

**23€**

Entrée + plat  
+ dessert  
au choix ci-dessous

**Menus du soir,  
midis weekend  
et jours fériés**

**32€**

Entrée + plat  
+ dessert  
au choix ci-dessous

## Entrée (au choix)

### TOASTS DE RILLETTÉ AUX 2 SAUMONS MAISON 1-5-12

#### SALADE CAPRESE 5

Tomate, mozzarella fraîche, asperges, chiffonnade de salade, huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic, olives noires

#### CARPACCIO DE BŒUF 5-10

Viande de bœuf marinée, parmesan, câpres, olives, tomates

#### ASSIETTE DE CHARCUTERIE 9

#### SALADE DE GÉSIERS 1-11

Salade, tomate, gésiers, croûtons, persillade

## Plat chaud (au choix)

### ESCALOPE PAVAROTTI POULET 1-3-5

Panée, jambon blanc, mozzarella, tomate, crème

### ONGLET env. 250 g Sauce 4 fromages 5 ou échalote

#### FILET DE LIMANDE AU CITRON 5-12

#### PIZZA AU CHOIX sauf bloc de foie gras

#### TORTELLONI ALLA SICILIANA 1-5-11

Pâtes fourrées au bœuf, crème, marsala, champignons, jambon cru

#### LIGUINE BASILIC SAUMON 1-5-11-12

Saumon fumé, basilic, crème, tomates confites

#### CASARECCE DOLCE 1-5-11

Poulet, miel, citron, échalote, champignons, crème, vin blanc, ciboulette

## Dessert (au choix)

### TARTE CITRON MERINGUÉE MAISON 1-2-5-11

#### PANNA COTTA MAISON 5-11

#### MOUSSE CHOCOLAT MAISON 11

#### TIRAMISU MAISON 5-11

#### 2 BOULES DE GLACE 5

#### FROMAGE BLANC 5

#### SALADE DE FRUITS



VIENNE SAUCE AU CHOIX : 4 fromages 5, cépes 5, échalote, marchand de vin 5-11, poivre vert 5, gorgonzola 5, miel  
SAUCE POISSON AU CHOIX : Citron 5, oseille 5, aneth 5, napolitaine 5-10-12 (tomates cerises, olives, câpres, oignons, vin blanc)

ACCOMPAGNEMENT : Pâtes ou frites ou haricots verts ou riz

## Entrée (au choix)

### FRICASSÉE DE SUPIONS 1-12

Salade verte, petites sèches, persillade

#### SALADE PÉRIGOURDINE 1

Salade, tomate, gésiers persillés, magret de canard fumé, 3 médaillons de bloc de foie gras sur toast

#### FARANDOLE DE BRUSCHETTAS 1-5

Gorgonzola/speck, saumon/chèvre, copeaux parmesan

#### SALADE MARINA 1-4-8-12

Salade, tomate, citron, petites gambas, écrevisses, moules, saumon fumé, persillade, flambée au cognac

#### FOIE GRAS POËLÉ

Foie gras, pommes, lit de salade, déglaçage au vinaigre de framboise

## Plat chaud (au choix)

### ENTRECÔTE DE BŒUF SAUCE AU CHOIX

#### FILET DE BŒUF SAUCE AU CHOIX

#### DUO DE POISSONS SAUCE AU CHOIX 12

Dorade et aiglefin

#### TAGLIATELLE SCOLIO 1-4-5-6-11

Crème, St-Jacques, crevettes, moules, persillade, flambées au whisky

#### SUGGESTION DU MOMENT

#### PIZZA AU CHOIX

## Dessert (au choix)

### ASSIETTE DE FROMAGES 5

#### CAFÉ GOURMAND 1-5

### TARTE CITRON MERINGUÉE MAISON 1-2-5-11

#### PANNA COTTA MAISON 5-11

#### MOUSSE CHOCOLAT MAISON 11

#### TIRAMISU MAISON 5-11

#### 2 BOULES DE GLACE 5

#### FROMAGE BLANC 5

#### SALADE DE FRUITS

# le Pinocchio

# Menu du midi

Uniquement. Sauf samedi, dimanche et jours fériés

**10€**  
**PLAT DU JOUR OU  
PLAT CHAUD**  
*au choix (sauf pizza)  
sur cette carte*

**11€**  
**ENTRÉE + DESSERT**  
*au choix sur cette carte*

**13€**  
**ENTRÉE + PLAT  
OU PLAT + DESSERT**  
*au choix sur cette carte*

**15€**  
**ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT**  
*au choix sur cette carte*

**ACCOMPAGNEMENT :**  
Pâtes ou frites ou  
haricots verts ou riz

Les allergènes présents dans nos plats



## Entrée (au choix)

### SALADE DE PÂTES MAISON <sup>1-5-11</sup>

Tomates cerise, mozzarella, olives, thon, câpres, mayonnaise maison

### CARPACCIO DE BŒUF <sup>5</sup>

Viande de bœuf marinée, parmesan, câpres, olives, citron, salade, tomates

### TOASTS DE RILLETTÉ AUX 2 SAUMONS MAISON <sup>1-5-12</sup>

### BEIGNETS CALAMARS <sup>1-11-12</sup>

Salade, calamars frits, citron, mayonnaise maison

### SALADE DE GÉSIERS <sup>1</sup>

### BRUSCHETTAS <sup>1-5</sup>

2 tartines de pain grillé, dès de tomate, huile d'olive, ail, persil, basilic  
salade verte, speck (jambon italien fumé)

## Plat chaud (au choix)

### LIMANDE AU CITRON <sup>12</sup>

### ONGLET env. 250 g <sup>5</sup>

Nature ou sauce champignons ou sauce 4 fromages

### LASAGNES MAISON <sup>1-3-5-6</sup>

### ESCALOPE DE POULET PANÉE SAUCE 4 FROMAGES <sup>1-5</sup>

### PIZZA AU CHOIX <sup>1</sup> sauf bloc de foie gras

### CASARECCE CARBONARA <sup>1-5</sup>

### PLAT DU JOUR (voir ardoise)

## Dessert (au choix)

### TIRAMISU MAISON <sup>5-11</sup>

### TARTE CITRON MERINGUÉE MAISON <sup>1-2-5-11</sup>

### FROMAGE BLANC <sup>5</sup>

### SALADE DE FRUITS FRAIS

### PANNA COTTA MAISON <sup>5-11</sup>

### DESSERT DU JOUR <sup>1</sup>

### CRÈME BRÛLÉE MAISON <sup>5-11</sup>

### MOUSSE CHOCOLAT MAISON <sup>11</sup>

### 2 BOULES DE GLACE <sup>5</sup>

# Nos poissons

▶ ASSIETTE DU PÊCHEUR 5-8-12	23,00 €
Dorade, Aigle fin, Saint-Jacques, persillade, crème, flambés au whisky	
▶ TRIO DE LA MER 5-12	23,00 €
Dorade, Aigle fin, saumon, citron, basilic, tomates cerises	
▶ GAMBAS DIAVOLO 14-5	19,00 €
Gambas décortiquées, sauce tomate, piment, vin blanc	
▶ GAMBAS AU MIEL 4-5-13	20,50 €
Gambas décortiquées, miel, vinaigre de framboise, crème, sauce soja	
▶ GAMBAS ALLA PANNA 4-5	22,00 €
Gambas décortiquées, speck, déglacé vin blanc, crème	
▶ GAMBAS CURRY FOURME D'AMBERT 14-5	22,00 €
Gambas décortiquées, fourme d'Ambert, curry, déglacé vin blanc, crème	
▶ SAINT-JACQUES DU CHEF 4-5-8-12	22,00 €
Cocktail de fruits de mer, Saint-Jacques, persillade, flambés whisky, crème	
▶ SAINT-JACQUES PINOCCHIO 6-5	22,00 €
Champignons, noix de Saint-Jacques, persillade, flambés whisky, crème	
▶ SOLE AUX AMANDES OU MEUNIÈRE 5-10-12	21,00 €
Grenouilles sautées à la poêle, persillade	
▶ POËLÉE DE GRENOUILLES 1-5-12	19,00 €
Petites sèches, persillade, poivrons	
▶ POËLÉE DE SUPIONS 1-5-12	18,00 €
DORADE MEUNIÈRE 5-12	21,00 €
DORADE 5-12 Sauce au choix	23,00 €
AIGLE FIN MEUNIÈRE 5-12	20,00 €
AIGLE FIN 5-12 Sauce au choix	22,00 €

**SAUCE POISSON AU CHOIX :** Citron 5, oseille 5, aneth 5, napolitaine 5-10-12 (tomates cerises, olives, câpres, oignons, vin blanc)

**ACCOMPAGNEMENT :** Pâtes ou frites ou haricots verts ou riz



# Nos pizzas

SALADE VERTE : 2€

► <b>ALDO MACCIONE</b>	1-5-11 Tomate, fromage, jambon, lardons, oignons, tomates fraîches, persillade, parmesan	11,50 €
► <b>AURELE</b>	1-5-11 Tomate, fromage, chorizo, merguez, œuf, jambon	11,50 €
► <b>CALABRIA</b>	1-5-11 Tomate, fromage, champignons, poivrons, oignons, crème fraîche, jambon, œuf	11,50 €
► <b>CALZONE</b>	1-5-11 Soufflé, tomate, fromage, jambon, champignons, jaune d'œuf	10,00 €
► <b>CAMPAGNOLA</b>	1-5-11 Tomate, fromage, tomates fraîches, mozzarella, persillade, parmesan	10,50 €
► <b>CÉLINE</b>	1-5-11 Tomate, fromage, jambon, lardons, oignons, œuf, crème fraîche	11,00 €
► <b>CHRISTIANO</b>	1-5-11-12 Tomate, fromage, saumon, citron	10,00 €
► <b>CORSICA</b>	1-5-11 Tomate, fromage, chorizo, chèvre, poivrons	10,00 €
► <b>DOLCE VITA</b>	1-5-11 Tomate, fromage, escargots, persillade, champignons, crème, tomates fraîches	12,00 €
► <b>EXOTIQUE</b>	1-5-11 Tomate, fromage, magret fumé, ananas, fromage, curry	11,00 €
► <b>FATINA</b>	1-5-11 Tomate, fromage, tomates fraîches, olives, anchois, mozzarella fraîche	11,00 €
► <b>HAYAT</b>	1-5 Tomate, fromage, tomates cerises, mozzarella fraîche, basilic	10,00 €
► <b>JO</b>	1-5-11 Tomate, fromage, champignons, poivrons, oignons, poulet	11,00 €
► <b>FROMAGI</b>	1-5-11 Tomate, fromage, bleu, Saint-Nectaire, chèvre, origan	10,00 €
► <b>MARGHERITA</b>	1-5-11 Tomate, fromage, origan	8,00 €
► <b>MARIA</b>	1-5-11 Tomate, fromage, merguez, œuf, crème fraîche	11,00 €
► <b>NAPOLITANA</b>	1-5-11-12 Tomate, fromage, olives, anchois, câpres	10,00 €
► <b>NINO</b>	1-5-11 Tomate, fromage, tomates cerises, chèvre, miel	11,00 €
► <b>NOLA</b>	1-5-11 Tomate, fromage, jambon italien, roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique, parmesan	12,00 €
► <b>ORIENTALE</b>	1-5-11 Tomate, fromage, assortiment de fromages, merguez, oignons, cumin	11,50 €
► <b>PAYSANNE</b>	1-5-11 Tomate, fromage, lardons, oignons, camembert, œuf, crème fraîche, origan	11,00 €
► <b>PECORAIA</b>	1-5-11 Tomate, fromage, fromage de chèvre, lardons, origan	10,00 €
► <b>PINOCCHIO</b>	1-4-5-8-11 Tomate, fromage, St-Jacques, persillade, cocktail de fruit de mer, gambas, citron	12,00 €
► <b>PROSCIUTTO</b>	1-5-11 Tomate, fromage, jambon	9,00 €
► <b>RÉGINA</b>	1-5-11 Tomate, fromage, jambon, champignons	10,00 €
► <b>ROMÉO</b>	1-5-11 Tomate, fromage, oignons, carpaccio de bœuf, roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique, parmesan	11,50 €
► <b>ROMAINE</b>	1-5-11 Tomate, fromage, chorizo, lardons, oignons, tomates fraîches, persillade, parmesan	11,50 €
► <b>SPÉCIALE CALZONE</b>	1-5-11 Soufflé, tomate, fromage, champignons, jambon, chèvre, crème fraîche, jaune d'œuf	10,50 €
► <b>TEDDY</b>	1-5-11 Tomate, fromage, viande de bœuf hachée, oignons, œuf, persillade	12,00 €
► <b>THON</b>	1-5-11-12 Tomate, fromage, thon, oignons, olives, crème	11,00 €
► <b>TITI</b>	1-5-11 Tomate, fromage, chorizo, merguez, lardons, jambon, oignons	11,50 €
► <b>TONY</b>	1-5-11 Tomate, fromage, champignons, chorizo, poivrons, oignons, origan	11,50 €
► <b>VÉGÉTARIENNE</b>	1-5-11 Tomate, fromage, asperges, poivrons, champignons, tomate	11,00 €
► <b>ZOUZOU</b>	1-5-11 Tomate, fromage, sauce barbecue, St-Nectaire, viande hachée, oignons, potatoes	12,00 €

# Nos pizzas blanches Base crème

► <b>CHARLIE</b>	1-5-11 Crème, fromage, roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique parmesan, tomates cerises, jambon italien	12,00 €
► <b>KOULOUC</b>	1-5-11 Soufflé, crème, fromage, champignons, œuf, crème fraîche, bloc de foie gras, fromage	13,00 €
► <b>LVA</b>	1-5-11-12 Crème, fromage, crème fraîche, saumon fumé, chèvre, oignons, olives	12,00 €
► <b>PAUL</b>	1-5-11 Crème, fromage, poulet, persillade, tomates fraîches, Cantal	11,00 €
► <b>PÉRIGOURDINE</b>	1-5-11 Crème, fromage, magret de canard fumé, bloc de foie gras, poivre vert, fromage	13,00 €
► <b>SPÉCIALE</b>	1-5-11 Crème, fromage, St-Nectaire, lardons, potatoes, crème fraîche, oignons, origan	11,00 €
► <b>THÉRÈSA</b>	1-5-11 Crème, fromage, crème fraîche, jambon, St-Nectaire, mozzarella, emmental, origan	11,00 €

# Nos pâtes

SALADE VERTE : 2€

► TRIS PASTA ROYAL (2 pers.) 1-5-11	33,00 €
3 sortes de pâtes au choix sur la carte	
► LASAGNE AU FOUR "MAISON" 1-3-6-11	11,50 €
Pur bœuf	
► TAGLIATELLE SAN GIACOMO 1-4-5-8-11	16,00 €
St-Jacques, tomates cerises, ciboulette, vin blanc, crème	
► TAGLIATELLE SCOLIO 1-4-5-8-11	16,50 €
St-Jacques, crevettes, moules, persillade, crème, flambées whisky	
► TAGLIATELLE ÉCREVISES 1-4-5-11	15,00 €
Queues d'écrevisses persillées, crème, flambées cognac	
► TAGLIATELLE ALLA CARBONARA 1-5-11	10,50 €
Lardons, crème, jaune d'œuf	
► TAGLIATELLE VERDURE 1-5-11	14,50 €
Poêlée de légumes, asperges vertes, tomates cerises, pesto, roquette, copeaux parmesan	
► TAGLIATELLE MASCARPONE 1-5-11	14,50 €
Crème, mascarpone, cèpes, parmesan	
► CASARECCE ORIENTALE 1-5-11	13,50 €
Poulet, chorizo, poivrons, ciboulette, échalotes, crème, vin blanc, épices	
► CASARECCE ASPERGES 1-5-11	14,00 €
Crème, asperges vertes, speck, gorgonzola	
► CASARECCE DOLCE 1-5-11	13,50 €
Poulet, miel, citron, échalote, champignons, crème, vin blanc, ciboulette	
► CASARECCE DI MARE 1-4-11	12,00 €
Moules, tomates cerises, courgettes, ail, persil, vin blanc	
► CASARECCE BUONGUSTAO 1-4-11	14,50 €
Crème, asperges vertes, bloc de foie gras	
► LINGUINE BASILIC SAUMON 1-5-11-12	14,00 €
Saumon, basilic, crème, tomates confites	
► LINGUINE STROMBOLI 1-5-11	14,00 €
Crème, champignons, escargots, persillade, flambées au whisky	
► PENNE POULET COURGETTES 1-11	13,00 €
Courgettes, tomates confites, émincés de poulet, ciboulette, vin blanc	
► PENNE AU CURRY 1-5-11	12,00 €
Lardons, crème, curry, jaune d'œuf, échalotes, vin blanc	

► PENNE ALLA CHITARA 1-3-5-11	14,00 €
Lardons, oignons, persillade, déglacé vin blanc, sauce tomate, crème fraîche, mozzarella fraîche, cépes	
► PENNE ARABIADE 1-3-11	12,00 €
Lardons, oignons, piments, vin blanc, sauce, tomate	
► PENNE AU FOUR 1-3-5-10	11,00 €
Bolognaise, jambon, crème fraîche, mozzarella, gratinée au four	
► PENNE AUX 4 FROMAGES 1-5-11	10,50 €
Sauce 4 fromages	
► PENNE ALLA BOSCAIOLA 1-3-5-11	13,50 €
Champignons, jambon, persillade, sauce tomate, crème fraîche, mozzarella, gratinée au four, petits pois	
► SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 1-3-6-11	10,00 €
Sauce bolognaise maison	
► SPAGHETTI LÉA 1-11	11,00 €
Ail, piment, olives noires, huile	
► SPAGHETTI AU PESTO 1-10-11	12,50 €
Pesto vert, tomates cerises	
► SPAGHETTI AU PESTO ROUGE 1-10-11	13,00 €
Pesto rouge, asperges vertes, olives noires	
► TORTELLONI ALLA SICILIANA 1-5-11	14,50 €
Pâtes fourrées au bœuf, crème, marsala, champignons, jambon cru	
► TORTELLONI TROIS FORMAGGI 1-5-10	13,50 €
Pâtes fourrées au bœuf, parmesan, gorgonzola, mozzarella, crème, noix, ciboulette	
► TORTELLONI ALLA FIORENTINA 1-5-11	15,50 €
Pâtes fourrées au bœuf, cèpes, lardons, oignons, persillade, crème, déglacé vin blanc	
► GNOCCHI ALLA SAUCE GORGONZOLA 1-5-11	13,00 €
Speck, gorgonzola, crème, gratinés	
► GNOCCHI ALLA VENEZIANA 1-3-5-11	13,00 €
Tomate, basilic, crème	
► GNOCCHI ALLA CARBONARA 1-5-11	13,00 €
Lardons, crème, jaune d'œuf	





*Carte des Boissons*

<b>Nos Champagnes</b>	<i>12cl</i>	<i>37,5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
<b>A.Bergère</b>					
<i>Champagne Brut AOP</i>	<b>7€</b>			<b>46€</b>	
<b>Deutz</b>					
<i>Champagne Brut AOP</i>				<b>56€</b>	<b>115€</b>
<b>Nos Vins Blancs</b>	<i>12cl</i>	<i>37,5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
<b>Chambre d'Amour "Moelleux"</b>					
<i>Vin de France</i>	<b>4€</b>				<b>21€</b>
<b>Gayda "Figure Libre"</b>					
<i>IGP pays d'Oc</i>	<b>4€</b>				<b>19€</b>
 <b>Villa Mura</b>					
<i>Soave DOC</i>	<b>4€</b>				<b>16€</b>
<b>Nos Vins Rosés</b>	<i>12cl</i>	<i>37,5cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
<b>Château du Roüet "Teres Antique"</b>					
<i>IGP Méditerranée</i>	<b>4€</b>				<b>17€</b>
<b>Roséfine</b>					
<i>IGP Méditerranée</i>				<b>19€</b>	<b>38€</b>
 <b>Domaine Jas d'Esclans</b>					
<i>Côtes de Provence AOP</i>				<b>19€</b>	<b>25€</b>
<b>Pic Saint Loup AOP</b>					<b>21€</b>
<b>Reserve Vignier</b>					
<i>Cabernet d'Anjou AOP</i>					<b>17€</b>
<b>Villa Mura</b>					
 <b>Bardolino DOC</b>	<b>4€</b>	<b>10€</b>			<b>18€</b>
<b>Ca' De' Medici</b>					
 <b>Lambrusco DOC</b>					<b>17€</b>

Présence de Soufre dans tous nos vins

## Nos Vins Rouges

12cl 37,5cl 50cl 75cl

### Vallée du Rhône

Vieux clocher *Côtes du Rhône AOP*

14€ 19€

Delas "Cuvée Saint Esprit"

*Côtes du Rhône AOP*

4€ 20€

Chapoutier *Crozes Hermitage AOP*

16€ 28€

Delas "Domaine des Genêts"

*Vacqueyras AOP*

24€

Private Gallery *Lubéron AOP*

4€ 18€

### Val de Loire

Les Petits Grains

*Saint Nicolas de Bourgueil AOP*

12,50€ 23€

### Languedoc



Mas Haut-Buis

*Terrasses du Larzac AOP*

25€

Château Fontanche "Les Uyères" *Saint Chinian AOP*

18€

Pic Saint Loup *AOP*

24€

"Les Creisses" *IGP Pays d'Oc*

32€

### Bordelais

Château Loumelat

*Côtes de Blaye AOP*

22€

Château Haut Selve *Graves AOP*

29€

Château Martet *Sainte-Foy-Bordeaux AOP*

58€

### Italie

Mario Primo Piccini

*Chianti DOCG*

21€

Villa Mura

*Bardolino DOC*

4€ 10€ 18€

Villa Mura

*Valpolicella DOC*

19€

Ca' De' Medici

*Lambrusco DOC*

17€

## Nos Vins en Carafe

25cl 50cl

IGP du Vaucluse Blanc ou Rosé ou Rouge

3,50€ 6,00€

## Nos Apéritifs

Pression 1664	25cl	3,20€
Pression 1664	50cl	6,20€
Desperados	33cl	4,30€
Grimbergen		
du moment	33cl	4,30€
Heineken	33cl	3,50€
Americano Maison	6cl	4,50€
Apéritif Maison	15cl	4,50€
Campari	5cl	4,50€
Cocktail sans alcool	13cl	3,20€
Cocktail du moment	13cl	7,00€
Spritz	15cl	6,50€
Kir <i>(Mûre, cassis, pêche, framboise, chataigne)</i>	13cl	3,50€
Kir Pétillant	13cl	4,00€
Gin - Vodka	4cl	4,50€
Jack Daniels	4cl	6,00€
Clan Campbell	4cl	4,50€
Malibu	4cl	5,00€
Marsala Amande	4cl	4,00€
Martini <i>(Blanc, Rouge, Rosé)</i>	4cl	4,50€
Muscat	4cl	4,00€
Porto	4cl	4,00€
Ricard - Pastis	2cl	3,00€
Suze	4cl	4,00€
Avèze	4cl	3,00€

## Nos Eaux Minérales

San Pellegrino	50cl	3,00€
Vittel	50cl	3,00€
Chateldon	75cl	5,00€
San Pellegrino	100cl	4,50€
Vittel	100cl	4,50€

## Nos Digestifs

Amaretto	4cl	5,00€
Bailey's	4cl	5,00€
Calvados	4cl	5,00€
Get 27	4cl	5,00€
Get 31	4cl	5,00€
Grand Marnier	4cl	5,00€
Grappa	4cl	5,00€
Cognac	4cl	5,00€
Armagnac	4cl	5,00€
Rhum Don Papa	4cl	6,00€
Verveine	4cl	5,00€
Poire	4cl	5,00€
Limoncello	4cl	5,00€

## Nos Softs *(sans alcool)*

Coca Cola	33cl	3,50€
Coca Cola Zéro	33cl	3,50€
Orangina	25cl	3,50€
Lipton Ice Tea Pêche	25cl	3,50€
Schweppes <i>(Agrumes ou Tonic)</i>	20cl	3,00€
Jus de Fruits Pampril	25cl	3,50€
<i>(Orange, ananas, abricot, pomme, ace, tomate, fraise, pamplemousse)</i>		

Sirop à l'eau	25cl	1,20€
Diabolo	25cl	1,70€

Heineken 0.0 <i>(sans alcool)</i>	33cl	3,50€
--------------------------------------	------	-------

## Nos Boissons Chaudes

Café	1,50€
Décafeiné	1,50€
Thé / Infusion	2,00€

le  
Pinocchio

Merci de votre visite et à bientôt