



ADERO - CUCINA - DIZZE

NOTRE SELECTION DE COCKTAILS

Fiero Spritz	légèrement amer avec des notes fruitées de mandarine	9€
Carafe de Spritz	1L à partager entre amis	25€
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€
Bombay Bramble , aux fruits rouges	12€
Bombay citron pressé	12€
Citadelle , Gin Français	13€
Oxley , Gin London	14€

Tonic aux choix: **Classique, Ginger Ale, Agrumes, Pink/Hibiscus, Lemon, Ginger Beer**

Aperç - Cucina - Pizze

POUR COMMENCER

PIZZE DI APERITIVO

Pizza Bianca huile d'olive vierge, persillade, parmesan, mozzarella, roquette	13€
Burratina tomate, burrata 120gr, origan, parmesan, pesto, roquette	15€
Tonno crème à la moutarde, oignons, olive, thon émietté, œuf, mozzarella	18€

PLANCHES ICEO À PARTAGER

ANTIPASTI DI TERRA	19€
Assortiment de charcuteries italiennes, mozzarella di Bufala et antipasti de légumes	
ANTIPASTI DI MARE	21€
Crevettes panées, poulpe, beignets de calamars, saumon gravlax et terrine de poisson	
ANTIPASTI TARTUFO	23€
Charcuteries italiennes truffées, mozzarella et fromages truffés	
ANTIPASTI VEGGIE	19€
Assortiment de bricks aux légumes, houmous, légumes grillés, tartare tomate, tapenade d'olive	
ANTIPASTI DI FORMAGGIO	18€
Assortiment de fromages	

LES PETITES FAIMS

Arancini farcis à la mozzarella, riz et bœuf (4 pièces)	11€
Fallafel de betterave sauce tadjiki	11€
Friture d'éperlans au citron	9€
Beignets de calamars sauce tartare	9€
Boule de BURRATA 200gr, fondante à l'huile d'olive vierge	12€
Wings de poulet panés sauce barbecue	12€
Véritable Saucisson « Fuet » Catalan	9€
Sticks de mozzarella panés	9€
Assiette de frites sauce curry mango	8€

NOS PIZZAS

*Bianca	huile d'olive vierge, persillade, parmesan, mozzarella, roquette	13€
*Margherita	base tomate, mozzarella, basilic	13€
Burratina	base tomate, burrata 120gr, origan, parmesan, pesto, roquette	15€
*Capretto	base crème, mozzarella, noix, oignon confit, chèvre, roquette, miel	17€
*Tandoori	crème de curry, poulet, olive, mozzarella, oignon rouge	18€
*Tonno	crème à la moutarde, oignons, olive, thon émietté, œuf, mozzarella	18€
*5 formaggi	base crème, gorgonzola, reblochon, parmesan, chèvre, mozzarella	17€
*Salmone	base crème, mozzarella, oignons, saumon à l'aneth	19€
*Basquaise	base tomate, poivron, chorizo, poulet, saucisse Txistora, mozzarella	19€
*Siciliana	base tomate, saucisse piquante sicilienne, polpette de bœuf, mozzarella	18€
Tartufo	crème à la truffe, mozzarella, charcuteries truffées et mozzarella truffée	24€
*Coppa Cabana	base crème, mozza, oignons rouges, gorgonzola, coppa grillée, origan	17€
*Cannibale	base tomate, bœuf confit, cheddar, sauce barbecue, mozzarella	17€
*Marrakech	base tomate, merguez, kefta bœuf épicé, légume grillé, œuf, mozza	19€
Parma	base tomate, jambon cru, roquette, copeaux di parmigiano, mozzarella	18€
*Regina	base tomate, mozzarella, champignons, 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

NOTRE CARTE

Carpaccio de saumon , mariné à l'huile d'olive et herbes fraîches, frites	22€
Salade italienne , mesclun, légumes grillés, mozzarella et mortadelle truffée	18€
Salade Cesare , poulet rôti, sauce césar, parmesan, croûtons, œuf et crudités	17€
Gnocchi de betterave à la crème de parmesan et burrata fondante	18€
Ravioles de ricotta truffée , à la crème forestière	18€
Gnocchi alla crema di scampi e gamberi	20€
Burger de bœuf confit , au cheddar et frites, salade	20€
Entrecôte de Galice maturée 300g , crème de parmesan, pommes grenailles persillées	28€
Escalope de veau , gratinée à la scamorza fumée et pasta pomodoro	26€
Cuisse de canard confite , pommes grenailles persillées et butternut	23€
Pluma de porc ibérique et Txistorra basque grillée , en brochette, pommes grenailles persillées	28€
Filet de bar grillé , au cumin, riz parfumé et légumes de saison	25€
Poulpe à la plancha , riz parfumé et légumes de saison	26€

NOS DESSERTS

Tiramisu Nutella	8€
Pannacotta Rossa , aux fruits rouges	8€
Cheesecake au citron	8€
Moelleux au chocolat noir cœur caramel	8€
Carpaccio d'ananas sorbet mangue	8€
Baba au rhum et son shooter	9€
Demi Saint Marcellin/Entier	7€/10€
Coupe glacée Limoncello et glace citron	9€
Coupe glacée Rhum Bacardi et glace rhum raisin	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€
Beaujolais - Cuvée Alexis Château Moulin favre AOP	6€	27€
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
Chianti - Vecchia Cantina DOC	5€	21€
Veneto Italie - Gran Passione IGT	6€	26€
Brouilly - 'Terres dorées' Jean-Paul BRUN AOP	-	28€
Saint Amour 2023 - Cuvée Cupidon Château Moulin Favre AOP	6€	27€
Languedoc Roussillon - Côte de Bœuf - Syrah Marselan IGP	-	26€
Coteaux du Lyonnais - 'Clos Saint Marc' AOP	-	23€
Bourgogne Pinot Noir - 'Domaine Rochebin' AOP	6€	29€
Pic Saint Loup - 'Château de Valfaunes' AOP	-	32€
Languedoc - 'Chemin de Moscou' Gayda IGP	-	46€
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 Côte de Bœuf - Syrah Marselan IGP	-	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
Maison Gérard BERTRAND, Rosé Pays D'Oc, Gris blanc IGP	27€	52€

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
Prosecco - Casa SCALINI DOC	30 €	-
Champagne - Tsarine Rosé	60 €	-
Champagne - Demoiselle Vranken	60 €	110 €
Champagne - R de Ruinart brut - Ruinart	120 €	-
Champagne - Blanc de Blancs - Perrier Jouët	150 €	-

NOS BOISSONS

APERITIFS DIVERS

Spritz ICEO (fleur d'oranger, hibiscus)	7€
Fiero Spritz	9€
Coupe de champagne	10€
Kir ou Communard	5€

Martini ou Porto	5€
Ricard ou Pastis	4€
Whisky, Gin, Vodka, Rhum	11€
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

4€

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

JUS DE FRUIT ITALIENS Zuegg 20cl

4€

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

EAUX MINÉRALES 75cl

5€

San Benedetto plate ou pétillante

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 €