

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	

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

Apera - Cucina - Pizze

POUR COMMENCER

PIZZE DI APERITIVO découpées à partager 14€

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

PLANCHES ICEO À PARTAGER

ANTIPASTI DI TERRA 19€

Assortiment de charcuteries italiennes, mozzarella di Bufala et antipasti de légumes

ANTIPASTI DI MARE 22€

Crevettes panées, poulpe, beignets de calamar, tartare de thon et gravlax de saumon

ANTIPASTI TARTUFATA 23€

Mortadelle italienne truffées, burrata truffée, Arancini truffés

ANTIPASTI VEGGIE 19€

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

ANTIPASTI DI FORMAGGIO 19€

Assortiment de fromages

ANTIPASTI Grande 'Mezzo Mezzo' 26€

Grand assortiment de fromages et charcuteries italiennes

Assiette POLLO HERMANO 20€

Wings de poulet, tenders de poulet, guacamole et tortilla

LES PETITES FAIMS

Arancini truffés (4 pièces) 11€

Nachos guacamole cheddar 11€

Houmous et crudités 11€

Oignon rings sauce cheesy 9€

Friture d'éperlans au citron 9€

Beignets de calamars sauce tartare 10€

Stracciatella, 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 à l'ail et fines herbes 8€

MENU ESCALE ICEO



Entrée plat dessert 35€
Entrée plat ou Plat dessert 29€

Entrée

Ceviche de thon à la mangue, mariné aux 5 baies

Ou

Arancini à la truffe et parmesan, crème *Tartufata*

Ou

Rillettes de Poulet rôti *estivale*

Plat

Orecchiette aux légumes du soleil et burrata fondante

Ou

Brochette de Pluma de porc ibérique au chorizo basque *Txistorra* et grenailles

Ou

Pavé de saumon à la plancha, crème de concombre et riz jasmin

Dessert

Nougat Turrón glacé aux fruits confits et coulis de fruits rouges

Ou

Moelleux au chocolat et crème anglaise

Ou

Tiramisu *Classico*

NOS SUGGESTIONS

Tartare de thon à la mangue , mariné aux 5 baies, frites et mesclun	24€
Trilogie tomates colorées et sa burrata farcie au pesto , mesclun et frites	18€
Salade Cesare , poulet pané, sauce césar, parmesan, croûtons, œuf, crudités	18€
Carpaccio maison de faux filet de bœuf , mozzarella, frites, mesclun	24€
Gnocchis artisanaux farcis à la truffe d'été , crème tartufata et burrata panée	24€
Burger Estate poulet pané maison, cheddar, guacamole, oignons frits, sauce burger	21€
Entrecôte de Galice 300gr et pommes grenailles persillées	29€
Côtelettes d'agneau aux épices du souk et pommes grenailles persillées	26€
Tomahawk de bœuf 1,200kg et pommes grenailles persillées	68€
Pavé de saumon à la plancha à la crème de concombre et son riz parfumé	24€
Poulpe à la plancha , sauce vierge, légumes de saison et son riz	26€

NOS DESSERTS

Tiramisu Classico	8€
Nougat Turrón glacé aux fruits confits et coulis de fruits rouges	8€
Parfait glacé au Limoncello et son shooter de limoncello	9€
Coupe Coco Beach glace noix de coco, ananas découpé et amandes effilées	8€
Moelleux au chocolat et crème anglaise	8€
Brioche perdue et glace vanille bourbon	8€
Saint Marcellin « Mère RICHARD » Demi/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 DIZZA ITALIENNE

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

LA DIZZA CORSE

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

LA DIZZA ESPAGIOLE

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

LA DIZZA ORIENTALE

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

* **Bianca** huile d'olive, mozzarella, roquette 14€

* **Margherita** base tomate, mozzarella, basilic 14€

* **Capretto** base crème, mozzarella, chèvre, miel, noix, roquette 18€

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

* **Saumonette** base crème, mozzarella, courgettes grillées, saumon fumé et citron 19€

Cocotte base crème légère, émincé poulet rôti, mozzarella, emmental, œufs, oignons 19€

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

* **Burger** base tomate, mozza, bœuf haché, oignons frit, cheddar, cornichon, sauce burger 19€

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

* **Verdura** crème de légumes, mozzarella, légumes grillés, burrata, roquette 18€

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

Pâte faite 100% maison

NOS VINS

VINS BLANCS

	Le Verre de 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 Du grand Clos AOP	7€	32€
Coteaux du lyonnais - 'Clos Saint Marc' AOP	- 23€	
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 - 'Les 3 Lys' Cave de Tain AOP	7€	31€
Sicile Italie - 'Nero d'Avola' Le Morre. DOCG	6€	24€
Syrah 100% Collines Rhodaniennes- 'Cave de Tain' IGP	-	23€
Val de Loire Saint Nicolas de Bourgueil - 'Les Galipots' AOP	-	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€
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
Gris Blanc Gerard Bertrand Pays d'OC IGP	26€	
Château LA COSTE Coteaux d'AIX AOP	34€	65€

VINS au Pichet

	Le Verre de 12 cl	50 cl
Rosé Cellier des Gorges de L'Ardèche IGP	5 €	14 €
Blanc Cellier des Gorges de L'Ardèche IGP	5 €	14 €
Rouge Cellier des Gorges de L'Ardèche IGP	5 €	14 €

NOS PETILLANTS

	75 cl	150 cl
Prosecco - Casa SCALINI DOC	30 €	-
Champagne - Tsarine Rosé	60 €	-
Champagne - Lanson brut	60 €	-
Champagne - Nicolas Feuillatte	60 €	-
Champagne - R de Ruinart brut - Ruinart	120 €	-
Champagne - Blanc de Blancs - Perrier Jouët	150 €	-

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

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€
Anosteké NEIPA 5,6%	6€	9€	24€
Brooklyn Bodega Run Smooth IPA 5,0%	6€	9€	24€
Bête BlueBerry GINGER 8%	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