

ICEO

ADERO - CUCINA - DIZZE

NOTRE SELECTION DE COCKTAILS

Fiero & Tonic	apéritif à base d'orange et d'agrumes, avec une délicate note d'amertume	9€
Fiero Spritz	légèrement amer avec des notes fruitées de mandarine	9€
Aperol Spritz	le traditionnel cocktail italien	10€
Bacardí Mojito classique, fraise ou passion	rhum, menthe fraîche, sucre de canne et citron vert	12€
Piña Colada	rhum, jus d'ananas, jus de coco	12€
St-Germain Spritz	liqueur St Germain, délicieusement florale et Prosecco	12€
Le Jade	rhum, liqueur de litchi, curaçao, jus d'orange et d'ananas	11€
Pink ICEO notre cocktail création	vodka, liqueur de passion, citron vert et sucre de canne	11€
Porn Star Martini	vodka, note fruité et exotique, saveur vanillée	11€
Espresso Martini	cocktail léger, mais sophistiqué, fin mélange de café et vodka	11€
Limoncello Spritz	limoncello et du Prosecco façon Spritz	11€
Perfect Margarita	la fameuse Margarita revisitée	14€
Caribbean Mule	rhum ambré allié au Ginger Ale et citron vert	12€
Moscow Mule	vodka, Ginger Ale et citron vert	12€

NOTRE SELECTION DE MOCKTAILS

Martini Vibrante Spritz	apéritif fruité et équilibré avec des notes de bergamote italienne	6€
Virgin Mojito classique, fraise ou passion	à la menthe fraîche et citron vert	8€
Virgin Colada	jus de coco, ananas et orange	8€
Ginger ICEO	jus ananas, citron vert, ginger ale et baie de genièvre	8€

LES GIN TONIC

Composez votre Gin To' : choisissez votre Gin et votre tonic, nous nous occupons du reste...

Bombay Sapphire	11€	Tonic Classique
Bombay Bramble , aux fruits rouges	12€	Tonic Ginger Ale
Bombay citron pressé	12€	Tonic Agrumes
Citadelle , Gin Français	13€	Tonic Pink/Hibiscus
Oxley , Gin London	14€	Tonic Lemon
		Tonic Ginger Beer

Aperç - Cucina - Pizze

POUR COMMENCER

PIZZE DI APERITIVO

Pizza Bianca huile d'olive vierge, persillade, parmesan, mozzarella, roquette	14€
La Burratina tomate, burrata 120gr, origan, parmesan, pesto, roquette	15€
MAXI PIZZA 40cm Margherita base tomate, mozzarella, basilic	24€
MAXI PIZZA 40cm Bianca huile d'olive vierge, persillade, parmesan, mozzarella, roquette	24€

PLANCHES ICEO À PARTAGER

ANTIPASTI DI TERRA	19€
Assortiment de charcuteries italiennes, mozzarella di Bufala et antipasti de légumes	
ANTIPASTI DI MARE	19€
Crevettes panées, poulpes, beignets de calamars, gravlax de saumon et terrine de poisson	
ANTIPASTI TARTUFO	21€
Charcuteries italiennes truffées, mozzarella truffée et fromages truffés	
ANTIPASTI VEGGIE	19€
Assortiment de bricks aux légumes, houmous, légumes grillés, tartare tomate, tapenade d'olive	
ANTIPASTI DI FORMAGGIO	19€
Assortiment de fromages italiens,	

LES PETITES FAIMS

Arancini au riz, bœuf, tomate et mozzarella (4 pièces)	9€
Friture d'éperlans au citron	9€
Beignets de calamars sauce tartare	9€
Boule de BURRATA 200gr, fondante à l'huile d'olive vierge	12€
Véritable Saucisson « Fuet » Catalan	8€
Sticks de mozzarella panés	9€
Assiette de frites de patate douce sauce <i>curry mango</i>	8€

NOS PIZZAS

*Bianca huile d'olive vierge, persillade, parmesan, mozzarella, roquette	14€
*Margherita base tomate, mozzarella, basilic	14€
La Burratina base tomate, burrata 120gr, origan, parmesan, pesto, roquette	15€
*Capretto base crème légère, mozzarella, noix, oignon confit, chèvre, roquette, miel	17€
*Tandoori crème de curry, poulet, olive, mozzarella, oignon rouge	18€
*Anatra base butternut, canard confit et magret fumé, chèvre, roquette, oignons rouges	17€
*5 formaggi base crème, gorgonzola, reblochon, parmesan, chèvre, mozzarella	17€
*Gamberi base crème de ricotta au basilic, mozzarella, gambas, courgettes	18€
*Végétarienne base tomate, mozzarella, champignon, courgette, poivron, aubergines, basilic	16€
*Siciliana base tomate, saucisse piquante sicilienne, polpettine de bœuf, mozzarella	18€
Tartufo crème à la truffe, mozzarella, charcuteries truffées et mozzarella farcie à la truffe	24€
*Coppa Cabana base crème, mozzarella, oignons rouges, gorgonzola, coppa grillée, origan	17€
*Marcelino base crème, mozza, Saint Marcellin, pommes de terre, rosette grillée, oignons rouges	18€
*Marrakech base tomate, merguez, kefta bœuf épicé, coriandre, légumes grillés, œuf, mozzarella	18€
Parma base tomate, jambon cru, roquette, copeaux di parmigiano, mozzarella	17€
*Regina base tomate, mozzarella, champignon, jambon blanc, olive noire	16€
Bambino Margherita base tomate, mozzarella, olive noire	12€

Supplément ingrédient 2€ Supplément truffé ou boule de burrata 4€
*possibilité calzone

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 13€

Pizza bambino **ou** steak frites
Boule de glace vanille ou chocolat

MENU

Entrée + Plat + Dessert 39€

ENTRÉES (seule 12€)

Pannacotta de mozzarella, coulis de tomates séchées et chips de Coppa
Terrine de sanglier aux noisettes et huile d'olive fumée
Saumon gravlax accompagné de sa crème de ricotta à l'aneth et grissini au sésame

PLATS (seul 23€)

Cuisse de canard confite à la crème de cèpes et pommes grenailles persillées
Tentacules de poulpe à la plancha, sauce vierge et riz parfumé
Agnolotti di *Tartufo* aux cèpes (supplément escalope de foie gras poêlée 6€)

DESSERTS (seul 8€)

Pannacotta ai Frutti di Bosco
Carpaccio d'ananas frais et sorbet mangue
Fondant au chocolat cœur caramel beurre salé

NOTRE CARTE

Carpaccio de saumon mariné à l'huile d'olive et herbes fraîches, frites et mesclun	21€
Salade italienne truffée mesclun, légumes grillés, charcuteries italiennes truffées, parmesan, mozzarella	18€
Salade Cesare , poulet rôti, sauce César, parmesan, croûton, œuf et crudités	17€
Gnocchi alla crema di scampi , aux gambas grillées	19€
Burger de canard confit , butternut, oignon confit, comté, frites de patate douce	20€
Entrecôte de Galice grillée , pommes grenailles persillées au four et légumes de saison	28€
Côte de veau Tomahawk grillée , 400g sauce au poivre, pommes grenailles persillées et légumes de saison	29€
Spiedone d'espadon à la sicilienne (tomate, olives, capres), riz parfumé et légumes de saison	25€

NOS DESSERTS

Tartelette passion meringuée	8€
Cheesemisu à la crème de speculos	8€
Baba au rhum et son shooter	9€
Demi Saint Marcelin	7€
Chèvre frais mariné à l'huile d'olive et romarin	7€
Coupe glacée Limoncello et glace citron	9€
Coupe glacée Baileys et glace caramel beurre salé	9€
Café Gourmand	9€
Champagne ou Get gourmand	15€

NOS VINS

VINS BLANCS

	12 cl	75 cl
Pays d'Oc - Viognier 100 % Castel Frères	5€	24€
Pinot Grigio - Garda La Calderare Santa Sofia DOC	5€	26€
Côtes de Gascogne - Domaine de Joy IGP	6€	28€
Saint Véran - Domaine Sophie Martin AOP	7€	32€
Macon Village - 'Roche des Fées' Cave d'Azé AOC	-	26€
Saint Joseph Blanc - Courbis AOC	-	45€
Condrieu - Vins de Vienne AOP	-	58€

VINS ROUGES

	12 cl	75 cl
Pays d'Oc - Syrah 100% Castel Frères	5€	24€
Veneto Italie - Gran Passione IGT	6€	26€
Cairanne - 'Domaine Berthet Rayne' AOP	-	28€
Languedoc Roussillon - Côte de Bœuf - Syrah Marselan IGP	-	26€
Coteaux du Lyonnais - 'Clos Saint Marc' AOP	-	23€
Bourgogne Pinot Noir - 'Domaine Tripoz' AOP	6€	31€
Pic Saint Loup - 'Château de Valfaunes' AOP	-	32€
Languedoc - 'Chemin de Moscou' Gayda IGP	-	46€
Côte Catalane 100% Grenache - Vieilles Mules - Jeff CARREL IGP	-	26€
Châteauneuf du Pape - 'Clos de l'oratoire' AOP	-	65€
St Joseph - 'Septentrio' Cave de Saint Désirat AOP	-	37€
Cornas - 'Champelrose' COURBIS AOP	-	62€
Crozes Hermitage - 'Nobles Rives' Cave de Tain AOP	7€	31€
Côte Rôtie - 'Charmilles' Christophe Blanc AOP	-	56€
Magnum 150cl Côtes du Rhône 'Enfant terrible' AOC	-	41€
Magnum 150cl Bourgogne Pinot Noir - Domaine Tripoz AOP	-	54€
Magnum 150cl Languedoc - 'Chemin de Moscou' Gayda IGP	-	73€

VINS ROSÉS

	75 cl	150 cl
Château La Coste, Lisa Rosé, IGP Méditerranée	28 €	-

VINS AU PICHET

	12 cl	50 cl
Rosé R' du Temps - Côte d'Azur Wine Sélection IGP	5 €	14 €
Blanc Pays d'Oc Chardonnay Les Costes IGP	5 €	14 €
Rouge Côtes du Rhône Cellier des Chartreux AOP	5 €	14 €

NOS PETILLANTS

	75 cl	150 cl
Champagne - Tsarine Rosé	60 €	-
Champagne - Demoiselle Vranken	60 €	110 €
Champagne - R de Ruinart brut - Ruinart	120 €	-
Champagne - Blanc de Blancs - Perrier Jouët	150 €	-
Champagne - Belle Époque - Perrier Jouët	220€	-

NOS BOISSONS

APERITIFS DIVERS

Apéritif maison du moment	6€	Martini ou Porto	5€
Fiero Spritz	9€	Ricard ou Pastis	4€
Coupe de champagne	10€	Whisky, Gin, Vodka, Rhum	11€
Kir ou Communard	5€	Jack Daniels	12€

BIERES PRESSION

	25cl	50cl	1.5L
Tigre BOCK blonde 5,5%	4€	7€	19€
1664 blanche 5%	5€	8€	24€
Grimbergen Rouge 5,6%	6€	9€	24€
Brooklyn Defender IPA 5,5%	6€	9€	24€
Bête Ambrée 8%	6€	9€	24€

SODAS 33cl

Pepsi, Pepsi max, Perrier, Schweppes Lemon, Schweppes agrumes, Ice Tea, limonade (25cl) 4€

JUS DE FRUIT ITALIENS Zuegg 20cl

Orange, ananas, pomme, abricot, mangue, fraise, poire, ACE, pamplemousse, tomate 4€

EAUX MINÉRALES 75cl

San Benedetto plate ou pétillante 5€

DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados 5cl	8€
Eau de vie Poire ou fleur de Molène 5cl	8€
Baileys 5cl	8€
Limoncello ou Grappa ou Manzana 5cl	7€
Get 27, Get 31 8cl	9€
Chartreuse 5cl	10€
Rhum Santa Theresa 4cl	12€
Whisky Premium 4cl	12€
Shooters divers 3cl	4€

BOISSONS CHAUDES

Thé et infusion	3.00 €
Café LAVAZZA, Décaféiné LAVAZZA	2.00 €

Prix nets-service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Liste allergènes disponible sur demande