



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	

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

Aperç - Cucina - Pizze

POUR COMMENCER

PIZZE DI APERITIVO découpées à partager

13€

Pizza Bianca huile d'olive vierge, mozzarella, roquette ou **Margherita** tomate, mozzarella, basilic

PLANCHES ICEO À PARTAGER

ANTIPASTI DI TERRA

18€

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 tataki de saumon

ANTIPASTI TARTUFATA

22€

Mortadelle italienne truffées, burrata truffée , Arancini Truffés

ANTIPASTI VEGGIE

18€

Assortiment de bricks aux légumes, houmous, légumes grillés, guacamole, tapenade d'olive

ANTIPASTI DI FORMAGGIO

18€

Assortiment de fromages

ANTIPASTI Grande 'Mezzo Mezzo'

25€

Grand Assortiment de fromages et charcuteries italiennes

Assiette POLLO HERMANO

19€

Wings de poulet, tenders de poulet, guacamole et tortilla

LES PETITES FAIMS

Arancini Truffés (4 pièces)

10€

Nachos guacamole cheddar

9€

Houmous et crudités

10€

Oignon rings sauce cheesy

9€

Friture d'éperlans au citron

8€

Beignets de calamars sauce tartare

9€

Stracciatella, fondante à l'huile d'olive vierge

12€

Wings de poulet panés sauce barbecue

11€

Véritable Saucisson « Fuet » Catalan

9€

Sticks de mozzarella panés

10€

Assiette de frites ail et fines herbes

7€

MENU ESCALE ICEO



Entrée plat dessert 35€
Entrée plat ou Plat dessert 28€

Entrée

Tataki de Saumon aux graines de sésames, marinade au miel soja et agrumes

Ou

Antipastis de Légumes marinés et Burrata au pesto

Ou

Tartare de Canard à l'italienne aux tomates séchées et parmesan

Plat

Ravioles de ricotta aux asperges, crème de citron aux herbes et burrata panée

Ou

Effiloché de bœuf confit aux pleurotes et pommes grenailles

Ou

Filet de Lieu (fumé sans arrêtes) façon *Haddock* en Aïoli et légumes vapeur

Dessert

Ananas Melba aux raisins secs

Ou

Brioche perdue et glace caramel beurre salé

Ou

Tiramisu *Classico*

NOS SUGGESTIONS

Ceviche de Thon , mariné aux agrumes et baies, frites aux fines herbes et ail	23€
Salade Cesare , poulet pané, sauce césar, parmesan, croûtons, œuf, crudités	17€
Carpaccio maison de faux filet de bœuf , mozzarella, frites, mesclun	22€
Gnocchi Scampi à la crème de langoustine et gambas grillés	19€
Burger de canard (120g), emmental, bacon, butternut, sauce miel moutarde, frites ail fines herbes	19€
Hampe de Bœuf 250g , sauce échalotes et frites à l'ail et fines herbes	25€
Brochette de filet de Canard au poivre vert et pommes grenailles	23€
Poulpe à la plancha , sauce vierge, légumes de saison et riz	24€
Pavé de Saumon grillé 'brise de Medina' au citron confit	22€

NOS DESSERTS

Tiramisu Classico	7€
Gaufre glace vanille bourbon et coulis de chocolat	7€
Parfait glacé au Limoncello et son shooter de limoncello	8€
Ananas Melba aux raisins secs	7€
Macaron Praliné au chocolat	7€
Brioche perdue et glace Caramel Beurre salé	7€
Demi Saint Marcellin/Entier	6€/9€
Gorgonzola	7€
Coupe glacée Rhum Bacardi et glace rhum raisin	9€
Café Gourmand	9€
Champagne ou Get gourmand	15€

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 13€

Pizza bambino **ou** Pasta pomodoro
Boule de glace vanille ou chocolat ou barbe à Papa

NOS PIZZAS

LA PIZZA ITALIENNE

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

LA PIZZA CORSE

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

LA PIZZA ESPAGNOLE

*** Pepperoni** : base tomate, mozzarella, poivron, chorizo piquant, olives 17€

LA PIZZA ORIENTALE

*** Marrakech** : base tomate, mozza, légumes grillés, bœuf mariné aux épices, merguez, œuf 19€

*** Barbecue** sauce barbecue et tomate, mozzarella, bœuf haché et oignons fris 18€

Primavera crème d'épinard frais, légumes, mozzarella, burrata et roquette 18€

*** Boréale** base crème, mozzarella, courgette grillés, saumon fumé et citron 18€

*** Sultan** mozzarella, viande de veau Kebab, bœuf haché, oignons, sauce blanche 18€

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

Cocotte base crème légère, émincé poulet rôti, mozzarella, emmental, œuf, oignon 19€

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

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

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

Pâte faite 100% maison

NOS VINS

VINS BLANCS

	12 cl	75 cl
Pays d'Oc - Viognier IGP Les Costes	6€	22€
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€
Beaujolais - 'Château Moulin Favre' AOP	-	26€
Saint Joseph Blanc - Courbis AOC	-	45€
Condrieu - Vins de Vienne AOP	-	58€

VINS ROUGES

	12 cl	75 cl
Languedoc Roussillon - 'Côte de Bœuf' - Syrah Marselan IGP	6€	26€
Crozes Hermitage - 'Nobles Rives' Cave de Tain AOP	7€	31€
Veneto Italie - 'Gran Passione' IGT	6€	26€
Bourgogne Pinot Noir - 'Bouchard et Fils' AOP	6€	22€
Côte du Rhône - Parallèle 45 - Jaboulet Ainé BIO AOP	-	27€
Saint Amour - 'Château Moulin Favre' AOP	-	28€
Coteaux du lyonnais - 'Clos Saint Marc' AOP	-	23€
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 - 'Vins de Vienne' AOP	-	38€
Cornas - 'Champelrose' COURBIS AOP	-	62€
Côte Rôtie - 'Charmilles' Christophe Blanc AOP	-	56€
Magnum 150cl Côte de Bœuf - Syrah Marselan IGP	-	41€
Magnum 150cl Languedoc - 'Chemin de Moscou' Gayda IGP	-	73€

VINS ROSÉS

	75 cl	150 cl
Mas de Pampelonne Côte de Provence AOP	28€	55€

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 - Lanson brut	60 €	-
Champagne - Lanson Black réserve	80 €	-
Champagne - Nicolas Feuillatte	60 €	-
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€
Fiero Spritz	9€
Coupe de champagne	10€
Kir ou Communard	6€

Martini ou Porto	6€
Ricard ou Pastis	4€
Whisky, Gin, Vodka, Rhum (sec)	11€
Jack Daniels ou Chivas	12€

BIERES PRESSION

Tigre BOCK blonde 5,5%

1664 blanche 5%

Anosteké Blonde des Flandres 7,5%

Brooklyn Pulp Art IPA 6,0%

Bête Ambrée 8%

25cl	50cl	1.5L
4€	7€	19€
5€	8€	24€
6€	9€	24€
6€	9€	24€
6€	9€	24€

1664 Blanche 0,0% bouteille **33cl**

5€

SODAS 33cl

4€

Pepsi regular, Pepsi zéro, Pepsi cherry, Perrier, Schweppes Lemon/agrumes/tonic, Lipton Ice Tea, limonade (25cl)

JUS DE FRUIT ITALIENS Zuegg 20cl

4€

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

INFUSIONS SYMPLES GLACEES PETILLANTES BIO 33cl

5,50€

- Relax : verveine, cerise, lavande
- Énergisante : thym, menthe poivrée et citron
- Detox : Sauge, sureau et pomme

EAUX MINÉRALES 75cl San Benedetto plate ou pétillante

5€

DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados 5cl	9€
Eau de vie 5cl	9€
Baileys 5cl	9€
Limoncello ou Grappa ou Manzana 5cl	8€
Get 27, Get 31 8cl	10€
Menthe poivrée 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