

ICEO

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	13€
Piña Colada	rhum, jus d'ananas, jus de coco	13€
St-Germain Spritz	liqueur St Germain, délicieusement florale et Prosecco	12€
Le Jade	rhum, liqueur de litchi, curaçao, jus d'orange et d'ananas	13€
Pink ICEO notre cocktail création	vodka, liqueur de passion, citron vert et sucre de canne	13€
Porn Star Martini	vodka, note fruité et exotique, saveur vanillée	13€
Espresso Martini	cocktail léger, mais sophistiqué, fin mélange de café et vodka	13€
Limoncello Spritz	limoncello et du Prosecco façon Spritz	12€
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	7€
Virgin Mojito classique, fraise ou passion	à la menthe fraîche et citron vert	9€
Virgin Colada	jus de coco, ananas et orange	9€
Ginger ICEO	jus ananas, citron vert, ginger ale et baie de genièvre	9€

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, mozzarella, roquette	13€
Margherita tomate, mozzarella, basilic	13€

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, tartare de thon 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 caccio e pepe, (4 pièces)	11€
Fallafel de betterave sauce tadjiki	11€
Nachos guacamole cheddar	11€
Houmous et crudités	11€
Friture d'éperlans au citron	9€
Beignets de calamars sauce tartare	10€
Straccitella , fondante à l'huile d'olive vierge	12€
Wings de poulet panés sauce barbecue	12€
Véritable Saucisson « Fuet » Catalan	9€
Sticks de mozzarella panés	10€
Assiette de frites	8€

NOS SAVEURS MEDITERRANEENNES

ITALIE

Entrée : Straciatella à la truffe d'été, tomates séchées et focaccia	12€
Plat : Agnolotti tutti formaggi	19€
Dessert : Tiramisu pistache et framboise	8€

CORSE

Entrée : Terrine de lapin aux noisettes et mesclun	11€
Plat : Souris d'agneau braisée au miel et herbes du maquis	27€
Dessert : Pastizzu au caramel et agrumes confits	8€

ESPAGNE

Entrée : Salade de poulpe à la galicienne	11€
Plat : Brochette de thon et calamar à la plancha, et son riz parfumé	25€
Dessert : Nougat turrón glacé	8€

ORIENT

Entrée : Brick de thon tunisienne, à l'œuf et pomme de terre	10€
Plat : Tajine de poulet aux olives et citrons confits et boulgour gourmand	24€
Dessert : Carpaccio d'ananas à la cannelle et sorbet mangue	8€

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 13€

Pizza bambino **ou** steak frites

Boule de glace vanille ou chocolat

NOS SUGGESTIONS

Tartare de thon à la mangue , mariné à l'huile d'olive et herbes fraîches, frites	24€
Salade Cesare , poulet rôti, sauce césar, parmesan, croûtons, œuf et crudités	17€
Carpaccio maison de faux filet de bœuf , mozzarella, frites, salade	24€
Entrecôte de Galice maturée 300g , crème de parmesan, pommes grenailles persillées	28€
Linguine ai frutti di mare e gamberi	21€
Burger de bœuf Black Angus 150g , oignon rouge, cheddar, tomate, sauce burger	20€
Filet de truite grillé , désarêté, à la crème de cumin, amandes grillées, et riz parfumé	25€
Demi Saint Marcellin/Entier	7€/10€
Gorgonzola	7€
Fondant au chocolat cœur caramel	8€
Baba au rhum et son shooter	9€
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 PIZZAS

LA DIZZA ITALIENNE

La Parma : base tomate, mozzarella, jambon de Parme, copeaux de parmesan, roquette 18€

LA DIZZA CORSE

La Coppa bella : base crème, mozzarella, coppa grillée, poitrine fumée, oignon, gorgonzola 18€

LA DIZZA ESPAGNOLE

L'andalous : base tomate, mozzarella, poivron, chorizo piquant, champignon, olives 17€

LA DIZZA ORIENTALE

La Marrakech : base tomate, mozzarella, légumes grillés, bœuf mariné aux épices, œuf 19€

La Burratina base tomate, burrata 120gr, origan, parmesan, pesto, roquette 15€

***La Capretto**, base crème légère, mozzarella, noix, oignon confit, chèvre, roquette, miel 17€

***La Regina** base tomate, mozzarella, champignon, jambon blanc, olives 16€

***La 5 formaggi** base crème, gorgonzola, taleggio, parmesan, chèvre, mozzarella 17€

La Salmone base crème, mozzarella, oignon, saumon fumé, roquette 19€

La Tartufo crème à la truffe, mozzarella, mortadelle de Modène truffée et burrata truffée 24€

***La Tandoori**, base crème de curry, mozzarella, poulet mariné, olives, oignon rouge 18€

Supplément ingrédient 2€ Supplément truffé ou boule de burrata 4€

*possibilité calzone

NOS VINS

VINS BLANCS

	12 cl	75 cl
Pays d'Oc - Chardonnay IGP 100 % Costes	6€	21€
Italie Pinot Grigio - Garda La Calderare Santa Sofia DOC	6€	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
Sicilia - Nero d'Avola Villa Cardini IGT	-	25€
Veneto Italie - Gran Passione IGT	6€	26€
Espagne - Ramito - Tempralino Syrah DOC	-	28€
Brouilly - 'Terres dorées' Jean-Paul BRUN AOP	-	28€
Languedoc Roussillon - Côte de Bœuf - Syrah Marselan IGP	6€	26€
Coteaux du lyonnais - 'Clos Saint Marc' AOP	-	23€
Bourgogne Pinot Noir - 'Domaine Tripoz' 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 UP Ultimate Cote de Provence AOC	25€	48€

VINS AU PICHET

	12 cl	50 cl
Rosé R' du Temps - Côte d'Azur Wine Sélection IGP	5 €	14 €
Blanc Pays d'Oc VIOGNIER 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) 8€	Martini ou Porto	6€
Fiero Spritz 9€	Ricard ou Pastis	4€
Coupe de champagne 10€	Whisky, Gin, Vodka, Rhum (sec)	11€
Kir ou Communard 6€	Jack Daniels ou Chivas	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	9€
Eau de vie Poire ou fleur de Molène 5cl	9€
Baileys 5cl	9€
Limoncello ou Grappa ou Manzana 5cl	8€
Get 27, Get 31 8cl	10€
Chartreuse 5cl	12€
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