



PIZZERIA - TRATTORIA



## Nos Vins du Moment

	15cl	75cl
■ <b>Chianti classico Riserva Ducale Ruffino</b> d.o.c.g cépage Sangiovese 2012	9.0	45.0
■ <b>Margaux aoc Baron de Brane</b> Second vin de Brane Cantenac 2012	12.0	48.0
■ <b>Brouilly</b> Chateau des Tours 2015	7.0	28.0
■ <b>Montepulciano d'Abruzzo</b> Cantina Zaccagnini doc 2015	7.0	-
■ <b>Château Neuf du Pape aoc</b> Chateau la Nerthe 2008	12.0	-
■ <b>Chardonnay Sicilien 2015</b>	7.0	27.0
■ <b>Graves aoc</b> Haut de Selves 2014	7.0	-
■ <b>Cotes de provence Rouge Major</b> Chateau Carpiem	7.0	28.0
■ <b>Coste a Preola Grillo</b> IGP terre siciliane biologico 2016	7.0	25.0
■ <b>Chablis aoc domaine Savary 2015</b>	8.0	-

Prix nets en euros, taxes et service compris.

**Jeudi 22 Février 2018**

**Aujourd'hui, le Chef vous propose :**

**Entrée**

**La Burrata pesto 125 G 12.0**

fromage frais, spécialité de la région des Pouilles

**Plat**

**Pizza**

**Dessert**

**Pâtisserie du jour 8.5**

Eclair au chocolat ou beurre salé, tarte au chocolat, tarte citron.....

Prix nets en euros, taxes et service compris.



DIZZERIA - TRATTORIA

Prix nets en euros, taxes et service compris.