

VIANDES

(our meats)

MAGRET GRILLÉ Grilled duck breast fillet	25€
MAGRET AU MIEL Duck breast fillet with honey sauce	27€
MAGRET SAUCE ROQUEFORT OU POIVRE VERT Duck breast fillet with Roquefort or green pepper sauce	27€
FILET GRILLÉ Grilled steak	27€
FILET SAUCE ROQUEFORT OU POIVRE VERT Beef Fillet with Roquefort or green pepper sauce	29€
ENTRECÔTE Rib steak	24€

NOS SUGGESTIONS DU JOUR :

CONSULTEZ L'ARDOISE À L'ENTRÉE ET VOTRE SERVEUR(SE).
Specials of the day : please ask the waiter

PÂTES

(Pasta)

PÂTES AUX SAINT-JACQUES Scallops to pasta	27€
PÂTES AUX GAMBAS SAUVAGES King prawns to pasta	27€

ASSIETTE FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES chèvre, roquefort, beurre. Cheese plate (Goat cheese, roquefort, butter)	8€
---	----

Chez Aldo



PIZZAS

PIZZA MOZZARELLA	15€
PIZZA JAMBON (Ham pizza)	15€
PIZZA ALDO Poivrons grillés, emmental Grilled red peppers emmenthal cheese	17€
PIZZA ANCHOIS (Anchovy pizza)	13€
PIZZA 4 FROMAGES Roquefort, emmental, mozzarella, chèvre (4 cheeses pizza)	17€
PIZZA FROMAGE (Cheese pizza)	15€
PIZZA PROVENÇALE Oignons, anchois, emmental, Provençal pizza : Onions, anchovy, emmenthal cheese	16€
PIZZA ROYALE Champignons, jambon, mozzarella Royal pizza : Mushrooms, ham, mozzarella	17€
PIZZA SICILIENNE Câpres, mozzarella, thon Sicilian pizza : Tuna, capers, mozzarella	17€
PIZZA PÉPÉ PAYS Chèvre fermier, emmental Pepe's pizza : Goat cheese, emmenthal cheese	17€
PIZZA BIANCA Crème fraîche, lard fumé, champignons, emmental Fresh cream, bacon, mushrooms, emmenthal cheese	17€

Chez Aldo



DESSERTS

(our dessert)

CAFÉ GOURMAND (fait maison)	9€
INFUSION OU THÉ GOURMAND (fait maison)	11€
PÂTISSERIES (de la boulangerie du quartier)	8€
ILES FLOTTANTES (fait maison)	6€
PROFITEROLES (choux de la boulangerie)	10€
CRÈME BRÛLÉE (fait maison)	8€
CHOCOLAT LIÉGEOIS	8€
CAFÉ LIÉGEOIS	8€
COUPE TROIS PARFUMS	8€
MYSTÈRE	8€
MOELLEUX AU CHOCOLAT (fait maison)	8€
NOUGAT GLACÉ (fait maison)	8€
DAME BLANCHE	8€
TIRAMISU (fait maison)	8€
BABA AU RHUM (fait maison)	8€
IRISH COFFEE	10€
OMELETTE NORVÉGIENNE (fait maison)	10€

GLACES ARTISANALES

de la Maison de la Glace

GLACES

vanille, café, chocolat, malaga, réglisse, caramel beurre salé, navette, calisson, pistache
Ice cream: Vanilla, coffee, chocolate, malaga, licorice, salted butter caramel, shuttle biscuit, calisson, pistachio

SORBETS

citron, poire, framboise, fraise, cassis, fruits de la passion, pêche
Sorbet : Lemon, pear, raspberry, strawberry, blackcurrant, passion fruit, peach

SUPPLÉMENT CHANTILLY : 2€

LES COUPES-COCKTAILS

(cocktails desserts)

PROVENÇALE Sorbet pêche, marc Garlaban	10€	ALDO Glace navette, cointreau	10€
GÉNÉRAL Sorbet poire, williamine	10€	ANTILLAISE Glace malaga, rhum ambré	10€
COLONEL Sorbet citron, vodka	10€		

Chez Aldo



BOISSONS

(Drinks)

PASTIS – RICARD – CRISTAL	3€
MARTINI	4€
PORTO	4€
KIR (Cassis - Mûre - Pêche)	3€
SUZE	4€
MUSCAT	4€
AMÉRICANO MAISON	8€
KIR ROYAL (Cassis - Mûre - Pêche)	8€
COUPE DE CHAMPAGNE	8€
WHISKY JACK DANIEL'S	10€
WHISKY	7€
BABY	4€
CAMPARI	4€
BITTER	3€
BIÈRE PRESSION – MONACO – PANACHÉ	4€
CAGOLE BLONDE/BLANCHE (Blonde/white beer of Marseille)	5€
MOJITO	10€
VIRGIN MOJITO	8€
SPRITZ	10€
COCKTAIL DU MOMENT	10€
PAGO (Abricot-Ace-Ananas-Fraise-Orange -Pomme-Tomate)	4€
COCA-COLA – COCA-COLA ZÉRO – SCHWEPPES	4€
ORANGINA	4€
ICE-TEA	4€
DIABOLO	3.5€
PERRIER	4€

EAUX MINÉRALES

(Mineral waters)

BADOIT, EVIAN, SAN PELLEGRINO	100cl	5€	50cl	4€
OREZZA	100cl	7€	50cl	5€

BOISSONS CHAUDES

(Hot drinks)

CAFÉ PUR ARABICA	2.5€	CAPPUCCINO	4€
DÉCAFÉINÉ	2.5€	THÉ – INFUSION	4€

Chez Aldo

