	Cognac aux Amandes	7,50 €
Bumbu XO	12,00 €	Bambu Blanc Cream	8,50 €

Bières

BOUTEILLE	33 CL	PRESSION	25CL	50CL
Corona	6,00 €	Blanche Weiss et Versa ^{4°}	4,40 €	8,70 €
Desperados	6,00 €	Bière du moment	4,40 €	8,70 €
Cidre (25 cl)	4,00 €	Affligem ^{6,7°}	4,50 €	8,90 €
Heineken sans alcool	5,00 €	Gallia West IPA ^{6°}	4,50 €	8,90 €

Boissons Chaudes

Décaféiné / Espresso	2,00 €	Cappuccino	3,70 €
Grand Café	3,90 €	Infusion / Thé	3,70 €
Grand Déca	3,90 €	Irish Coffee	9,00 €

Vins

Blancs

Chardonnay Les Jamelles	Pays d'Oc IGP	VERRE 15CL	BTLE 75CL
(Frais, aromatique)		5,70 €	28,50 €
Menetou Salon	Les Thureaux Mellot AOP		
(Frais, aromatique & vif)		6,90 €	34,50 €
Quincy	Joseph Mellot AOP		
(Ample,frais & fruité)		6,30 €	31,50 €
Côtes de Gascogne	Le Joyau de Joy AOP		
(Frais, moelleux & équilibré)		5,90 €	29,50 €

Rosés

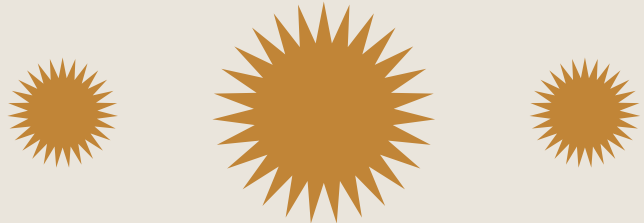
Côte de Provence bio	Maison St Marguerite AOP	VERRE 15CL	BTLE 75CL
(Frais, souple, arômes intenses d'agrumes)		6,90 €	35,00 €
île de beauté	Corse de tendance IGP		
(Fruité légèrement épicé)		5,60 €	28,00 €
Bardolino	Chiaretto Sartori villa Mura DOC		
(Frais, arômes intenses fruits rouges)		5,60 €	28,00 €
Cabernet d'Anjou	Domaine de Terre brune AOC		
(Frais & fruité)		5,30 €	26,50 €

Rouges

Côtes du Rhône	Famille Perrin & Fils AOP	VERRE 15CL	BTLE 75CL
(Fruité, charnu, fraîcheur)		5,90 €	29,50 €
Pic Saint Loup	Déesses Muettes «Exception» AOP		
(Arôme fruits rouges mûrs, réglisse)		5,90 €	29,50 €
Mapu	Réserve Chilien		
(Saveur fruits noirs et notes épicées)		6,40 €	32,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil bio	Sylvain Bruneau AOP		
(Nez intense, fruits rouges, fruité)		5,90 €	29,50 €
Pinot noir bio	Secret de lunes Languedoc Rousillon IGP d'OC		
(Fruité, doux, jeune arôme)		5,90 €	29,50 €
Alta-Yari	Réserve Argentine 100% Malbec Vallée de UCO		
(Floral, fruits noirs acidulés)		6,40 €	32,00 €
Chianti	Toscana chianti piccini DOCG		
(Aromatique et puissant)		5,90 €	29,50 €
Toscane (coup de cœur)	Memoro Rosso d'Italia (4 régions de l'Italie dans 1 seule bouteille) DOCG		
(Gerice, figues, persistant)		5,90 €	29,50 €

Les Softs

Jus de Fruits			3,80 €
Orange, Ananas, Fraise, Pomme, Tomate,			
Soda			3,80 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Schweppes, Schweppes agrum', Limonade, Diabolo			
Perrier 33 cl			3,80 €
Thé Glacé Fuze Tea			3,80 €
Eaux pétillantes	50 CL	100 CL	
Eaux plates	3,80 €	6,00 €	
	3,80 €	6,00 €	



Le
PARM.

RESTAURANT - PIZZERIA

enjoy life. eat pizza

SNACKS

seul ou à partager

Assiette Asiatique

Samoussas de bœuf, Nems au poulet, Sauce piquante

Houmous maison

Et ses Doritos

Foie Gras de canard maison

Confiture de figues

Poulet Crispy

Sauce Grecque

Guacamole

Coriandre, Doritos

PIZZAS

Marguerita

Tomates cuisinées, Mozzarella, Basilic, Tomates Cerises

Olivia

Tomates cuisinées, Mozzarella, Jambon blanc fumé, Champignons, Olives noires

Angelina

Tomates cuisinées, Mozzarella, Cantal, Gorgonzola, Chèvre

Paula

Tomates cuisinées, Mozzarella, Lardons, Merguez, Œuf, Pepperoni

India

Base crème curry, Mozzarella, Tomates cerises, Poulet au curry, Poivrons, Pepperoni

Maria

Tomates cuisinées, Mozzarella, Jambon Serrano, Burrata, Roquette, Grana Padano, Tomates cerises, Balsamique

Diana

Tomates cuisinées, Mozzarella, Champignons, Artichauts, Poivrons confits, Aubergines

Nina

Tomates cuisinées, Mozzarella, Jambon Serrano, Mozzarella fumée, Olives noires, Tomates cerises, Basilic

Johanna

Tomates cuisinées, Mozzarella, Noix de St Jacques, Crevettes, Encornets, Poireaux

Etna

Double pâte, Tomates cuisinées, Mozzarella, Jambon blanc fumé, Champignons, Œuf, Crème

Zora

Crème de Ricotta, Mozzarella, Saumon fumé, Citron, Poireaux

Valentina

Crème de truffes, Mozzarella, Speck, Roquette, Copeaux de truffes

Julia

Crème de ricotta, Mozzarella, Chèvre, Miel
Tomates Cerises, Jambon Serrano, Roquette, Balsamique

Frida

Tomates cuisinées, Mozzarella, Poivrons confits, Oignons rouges, Viande Hachée, Guacamole

Anna

Base crème, Mozzarella, Munster, Pommes de terre, Oignons rouges, Lardons

Vosgia

Tomates cuisinées, Mozzarella, Pommes de terre, Reblechon, Jambon Serrano

Supplément: 1,5 € par ingrédient

Sauf: 3,00 € Burrata, Noix de St Jacques, Truffes, Crevettes, Saumon fumé

PLATS

Salade Caésar

Salade, Tomates cerises, Poulet, Œufs durs, Croûtons, Grana Padano, Noix, Sauce Caésar

Cannellonis à la viande:

Porc et de bœuf gratiné à la mozzarella, Salade verte

Caramelles farcies:

Speck & Fontina, Foie gras, Crème de poitrine fumée

Rigatoni à la Norma

Tomates cuisinées, Aubergines, Burrata, Basilic, Parmesan

Maccheroni

Crème de truffes, Speck, Grana Padano, Copeaux de truffes

Balanconi au Parmesan

Crème de poivron, Basilic, Jambon Serrano

Risotto Verde

Noix de St Jacques/Crevettes, Crème de crustacés, Pesto

Planche gourmande :

«Camembert rôti», Charcuteries, Pommes de terre

Filet de Bœuf 200 gr environ

Pommes frites, Sauce au choix

Cuisse de Canard confite bretonne

Purée de pommes de terre, Sauce au choix

Mi-cuit de Saumon

Pané aux graines de sésame, façon Thaï, Riz aux légumes

MENU PINOCCIO

Pizza Junior: Tomates, Jambon, Fromage

OU Escalope de Poulet panée, Frites

Glace 2 boules au choix **OU Mr Freeze**

DESSERTS

Tiramisu Café

Crumble aux pommes et glace

vanille

Fondant au Chocolat

Caramel au beurre salé, Cacahuètes, Glace Vanille

Crème brûlée vanille

Panna cotta

Au choix:

Fruits rouges / Brisure de chocolat blanc

Caramel au beurre salé / Brisure de Daim

Thé gourmand

Café gourmand

COUPES GLACÉES

Coupe 2 boules

Coupe 3 boules

Vanille / Chocolat / Caramel / Passion / Citron vert / Framboise / Fraise

Colonel

Dame Blanche

La Bigoudène

Glace Vanille /Caramel, Kouign-Amann

Pommes, Caramel au beurre salé, Crème sucrée vanillée

Supplément: Crème sucrée vanillée, chocolat chaud, Brisure de Daim, Brisure de chocolat blanc



La maison n'accepte pas les chèques. PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

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