

CÔTÉ RESTAURANT

Édition Printemps / Été

PLANCHES

CHARCUTERIE	13.00
Jambon cru, jambon blanc, rosette, coppa	
TARTINADE	12.00
Assortiment de tapenades et toasts grillés	
GOURMANDE	14.00
Aiguillettes de poulet panées, camembert pané, oignon rings	

PETITS PLATS

ASSIETTE ITALIENNE	14.00
Jambon cru, burrata, tomates, pesto	
TERRINE DE FOIE GRAS & CHUTNEY DE FIGUES	16.00
CARPACCIO DE BOEUF À L'ITALIENNE	11.00
DOUBLE CARPACCIO	18.00
Servi avec frites maison et salade	

SALADES

	NORMALE	XL
LYONNAISE	10.00	13.00
Lardons, croûtons, œuf poché		
FERMIÈRE	10.00	13.00
Volaille, dés de comté, tomates, œuf poché		
CROUSTI	10.00	13.00
Tomates, oignons, beignets de fromage pané		
SCANDINAVE	10.00	13.00
Saumon, crevettes, dés de tomates		
CÉSAR	10.00	13.00
Poulet pané, parmesan, tomates, poivrons		
PÉRIGOURDINE	12.00	15.00
Magret de canard fumé, foie gras maison sur toasts, tomates		
CHÈVRE CHAUD	10.00	13.00
Brushetta chèvre frais, tomates		
FOIE DE VOLAILLE	10.00	13.00
dés de tomates, foies de volaille, oignons et croûtons		

Formules du Jour le midi uniquement

PLAT	9.90
ENTRÉE OU DESSERT + PLAT	12.90
ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU CAFÉ	14.90
1/2 PIZZA SALADE AU CHOIX + DESSERT OU CAFÉ	15.00

Supplément dessert à la carte + 2 €

BURGERS & VIANDES

BURGER TEXAN	15.00
Effilochée de porc, galette rostie, oignons confits, salade, tomates, sauce barbecue	
FISH BURGER	15.00
Merlu pané, oignons, salade, tomates, sauce tartare	
CHEESE BURGER	15.00
Steack du boucher, oignons, salade, tomates, cheddar	
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE	19.00
ESCALOPE MILANAISE	17.00
ESCALOPE DE VEAU TRUFFÉE	18.00
ESCALOPE DE VEAU FORESTIÈRE	16.00
ENTRECÔTE ENVIRON 200 G	18.00
PLUMA PATA NEGRA BELLOTA	20.00
Servie avec sa crème de chorizo	
SOURIS D'AGNEAU CONFITE	19.00

POISSONS

POKE BOWL SAUMON CRU OU TATAKI DE THON	14.00
Riz, mangue, fèves, légumes frais, et mélange de 5 céréales	
FISH & CHIPS	14.00
TARTARE DE SAUMON	17.00
ESCALOPE DE SAUMON AU BASILIC	19.00
TARTARE DE THON ROUGE	17.00
TATAKI DE THON	19.00
GRENOUILLES À LA PERSILLADE	23.00

Accompagnements au choix

Frites maison, pâtes, riz, légumes du jour ou salade

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	5.50
TARTELETTE DU MOMENT	5.50
MI-CUIT CHOCOLAT	6.00
SALADE DE FRUITS DE SAISON	5.50
TIRAMISU DU MOMENT	5.50
MOUSSE COCO NUTELLA	5.50
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	6.50

PÂTES

FORESTIÈRES	13.00
CARBONARA	13.00
SAUMON	14.00
GAMBAS	16.00
TRUFFÉES	15.00

CÔTÉ PIZZERIA

Édition Printemps / Été

BASE TOMATE

MARGARITA : emmental, mozzarella, basilic frais, filet d'huile d'olive	10.50
JAMBON : emmental, mozzarella, jambon blanc	11.00
VÉGÉTARIENNE : emmental, mozzarella, artichauts, champignons, poivrons, oignons	12.00
NAPOLITAINE : emmental, mozzarella, anchois, câpres, origan	11.00
REINE : emmental, mozzarella, jambon blanc, champignons frais	11.50
4 FROMAGES : emmental, mozzarella, roquefort, chèvre	12.00
6 FROMAGES : emmental, mozzarella, roquefort, chèvre, gorgonzola, reblochon	13.00
ATLANTIDE : emmental, mozzarella, saumon, oignons, crème fraîche	12.00
ROMAN : emmental, mozzarella, crème fraîche, ravioles	11.50
ORIENTALE : emmental, mozzarella, merguez, poivrons	12.00
CHORIZO : emmental, mozzarella, chorizo, poivrons	12.00
BOLOGNAISE : emmental, mozzarella, viande hachée, oignons	12.00
TURQUE : emmental, mozzarella, viande kebab, oignons	12.00
GRECQUE : emmental, mozzarella, viande hachée, aubergines, feta	12.50
HAWAÏENNE : emmental, mozzarella, jambon blanc, ananas	11.50
FRUITS DE MER : emmental, mozzarella, mélange de fruits de mer, persillade, crème fraîche	12.00
CAMPAGNARDE : emmental, mozzarella, crème fraîche, champignons, jambon blanc, lardons, oignons	13.50
CARNIVORE : emmental, mozzarella, viande hachée, poulet, merguez	14.50
ADRIANA : emmental, mozzarella, rondelles de tomates, jambon blanc, crème, pesto	12.50

BASE CRÈME

CHÈVRE : emmental, mozzarella, chèvre, miel, pignons de pin	12.50
TARTIFLETTE : emmental, mozzarella, lardons, reblochon, pommes de terre, oignons	13.00
MARCELLINE : emmental, mozzarella, St Marcellin, pignons de pin, roquette	13.00
BRESSANE : emmental, mozzarella, poulet, champignons frais, roquefort, oignons	14.00
TOSCANE : pesto, emmental, mozzarella, tuiles de parmesan, tomates séchées, jambon cru	13.00

À DÉCOUVRIR

PIZZA DESSERT : Nutella et fruits de saison	9.00
PIZZA DU MOMENT : une recette changeante, selon l'humeur de nos pizzaïolos !	NOUS DEMANDER

Formule spéciale midi
Dembe pizza

1/2 PIZZA AU CHOIX + SALADE AU CHOIX + DESSERT DU JOUR OU CAFÉ

15.00

Tous nos légumes (sauf les artichauts) sont frais et proviennent de nos producteurs locaux.
nos suppléments ou changement de base sur les pizzas sont à 1€

www.otemps-suspendu.fr

CÔTÉ BOISSONS

Édition Printemps / Été

PRENDRE L'APÉRITIF

PASTIS (2CL)	3.00
RICARD (2CL)	3.00
KIR OU VIN CUIT	3.00
BIÈRE PRESSION BLONDE PERONI (25CL)	3.00
SPRITZ	6.50
TEQUILA, VODKA, GIN	5.00
POIRE, MANZANA, MIRABELLE (4CL)	5.00
BALLANTINE'S, GET 27 OU 31 (4CL)	5.00
ABERLOUR, ARMAGNAC, COGNAC (4CL)	6.00
SUPPLÉMENT PICON BIÈRE	1.30
SUPPLÉMENT SIROP	0.30

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA & COCA-COLA ZÉRO	3.50
ORANGINA	3.50
SCHWEPES AGRUM	3.50
FUZZ TEA PÊCHE	3.50
JUS DE FRUITS PAGO	3.50
Ananas, tomates, fraises, oranges, abricot, pomme	
SIROP	2.00
Citron, pamplemousse rose, framboise, menthe, fraise, cassis, grenadine, pêche, orgeat, caramel	
DIABOLO	2.50

EAUX DE SOURCES

SAN PELLEGRINO (50CL)	4.00
SAN PELLEGRINO (1L)	6.00
VITTEL (50CL)	3.50
VITTEL (1L)	5.00

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	1.80
DÉCAFEINÉ	2.00
CAFÉ CRÈME	2.20
THÉS & INFUSIONS	2.50

VINS ROUGES

	Verre	75cl
ST JOSEPH LES MARINIERS AOP	7.00	29.00
GIVRY PREMIER CRU DOMAINE VOARICK AOP		48.00
PIC ST LOUP LA COQUINE AOP	6.00	23.00
CROZES HERMITAGE AOC	7.00	27.00
CÔTE DU RHÔNE DOMAINE FOND CROZE AOP VIN BIO		26.00
HAUTE COTE DE NUIT AOC		39.00

VINS BLANCS

	Verre	75cl
PETIT CHABLIS DOMAINE HAMELIN	7.00	28.00
ST VERAN LES PRELUDES AOC	7.00	29.00
VIOGNIER CAPRICES D'IGNIERES IGP		19.00
MOELLEUX PAJOT NOISETTE IGP VIN BIO	6.50	25.00

VINS ROSÉS

	Verre	75cl
PUECH HAUT ARGALI		35.00
CHÂTEAU DE PAMPELONNE AOP		37.00
HARES IGP MED		19.00
VOILE ROSE COTE DE PROVENCE IGP	5.00	21.00
FARAMBERT COTE DE PROVENCE VIN BIO		26.00

*Sélection de vins
au pot*

VERRE - 2.50 • FILLETTE - 5.00 • POT - 9.00

CÔTE DU RHÔNE
CHARDONNAY IGP
ROSÉ IGP VAR BIO

CHAMPAGNES

PAUL ROMAIN	Coupe	Bouteille
	7.00	49.00