



## MESURES DE PRÉVENTION COVID-19

*MERCI DE RESPECTER  
LES DISTANCES DE  
SÉCURITÉ DE  
MINIMUM 1 MÈTRE*

*TOUSSER DANS  
SON COUDE*

*PRIVILÉGIER LE PORT  
DU MASQUE LORSQUE  
LA DISTANCE DE 1 MÈTRE  
NE PEUT PAS ÊTRE  
RESPECTÉE*

*ÉVITER DE  
VOUS TOUCHER  
LE VISAGE*

*PAIEMENT EN CB  
PRIVILÉGIÉS.  
PAS DE CHÈQUE*

# Notre carte

## À PARTAGER

PAO DE QUEIJO (6 PIÈCES) Nature ou au chorizo - 8 €  
TERRINE DE CANARD ET FIGUES, SALADE DE SAISON - 10 €

## ENTRÉES

FRICASSÉE DE CHAMPIGNON - 12 €  
Crème de grana padano, oeuf parfait, citron jaune

ROSBEEF DU LIMOUSIN - 14 €  
Salade de pommes de terre nouvelles fumées, aïoli, pickles de moutarde

STRACCIATELLA DES POUILLES - 15 €  
Tomate d'antan, sauce pesto, poutargue, sarrasin grillé

## PLATS

LASAGNES OUVERTES - 23 €  
Ragoût de boeuf d'Aubrac, purée de patate douce, chou kale

POISSON DU JOUR, selon arrivage - 25 €  
Caponata sicilienne, pangrattato aux herbes

AUBERGINE À LA PARMIGIANA - 19 €  
Espuma de scamorza fumée, salade d'herbes, pickles d'oignon rouge, boulgour croquant

## DESSERTS

CRÉMEUX AU CHOCOLAT BLANC - 8 €  
Sorbet et coulis au fruit de la passion

BANOFFEE - 8 €  
Glace à la banane, banane fraîche, mousse de cacahuète

BROWNIE CHOCOLAT NOIR VALRHONA ET NOISETTE - 8 €

---

*Nous sommes ouverts du mardi au samedi midi et soir, de 12h00 à 14h30 // 19h30 à 22h  
et le dimanche de 11h30 à 15h30  
Dispo en vente à emporter !*

---

# Menu du jour

*Du mardi au vendredi*

**Au déjeuner uniquement et selon l'humeur du chef :  
Voir notre ardoise !**

*Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 19 €*

*Entrée / Plat / Dessert - 25 €*

*Nous sommes ouverts du mardi au samedi midi et soir, de 12h00 à 14h30 // 19h30 à 22h  
et le dimanche de 11h30 à 15h30  
Dispo en vente à emporter !*

# Samedi et dimanche brunch

***Ces plats sont en complément de notre carte***

*Uniquement le samedi et dimanche midi !*

## **ENTRÉE**

### **AVOCADO TOAST**

Bruschetta au guacamole, oeuf parfait, granola salé - 13 €

Bruschetta au guacamole, granola salé - 10 €

## **PLAT**

**PANCAKE BACON & EGGS - 16 €**

Sirop d'érable, feta de Lemnos, salade

## **DESSERT**

**PANCAKE SUCRÉ - 7 €**

Fruits de saison, sirop d'érable

---

*Nous sommes ouverts du mardi au samedi midi et soir, de 12h00 à 14h30 // 19h30 à 22h  
et le dimanche de 11h30 à 15h30*

*Dispo en Click and Collect ; à emporter ; ou en livraison (3 €) avec Uber Eats !*

---

# Carte des Vins

	Au verre	À la bouteille
<b>Les bulles</b>		
FURLANI (Vin blanc des Alpes italiennes)	9 €	36 €
CHAMPAGNE LECLERC BRIANT		64 €
- Brut réserve		72 €
- Brut rosé		89 €
- Millésime 2013, Extra Brut		
<b>Vins blancs</b>		
DELICATO, Mas Edem (France)	7 €	27 €
ALLO SOALHEIRO, Cave Quinta de Soalheiro (Portugal)	7 €	27 €
AURATAE CATARATTO, Domaine Santa Tresa (Italie)		32 €
MAGNUS, Domaine Staffelter Hoff (Allemagne)		34 €
ALLO SOALHEIRO GRANIT, Cave Quinta de Soalheiro (Portugal)		42 €
<b>Vin rosé</b>		
RUBIS, Domaine Lou Capelan (France)	6 €	25 €
<b>Vins rouges</b>		
IL PUMO PRIMITIVO, Domaine San Marzano (Italie)	8 €	29 €
AUPA PIPENO, Domaine Vina Maitia (Chili)	9 €	32 €
GIBA CARIGNANO DEL SULCIS, Domaine Giba (Italie)		34 €
DU TOITSKLOOF PINOTAGE, Domaine Du TOITSKLOOF (Afrique du Sud)		34 €
TERAN, Domaine Piquentum (Croatie)		42 €
TALO, Domaine San Marzano (Italie)		44 €
PIM PAM POOM, Domaine Sao Del Coster (Espagne)		48 €
ZENATO AMARONE CLASSICO, Domaine Costalunga (Italie)		88 €

# Carte des boissons

## **Cocktails & Apéritifs**

Caïpirinha - (*Selon l'humeur du barman*) - 10 €

Spritz (*Les Spritz d'Itacoa à l'italienne... avec leur touche secrète*) - 11 €

- Select

- Campari

- Aperol

Gin Tonic (*Gin selon l'humeur du barman...*) - 12 €

Americano - 10 €

Negroni (Vermouth - Campari et Gin) - 14 €

Vermouth Rosso ou Bianco - 10 €

Pastis - 4 €

## **Les bières**

Peroni - Blonde légère - 6 €

Baladin (Bières artisanales italiennes) - 8 €

- Baladin Isaac : bière blanche, arômes épicés et délicats

- Baladin Nazional : blonde saveur de fruits et d'épices

- Baladin Rock & Roll : blonde poivrée et dry

- Baladin Nora : ambrée douce, gingembre et agrumes

- Baladin Super : ambrée pur malt et fruits secs

## **Les softs**

Eau gazeuse filtrée - 4,5 €

Limonades artisanales (citron, orange, orange sanguine, chinotto, pomme-gingembre) - 5 €

Cola (LE cola italien !) - 5 €

Thé glacé Borderline : Thé noir et yuzu - 5 €

- Jus de fruits Borderline - 5 €

*Jus d'ananas ; jus de pomme ; jus de tomate ; jus d'abricot ou jus d'orange*

- Cocktails de fruits - 5 €

*Mangue - citron vert - verveine*

*Pomme - concombre - gingembre*

*Ananas - passion - hibiscus*

*Fraise - goyave - violette*

Café LECASE

Espresso - 2,5 €

Café allongé - 3 €

Latte - 4,5 €

Capuccino - 4,5 €

Thés (Notre sélection disponible sur demande) - 4 €

## **Digestif & liqueur - 12 €**

Rhum

Whisky

Vodka

Mezcal