

Apéritifs

Marsala aux amandes 5cl	3.30€
Anis 2cl	3.00€
Clan Campbell 4cl	4.50€
Ballantines, Jack Daniels 4cl	5.50€
Whisky Aberlour 10 ans d'âge Forest Reserve 4cl	6.00€
Martini, Porto, Muscat, suze 8cl	4.50€
Gin, Vodka, Téquila, Rhum Blanc, Malibu, Campari 4cl	3.90€
Gin Bombay saphire 4cl, Vodka Stolichnaya 4cl	4.90€
Rhum Diplomatico 4cl	7.90€
Rosé Pamplemousse 24cl	4.20€
Kir vin blanc (Cassis, Mûre, Pêche) 10cl	3.10€
Kir pétillant (Cassis, Mûre, Pêche) 10cl	3.90€
Kir royal (Cassis, Mûre, Pêche) 12cl	8.90€
Coupe de champagne 12cl	7.90€

Cocktails sans alcool

Le jus de fruit	4.50€
Virgin Pina Colada (ananas, lait de coco)	4.80€

Cocktails avec alcool

Américano maison 10cl	6.20€
Veneziano : Vermouth Rosso 3cl, campari 3cl, vin blanc 10cl	7.00€
Alfonso : champagne 10cl, Angostura aromatic, sucre, Vermouth Rosso 2cl	8.90€
Pina Colada : Rhum blanc 4cl, ananas, lait de coco	6.50€
Peppermint fizz : Get 27 4cl, gin 2cl, jus de citron, limonade	7.00€
Jack Rose : Calvados 4cl, jus de citron frais, sirop de grenadine	7.00€
Cogna'Schweppes : Cognac 6cl, schweppes Agrumes	7.30€
Punch planteur 15cl	5.90€
Gin Tonic : gin 5cl, Schweppes tonic, angustura	7.00€
Tequila Sunrise : téquila 5cl, jus d'orange, grenadine	6.50€
Cuba libre : Rhum blanc 4cl, coca	6.50€

Soft

Les jus 25cl : tomate, ananas, orange, abricot, pomme	3.20€
Les sodas : Coca Cola 33cl, zéro 33cl, Orangina 25cl, Schweppes (agrumes, tonic) 25cl, Perrier 33cl, limonade 20cl, Ice Tea 25cl	3.20€
Sirop à l'eau	1.80€
Supplément sirop:violette, grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat, pamplemousse rose, banane verte	0.50€

Pression

	25cl	33cl	50cl
Lefte Blonde	3.90€	5.50€	7.40€
Lefte du moment	4.90€	6.70€	9.50€

Bières

Bière BIO sans alcool (<i>provenance magasin Saveurs peps- Rue marcel Lefèvre – Les Andelys</i>)	3.60€
Pelforth Brune 25cl	3.20€
Hoegardden blanche 25cl	3.50€
Desperados 33cl	4.50€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix net, service compris*

A partager 11.90€

Assiette Anti pasti

Ou

Assiette charcuterie

Nos eaux minérales

Perrier « fines bulles », San Pellegrino
Vittel

50cl

1L

3.50€

5.00€

3.50€

5.00€

Nos vins en carafe

12cl

25cl

50cl

1L

Domaine du ventoux (rouge)

2.20€

4.00€

6.80€

12.50€

Vin de pays de France

2.20€

4.00€

6.80€

12.50€

Côtes de Provence « Domaine Grand Pré »

3.00€

5.90€

11.90€

-

Cabernet d'Anjou « domaine de la petite roche »

2.90€

5.70€

11.50€

-

Côtes de Gascogne

2.20€

4.00€

6.80€

12.50€

Chenin « Jean de la roche »

3.10€

5.90€

11.90€

22.30€

Coteaux du layon « Prestige les Terriades »

4.20€

8.20€

16.30€

-

Nos vins blancs

37.5cl

75cl

Pinot Grigio

-

18.20€

Chenin « Jean de la roche »

-

16.50€

Coteaux du layon « Prestige les Terriades »

-

24.90€

Nos vins rosé

37.5cl

75cl

Bardolino Classico Chiaretto

9.90€

17.90€

Côte de Provence « Aromanes eternity »

-

18.90€

Cabernet d'Anjou « domaine de la petite roche »

-

17.00€

Nos vins rouge

37.5cl

75cl

Chianti « Torre Delle Grazié »

13.50€

19.50€

Valpolicella « Le colline Dei Fillari »

12.70€

17.90€

Bordeaux Supérieur « Château Trocard »

11.50€

18.90€

Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine Olivier »

13.90€

21.90€

Julienas « Domaine de la vieille Eglise »

14.40€

26.60€

Bourgogne Pinot Noir

16.20€

29.90€

Puisseguin Saint Emilion « Château devise »

-

29.90€

Nos bulles

37.5cl

75cl

Lambrusco rouge ou rosé

8.90€

15.80€

Asti Spursenti

-

17.90€

Cidre brut

6.90€

9.90€

Champagne brut Legrand

-

45.00€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix net, service compris*

Nos entrées

Salade verte	3.10€
Tomate mozzarella au pesto maison	7.20€
Saumon fumé et son espuma citronné à l'aneth	8.50€
Croustillant de foie gras, confit de figues	10.50€
Assiette de jambon sec et ses copeaux de grana padano	7.20€

Nos salades composées

Salade de chèvre chaud : salade, chèvre sur pain grillé, lardons, tomate, œuf	12.50€
Salade norvégienne : Salade, saumon fumé, crevettes, asperges, tomate, œuf, crème citronnée, aneth	14.90€
Salade périgourdine : salade, gésiers de volaille, lardons, magret de canard, foie gras sur pain grillé, tomate, œuf	14.90€
Salade Caesar : salade, volaille, tomate confite, grana padano, tomate, œuf, sauce Caesar	13.90€
Spéciale Marco Polo : assortiment de crudités, steak haché maison, potatoes maison	13.90€

Nos bruschettas servies avec sa salade verte

La fromagère : base tomate, mozzarella, chèvre, camembert et gorgonzola	11.90€
Norvégienne : base crème, mozzarella, saumon fumé, crème citronnée, aneth	12.90€
L'italienne : base tomate, mozzarella, tomate fraîche, pesto maison, jambon sec	12.50€
La prestige : base crème, mozzarella, champignon, crème, lardons, magret de canard fumé, tranche de foie gras de canard	13.90€

*Tous nos plats sont proposés selon la disponibilité du jour.
Prix net, service compris*

Pensez à la pizza du
mois

La pizza maison Pâte fine

Nos pizzas base tomate, mozzarella

Margarita : olive, origan	8.10€
Prosciutto : jambon blanc, olive, origan	9.60€
Sevilla : œuf, chorizo, origan	10.80€
Napolitaine : anchois mariné, tomate, olive, origan	10.90€
Végétarienne : champignon, maïs, poivron, tomate, asperge, origan	11.00€
Régina : champignon, œuf, jambon blanc, crème fraîche, origan	11.20€
Orientale : oignon, poivron, merguez, origan	11.10€
Contadini : lardon, oignon, crème fraîche, origan	11.10€
Capra : chèvre, origan et sa salade verte	11.30€
Al Tonno : miette de thon, crème fraîche, câpre, origan	11.30€
Manzo : bœuf haché maison, crème fraîche, œuf, sauce tomate, origan	11.20€
La Burger : oignon rouge, bœuf haché maison, cheddar, sauce burger, origan	11.90€
La créole : volaille, ananas, sauce curry, origan	11.90€
Pescatore : fruits de mer, persillade, origan	11.90€
Formaggio : chèvre, gorgonzola, emmental, origan	11.90€
Dentellarre : champignon, noix de St Jacques, crème fraîche, persillade, origan	12.90€
Salmone : saumon fumé, crème citronnée, aneth	14.00€
La Normande : champignon, jambon blanc, camembert, crème fraîche, origan	11.90€
Savoyarde : pomme de terre, lardon, emmental, reblochon, origan	12.10€
La roquefort : champignon, jambon blanc, roquefort, crème fraîche, origan	12.10€
La calvados : pomme de terre, oignon, andouille, emmental, origan	11.90€
La volcano : oignon, chorizo, merguez, piment, origan	11.90€
La morbier : oignon, chorizo, bœuf haché maison, morbier, origan	12.10€

Nos pizzas base crème, mozzarella

Christiana : lardon, jambon blanc, oignon, crème fraîche, origan	11.10€
Di Parma : champignon, jambon sec, crème fraîche, origan	11.10€
Miccheli : lardon, chèvre, miel, origan et sa salade verte	11.90€
Sud Ouest : champignon, gésiers de volaille, magret de canard fumé, foie gras de canard, origan	14.50€

Nos Calzones (10 minutes de cuisson)

Simple : sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan	10.90€
Manzo : sauce tomate, mozzarella, bœuf haché maison, crème fraîche, œuf, origan	11.20€
Salmone : base crème, mozzarella, saumon fumé, crème citronnée, aneth	13.90€
Supplément par ingrédient ajouté légume, miel, crème fraîche	1.50€
Supplément par ingrédient ajouté viande, poisson et fromage	2.50€
Supplément œuf	1.00€

*Tous nos plats sont proposés selon la disponibilité du jour.
Prix net, service compris*

Nos pâtes

Carbonara	11.50€
Bolognaise	11.50€
Gorgonzola et jambon sec	13.50€
Roquefort et noix	13.00€
Saumon fumé et son espuma citronnée à l'aneth	14.00€

Nos viandes et poisson

Pièce du boucher	14.50€
Steak haché maison (<i>supplément œuf à cheval : 1.00€</i>)	10.90€
<i>Une sauce au choix : roquefort, béarnaise, gorgonzola, burger, ketchup (sup. sauce : +1.00€)</i>	
Steak tartare à l'Italienne (<i>tomates confites, pesto maison, grana padano</i>)	14.90€
Pavé de saumon frais, crème citronnée à l'aneth	13.90€

Une garniture au choix : Salade verte, potatoes maison, pâtes, légumes

Les burgers

(Viande hachée par nos soins)

Le Marco Polo burger (<i>oignon rouge, tomate, steak haché, salade, cheddar, sauce burger</i>)	13.90€
Le burger foie gras (<i>oignon rouge, tomate, steak haché, foie gras, salade, cheddar, crème fraîche</i>)	15.90€
Le burger de chèvre (<i>oignon rouge, tomate, steak haché, salade, chèvre, sauce burger</i>)	14.50€
Le burger roquefort (<i>oignon rouge, tomate, steak haché, salade, roquefort, sauce burger</i>)	14.50€

Une garniture au choix : Salade verte, potatoes maison, pâtes, légumes

L'assiette de fromages

Assortiment de trois fromages	5.00€
-------------------------------	-------

*Tous nos plats sont proposés selon la disponibilité du jour.
Prix net, service compris*

Nos Menus

Menu Bambino 9.50€

Jusqu'à 12 ans

Petite pizza Prosciutto ou Margarita
Steak haché maison, potatoes, pâtes, légumes ou salade verte
Pâtes carbonara

Assiette un fromage
Fromage blanc au coulis
Mini crêpes au chocolat
Push up Haribo

* Un verre : sirop à l'eau, diabolo, Coca Cola, Coca Cola 0, Orangina, Ice Tea, jus d'orange, abricot, perrier

**A préciser en début de repas*

+

Surprise

Menu gourmand 23.50€

Jusqu'à 13h30 le midi et 20h30 le soir

Saumon fumé et son espuma citronné à l'aneth
Croustillant de foie gras, confit de figues
Assiette de jambon sec et ses copeaux de grana padano

Trou Italien (offert par nos soins)

Pizza au choix
Pièce du boucher
Pavé de saumon frais, crème citronnée à l'aneth

Une sauce au choix : roquefort, béarnaise, gorgonzola

Une garniture au choix : Salade verte, potatoes maison, pâtes, légumes

Assortiment de fromages
Desserts du moment (*consultez l'ardoise*)
Coupes glacées ou coupes alcoolisées

Tous nos plats sont proposés selon la disponibilité du jour.

Prix net, service compris

Nos Gourmandises

Nos crèmes glacées : Vanille, Café, Fraise, Pistache aux éclats de pistache grillée, Caramel fleur de sel, Menthe aux éclats de chocolat noir, Chocolat noir, Rhum raisin

Nos sorbets fruits : Poire aux morceaux de poire Williams, Pomme, Citron vert, Cassis aux baies de cassis, fruits de la passion, cerise

Coupe 1 boule 2.20€

Coupe 2 boules 3.90€

Coupe 3 boules 6.10€

Supplément chantilly : 1.00€

Nos coupes glacées

Café ou chocolat liégeois : café ou chocolat, nappage café ou chocolat chaud, chantilly maison	5.70€
Caramel liégeois : caramel beurre salé, nappage caramel beurre salé, chantilly maison	5.70€
Dame blanche : vanille, chocolat chaud, chantilly maison	5.70€
Poire belle Hélène : vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly maison	6.70€
Pêche melba : vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly maison	6.70€
Banana Split : vanille, chocolat, fraise, banane fruit, chocolat chaud, chantilly maison	6.70€

Nos coupes alcoolisées

Coupe William : Poire, alcool de poire 2cl	4.90€
Coupe Italienne : Citron vert, limoncello 2cl	4.90€
Coupe colonel : Citron vert, vodka 2cl	4.90€
Coupe Normandie : pomme, calvados 2cl	4.90€
Iceberg : Menthe chocolat, chocolat chaud, peppermint 2cl, chantilly maison	6.80€
Coupe Marco Polo : Cassis, Liqueur cassis 2cl, vin mousseux 2cl	7.00€
Coupe Bailey's : vanille, chocolat, liqueur bailey's 3cl	6.80€

Nos desserts

Consultez l'ardoise pour nos desserts du moment

Push up Haribo	3.50€
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	4.80€
Nougat glacé	5.90€
Café italien (3 mini desserts) et son verre de limoncello 2cl ou grappa 2cl, Amaretto 2cl ou Sambuca 2cl	8.90€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix net, service compris*

Nos cafés

Café, Décaféiné	1.90€
Café noisette	2.20€
Café crème	2.50€
Café viennois (expresso, chantilly maison)	2.90€
Infusions, thé	2.10€
Café du chef expresso, digestif 2cl	5.00€
Café Corretto : expresso, sambuca (anisé) 2cl	5.00€

Nos digestifs

Limoncello 4cl	5.00€
Grappa 4 cl	5.00€
Sambuca 4 cl	5.00€
Amaretto 4cl	5.00€
Liqueur d'Oléron - Poire à la fine Cognac 4cl (<i>provenance magasin saveurs peps- rue Marcel Lefèvre – Les Andelys</i>)	5.00€
Calvados VSOP 4cl	5.50€
Cognac petit champagne VSOP 4 cl	5.50€
Get 27 ou 31 4cl	5.00€
Poire, 4cl (eau de vie)	5.90€
Baileys 4cl	5.00€
Rhum Diplomatico 4cl	7.90€
Marie Brizard 4cl	5.00€

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

Prix net, service compris