



Notre Carte

Nous sommes fiers de la qualité et de la fraîcheur de tous les ingrédients, qui sont choisies par Nanda elle-même.

Nos collaborateurs sont des connaissances des longues dates rassurant sur la qualité de nos produits.

We are very proud of the quality and the freshness of all our ingredients, which are chosen by Nanda herself.

We have a long relationship with our providers on the market reassuring the quality of our products.

Pizze

Margherita 9,90 €

Sauce Supreme, mozzarella
Supreme Sauce, Mozzarella

Napoletana 11 €

Anchois, Capres, olives
Anchovies, capers, olives

Reine 11,50 €

Jambon, champignons, origan
Ham, mushrooms, oregano

Neptune 12 €

Thon, artichaut, poivron, origan
Tuna, artichokes, peppers, oregano

Marinara 12,50 €

Panaché de fruits de mer, ail, citron
Seafood, garlic, lemon

Capricciosa 12,50 €

Jambon, artichaut, olive, champignons,
oignon
Ham, artichokes, olives, mushrooms,
oregano

Paysanne 12,50 €

Salami, oignon, poivron, ail, origan
Salami, onions, peppers, garlic, oregano

Pollo 12,50 €

Poulet, poivron, crème fraîche, oignon
Chicken, peppers, fresh cream, onions

Campione 12,50 €

Viande hachée de bœuf, œuf
Minced beef, eggs

Orientale 12,50 €

Merguez, poivron, œuf, oignon
Merguez sausage, peppers, eggs, onions

Pompei 12,50 €

Jambon, poitrine fumée, œuf, origan
Ham, bacon, eggs, oregano

Trio Del Sud 12,50 €

Chorizo, Coppa, jambon, œuf
Chorizo sausage, coppa ham, ham, egg

Quatre Fromage 12,50 €

Assortiment de quatre fromage
Four cheeses

Baltiqui 13,50 €

Saumon fumé, crème fraîche
Smoked salmon, fresh cream

Ventellina 13,50 €

Bresaola, tomate fraîche, roquette, copeaux
de parmesan
Bresaola, tomatoes, rocket the salad,
Parmesan slices

Parme 13,50 €

Jambon de parme, roquette, copeaux de
parmesan
Parma ham, rocket salad, Parmesan
slices

Bella 13,50 €

Saumon frais et crevettes marinées à
l'aneth, crème fraîche
Salmon and prawns marinated with dill,
fresh cream

Savoyarde 12,50 €

Lardon, pommes de terre, crème fraîche,
reblochon, oignon
Bacon, potatoes, fresh cream, reblochon
cheese, onions

Torino 12,50 €

Jambon, poitrine fumée, champion, poivron,
oignon
Ham, bacon, mushrooms, peppers,
onions

Vegetariana 12,50 €

Aubergine, champignon, oignon, poivron,
origan
Eggplant, mushrooms, onions, peppers,
oregano

Palermo 12,50 €

Chorizo, poivron, œuf, olive, origan
Chorizo sausage, eggs, olives, oregano

Calzone 12,50 €

Jambon, champignon, œuf
Ham, mushrooms, eggs

Caruso 12,50 €

Fromage de chèvre, crème fraîche,
roquette, tomate séchée
Goat cheese, fresh cream, rocket salad,
dry tomatoes

Composez votre Pizza:

Sur une base de Margherita, 1 € par ingrédient. Sauf Saumon et Fromage 2 €

Make your own Pizza:

On a Marguerita base, add 1 € per ingredient. Besides salmon and cheese which is 2 €

Antipasti

Bruschetta 7,50 €

Pain à l'ail, tomate, basilic, mozzarella gratinée

Garlic bread, tomato, basilic, grilled mozzarella

Piatto di Verdure 8,90 €

Assortiment de légumes grillés, tomate séchée, mozzarella

Grilled vegetables, dry tomato, mozzarella

Mozzarella in Carrozza 8,90 €

Assortiment des légumes grillés, mozzarella panée

Grilled vegetables, fried breaded mozzarella

Antipasti Speciale di Paparazzo 14,50 €

Grand Assortiment de légumes, charcuterie et fromage à partager

Platter of Vegetables, Delicatessen and Cheeses to share

Prosciutto di Parma con Mozzarella 9,50 €

Jambon de parme avec mozzarella de buffalo

Parma ham with Buffalo mozzarella

Carpaccio di Manzo 10,90 €

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette

Beef carpaccio, Parmesan slices, rocket salad

Grand Tagliele 15,90 €

Grande assiette de charcuterie et Fromages italiens à partager

Platter of Delicatessen and Italian Cheeses to share

Parmigiana di Melanzane 8,90 €

Aubergine, tomate, mozzarella et parmigiano gratiné au four

Roasted eggplant, tomato, mozzarella and parmesan cheese

Frito Misto 15,90 €

Grande sélection de poisson et légumes frits, selon la fantaisie du Chef, à partager

Platter of Fish and fried vegetables to share

Entrée du Jour 7,90 €

Selon la fantaisie du Chef

Starter of the Day

Insalate

Bresaola 13,50 €

Panachée de salade verte, bresaola, artichaut, tomate séchée, copeaux de parmesan, huile d'olive

Green salad, bresaola, artichoke, dry tomato, Parmesan slices, olive oil

Poulet Tandoori 13,50 €

Panachée de salade verte, poulet mariné tandoori, pommes sautées, tomate, concombre, œuf, noix, sauce vinaigrette

Green salad, marinated tandoori chicken, sautéed potatoes, tomato, cucumber, egg, nuts, vinaigrette sauce

Angevine 13,50 €

Panachée de salade verte, tomate, nem de chèvre, pignons, raisin sec, pomme golden, sauce vinaigrette

Green salad, tomato, goat cheese spring roll, pine nut, dry raisin, Apple, vinaigrette sauce

Paysanne 13,50 €

Panachée de salade verte, tomate, concombre, pommes sautées, jambon parme, croûton, noix, œuf poché, copeaux de parmesan, sauce vinaigrette

Green salad, tomato, cucumber, sautéed potato, Parma ham, crouton, nuts, poached egg, Parmesan slices, vinaigrette sauce

Bruschette 13,50 €

Panachée de salade verte, brusquette, pesto ou basilic

Green salad, bruschetta, pesto or basilic sauce

César 14,50 €

Panachée de salade verte, poulet grillé, copeaux de parmigiano, tomate, croutons, oeuf dur, dressing César

Green salad, grilled chicken, parmesan slices, tomato, croutons, hard-boiled egg, Cesar dressing

Nizzarda (Niçoise) 14,50 €

Panachée de salade verte, tomate, , thon, saumon fumé, haricots verts, tomate, crouton, oeuf dur, olives noires, anchois

Green salad, tuna, smoked salmon, green beans, tomato, crouton, hard-boiled egg, black olives, anchovies

Paparazzo 14,50 €

Panachée de salade verte, emincé de veau, tomate, mais, mozzarella, dressing Paparazzo
Green salad, minced veal, tomato, sweet corn, mozzarella, Paparazzo dressing

Paste

Spaghetti Pomodoro e Basilico 11 €

Tomate fraîche, sauce tomate, basilic
Fresh tomatoes, tomato sauce, basilic

Spaghetti alla Bolognese 12,50 €

Viande haché de bœuf, épices, sauce tomate
Minced beef, spices, tomato sauce

Penne alla Norma 12,50 €

Sauce tomate, aubergine, crème fraîche, ricotta, parmesan
Tomato sauce, eggplant, fresh cream, ricotta, parmesan

Linguine al Pesto 12,50 €

Sauce pesto, pignons grillés
Pesto sauce, grilled pine nuts

Tagliatelle ai Funghi 12,50 €

Panachée de champignons des bois, vin blanc, crème fraîche
Wild mushrooms, white wine, fresh cream

Linguine alla Pescatora 14,90 €

Panachée de fruits de mer, vin blanc, ail, tomate, basilic
Seafood, white wine, garlic, tomato, basil

Tagliatelle ai Due Salmoni 14,90 €

Saumon frais, aneth, vin blanc, crème fraîche
Fresh salmon, dill, white wine, fresh cream

Penne al Pollo 13,50 €

Fillet de poulet, champignons des bois, vin blanc, crème fraîche
Chicken breast, wild mushrooms, white wine, fresh cream

Spaghetti alla Matriciana 12,50 €

Poitrine fumée, jambon, poivron, ail, vin blanc, sauce tomate

Bacon, ham, pepper, garlic, white wine, tomato sauce

Penne Papparazzo 13,50 €

Émincé d'escalope de veau, champignons des bois, marsala, crème fraîche
Minced veal scallop, wild mushrooms, marsala whine, fresh cream

Spaghetti alla Carbonara 12,50 €

Poitrine fumée, œuf, crème fraîche
Bacon, egg, fresh cream

Penne al Quattro Fromaggi 12,50 €

Panachée de quatre fromages, crème fraîche
Four cheeses, fresh cream

Penne all'Arrabiata 11,50 €

Sauce tomate piquante, olives, parmesan, basilic
Spicy tomato sauce, olives, parmesan, basil

Lasagne alla Bolognese 15,90 €

Viande de bœuf hachée, sauce tomate, le tout gratiné
Minced beef, tomato sauce, all grilled

Tagliatelle all'Ortolana 12,50 €

Sauce aux légumes, crème fraîche, pistou
Vegetable sauce, cream, pesto sauce

Tagliatelle Armagnac e Parma 13,50€

Émincé de jambon de Parme, tomates fraîches, roquette, crème, armagnac
Minced Parma ham, fresh tomatoes, roquette salad, crème fraîche, Armagnac

Linguine Gamberi e Mozzarella 14,90€

Gambas, mozzarella, tomates fraîches, pistou
Prawns, mozzarella, fresh tomatoes, pesto sauce

Risotto du jour

15€ par personne ou 27,50€ pour deux personnes

Risotto of the Day
15€ for one or 27,50€ for two

Paste Freshe

Pappardella Prosciutto di Parma 14,50 €

Sauce au choix

Pappardella with Parma Ham

Choose your sauce

Mezzaluna al Funghi 14,50 €

Mezzaluna ravioli with mushrooms

Cappelletto al Quattro Fromaggi 14,50 €

Cappelletto Four Cheeses

Carne & Pesce

Scaloppa alla Milanese 14,50 €

Escalope de veal panée, salade, pâtes ou legumes

Breaded veal scallops, salad, pasta or vegetables

Scaloppina al Marsala 14,50 €

Escalope de veau poêlée au marsala, champignons, creme avec salade et ses pâtes

Fried veal deglazed on Marsala, mushrooms, cream with salad and pasta

Scaloppine al Gorgonzola 14,50 €

Escalope de veau poêlée, sauce gorgonzola avec salade et ses pâtes

Fried veal, gorgonzola sauce with salad and pasta

Saltimbocca alla Romana 14,50 €

Escalope de veau poêles, au jambon de parme, sage et vin blanc avec salades et ses pâtes

Fried veal with Parma ham, sage and white wine with salad and pasta

Bocconcini 14,50 €

Escalope de veau farci de mozzarella et jambon de parme avec salade et ses pâtes

Fried veal with Parma ham, sage and white wine with salad and pasta

Scaloppine di Pollo 14,50 €

Escalope de poulet poêlée au beurre avec salade et legumes ou pâtes

Butter fried chicken with salad and vegetables or pasta

Scaloppa alla Bolognese 14,50 €

Escalope de veau panée, sauce tomate, mozzarella gratinée, pâtes
Breaded veal scallop, tomato sauce, grilled mozzarella, pasta

Entrecôte ou Pavé de Boeuf ou Faux Filet 15,90 €

Grillés avec salade et frites, sauce poivre ou gorgonzola
Grilled with salad and fries, pepper or gorgonzola sauce

Pavé de Saumon 15,90 €

Grillés avec salade et gratin dauphinois
Grilled with salad and gratin dauphinois (Roast potatoes in cream)

Fillet de Bar 15,90 €

Rôti sur lit de légumes grillés
Roasted on grilled vegetables

Dolci

Café Gourmand Maison 5,90 €

Selon la fantaisie du Chef
Acoording to chef's mood

Thé Gourmand 6,90 €

Tiramisu 6,90 €

Mousse au Chocolat 5,90 €

Fondant au Chocolat 6,50 €

Tarte Fine aux Pommes 6,50 €

Crème Brulée 6,50 €

Panna Cotta 5,90 €

Drinks

VINOS

Vins Français

Bordeaux Lussac Saint-Emilion AOC Grand Ricombre

11 € la demi-bouteille 22 € la bouteille

Grave Chateau Saint Jean AOC

15,50 € la demi-bouteille 32 € la bouteille

Vallée du Rhône Tavel AOC Escaraille

9,50 € la demi-bouteille 19 € la bouteille

Côtes de Provence R. Desbastides Cave de St Tropez AOC

9 € la demi-bouteille 18 € la bouteille

Vins Italiens

del Piemonte Dolceto d'Alba 28 €

di Sicilia Nero d'Avola Mandrarossa 22 €

di Emilia Romagna Lambrusco Secco 22 €

di Toscana Chianti Classico 13,50 € la demi-bouteille 28 € la bouteille

Au Pichet

Italien Rouge, Blanc, Rosé Verre 2,10 € 25cl 4,50 € 50cl 9 €

Français Rouge, Blanc, Rosé Verre 2,10 € 25cl 4,50 € 50cl 9 €

Bières en bouteille

Corona 4,90 €
Buckler 3,90 €
Heineken 4,90 €
1664 4,90 €
Nastro Azzuro (la italienne) 4,90 €

Eaux Minérales

Vittel
San Pellegrino
Badoit
50cl 4 € 1 L itre 6 €

Apéritifs

Coupe de Champagne 6 €
Kir Royal 6,50 €
Kir Savignon 5,50 €
Kir a la Mure 6 €
Pastis 4,50 €
Get27 - Get31 7 €
Porto 4,50 €
Americano 5 €
Martini 5 €
Vodka - Gin - Tequila 6,50 €
Bourbon - Bayley's 7 €
Rhum 5 €

Liqueurs & Digestifs

Limoncello 4,50 €
Grappa 4,50 €
Campari 5,50 €
Armagnac 6 €
Cognac 6 €
Cointreau 6,50 €
Grand Marnier 6,50 €
Eau de Vie 6,50 €
Liqueur melon, café, vanille 6,50 €
Amaretto 5,50 €
Fernet Branca 6,50 €

Whisky

J&B 4cl 6,50 €
Chivas Régal 12 ans 4cl 7,50 €
Jack Daniels 4cl 7,50 €

Boissons Froides

Coca-Cola 33cl 3,70 €
Limonade 25cl 3,50 €
IceTea 33cl 3,70 €
Perrier 33cl 3,70 €
RedBull 33cl 3,70 €
Orangina 25cl 3,50 €
Jus de fruit 25cl 3,70 €
(Orange, abricot, fraise, tomate, ananas)

Boissons Chaudes

Café 2,10 €
Café décaféiné 2,20 €
Café noisette 2,20 €
Café crème 2,80 €
Cappuccino 2,80 €
Thé ou infusion 3,50 €