



La Tascalyne

Restaurant Pizzeria Grill

Nos APÉRITIFS

Sangria maison	4,50€
Kir vin blanc - <i>crème de cassis</i>	4,20€
Kir Tascalyne - <i>crémant d'alsace, crème framboise</i>	6,10€
Kir Royal - <i>champagne, crème de cassis</i>	8,70€
Coupe de Champagne	8,50€
Coupe de Prosecco	5,10€
Coupe de Crémant	5,90€
Martini - Suze - Macvin (4cl)	4,50€
Ricard - Pontarlier (4cl)	4,00€
Malibu - Vodka (4cl)	5,50€
Clan Campbell (4cl)	4,90€
Jack Daniel's (4cl)	5,90€
Baileys (4cl)	4,90€

Nos BOISSONS

Vittel (1l)	5,30€
San Pellegrino (1l)	5,30€
Vittel (0,50cl)	3,80€
San Pellegrino (0,50cl)	3,80€
Sirop à l'eau	2,50€
Diabolo	4,10€
Limonade	3,90€
Jus de fruits Granini - <i>ananas, tomate, abricot</i>	4,00€
Thé Fine Pêche	4,00€
Coca-Cola - Coca-Cola Zéro	4,00€
Oasis	4,00€
Perrier	4,30€

Nos BIÈRES

	25cl	50cl
Grimbergen	4,10€	7,10€
Bière du moment	4,10€	7,10€
Picon, Panaché, Monaco	4,90€	7,90€

Nos VINS

au verre et en bouteille

Rouge	verre	50cl	75 cl
Côtes-du-Rhône Les Caprices d'Antoine		13,50€	18,50€
Saint-Emilion Cheval Noir	5,90€	19,50€	34,00€
Pinot Noir Dopff & Iron			22,50€
Crozes Hermitage Labaya, Maisons Yves Cuilleron			42,00€
Lalande De Pomerol, Château de Musset			28,00€

Blanc	verre	75 cl
Chablis	6,90€	41,00€
Gewurztraminer	4,60€	25,00€
Chardonnay Germain		32,00€
Pinot Blanc Dopff & Iron		18,50€

Rosé	37,5 cl	75 cl
Gassier	15,50€	23,50€

Nos VINS

au pichet ou au verre

	verre	25cl	50cl
Vaucluse	3,50€	6,50€	12,00€
Côte Du Rhône	3,50€	6,50€	12,00€

Nos VINS ITALIENS

au verre et en bouteille

	verre	25cl	37,5cl	50cl	75cl
Blanc Rapitala	4,10€	7,90€		15,50€	23,00€
Rouge Chianti	4,10€	7,90€		15,50€	23,00€
Rosé Bardolino			13,50€		19,50€
Lambrusco Rouge - <i>Pétillant</i>			14,50€		20,00€

Nos — VINS PÉTILLANTS

au verre et en bouteille

	<i>coupe</i>	<i>75cl</i>
Champagne	8,50€	55,00€
Prosecco	5,10€	24,00€
Crémant	5,90€	26,50€

Nos — DIGESTIFS

Poire, Framboise	6,00€
Limoncello	6,00€
Grappa	6,00€
Cognac	6,00€

Nos — BOISSONS CHAUDES

Café	2,00€
Café double	4,00€
Café crème	2,60€
Infusion	3,90€
Cappuccino	4,00€

Nos ENTRÉES

	formule entrée	formule plat
Tomates Mozzarella	8,80€	12,60€
Délice de Parme - <i>Assiette garnie de fines tranches de jambon de Parme</i>	11,90€	15,90€
Carpaccio de bœuf - <i>champignons, parmesan, basilic</i>	10,90€	14,90€
Escargots (Jacot Billey)	x6 8,80€	x12 15,00€
Croute Forestière - <i>Variétés de champignons des bois & Paris</i>	13,90€	17,90€
Croute aux Morilles	16,90€	
Gratiné de Saint Jacques, sur fondue de poireaux	16,90€	

Nos SALADES

	formule entrée	formule plat
Salade comtoise - <i>Salade, jambon, comté, croutons, œufs dur, cerneaux de noix</i>	9,90€	15,90€
Salade campagnarde - <i>Salade, jambon, lardons, croutons poelés, œufs durs</i>	9,90€	15,90€
Salade Niçoise - <i>Salade, thon, poivrons, haricot vert, anchois, œufs durs, olives</i>	10,90€	15,50€
La célèbre Caesar - <i>Salade, poulet, croûtons poêlés, bacon, sauce Caesar, pétales de parmesan</i>	12,50€	16,50€
Salade de chèvre chaud - <i>Salade, dés de chèvre, cerneaux de noix, toasts de chèvre chaud</i>	10,90€	15,90€
Salade Italienne - <i>Salade, jambon de Parme, toasts de Mozzarella chaud</i>	10,90€	15,90€

Nos POISSONS

Pavé de saumon grillé - <i>beurre blanc ou béarnaise</i>	18,50€
Filet de sandre - <i>beurre persillé</i>	19,00€
Morilles <i>5,00€ supp.</i>	
Gratinée de St.Jacques et crevettes, sur fondue de poireaux	20,50€
Poêlés de Saint Jacques et crevettes sauvages	19,90€

Nos VIANDES

Escalope à la crème et champignons <i>noix de veau</i>	19,50€
Escalope de veau milanaise panée <i>noix de veau</i>	19,50€
Escalope di Parma - <i>Escalope de veau panée, fine tranche de jambon de Parme, mozzarella, bolognaise</i>	20,50€
Faux filet girolles	25,00€
Bavette à l'échalote	17,50€
Jambon de pays chaud morilles	19,50€
Tartare de bœuf - <i>Coupé au couteau, préparé ou non préparé</i>	16,90€

Nos GRILLADES

Faux filet	20,00€
Bavette	17,50€
Filet de bœuf	25,00€
Magret de canard	20,50€

Nos sauces d'accompagnement 3,50€

<i>Poivre vert</i>	<i>Gorgonzola</i>	<i>Forestière</i>
<i>Morilles</i>	<i>7,00€</i>	

Garniture au choix

frites, risotto, spaghettis, penne, haricots verts, salade verte

Nos FROMAGES

Assiette de fromage - <i>Selon arrivage</i>	8,30€
---	-------

Nos RISOTTOS & PÂTES

Risotto campagnade, salade verte - <i>jambon, saucisse de Montbéliard, champignons de Paris et chorizo</i>	18,50€
Risotto Poire, Gorgonzola et Poulet	18,50€
Perlini au pesto	17,50€
Bolognaise - <i>Pâtes : spaghetti, penne</i>	12,50€
Carbonara <i>Pâtes : spaghetti, penne</i>	12,50€
Noix de Saint Jacques - <i>Girolles et Champignons de paris</i>	19,50€
Tagliatelles fraîches duo de saumon	17,50€
Gnocchis, salade verte - <i>Sauce : gorgonzola ou bolognaise</i>	12,50€
Lasagnes gratinées au four, salade verte	13,50€

BAMBINO **Menu 9,00€**

Pizza 7,50€

Tomate ou crème, fromage, +1 ingrédient au choix	
Tout autre pizza en bambino	8,50€

Plats enfant 7,50€

Gnocchis au choix
Spaghetti
Sauce : bolognaise ou carbonara
Jambon, frite
Steak haché, frite

Nos PIZZAS AU FEU DE BOIS

Les Traditionnelles

Marguerita <i>Tomate, Emmental, Mozzarella, Olives</i>	9,90€
Funghi <i>Tomate, Emmental, Mozzarella, Champignons</i>	11,50€
Proscuitto <i>Tomate, Emmental, Mozzarella, Jambon</i>	11,50€
Regina <i>Tomate, Emmental, Mozzarella, Jambon, Champignon</i>	12,50€
Quatre fromages <i>Tomate, Emmental, Mozzarella, Gorgonzola, Chèvre</i>	13,20€
Quatre saisons <i>Tomate, Emmental, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts, Olives</i>	12,90€
Calzone (ouverte ou fermée) <i>Tomate, Emmental, Mozzarella, Jambon, Œuf</i>	12,50€
Fruits de mer <i>Tomate, Emmental, Mozzarella, Moules, Crevettes, Persillades, Olives</i>	12,80€

Le Petit coin italien

La Napoli <i>Tomate, Emmental, Mozzarella, Câpres, Anchois, Olives</i>	11,50€
La Tascalyne <i>Tomate, Mozzarella, Coppa, Pancetta, Chorizo, Tomates Cerise, Ricotta, Basilic, Huile d'Olive</i>	13,60€
La Toscane <i>Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Tomates Cerise, Roquette, Parmesan</i>	12,90€
La Parme <i>Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Tomates Cerise, Jambon de Parme</i>	13,10€
La Dolce <i>Crème, Parmesan, Tomates Cerise, Roquette, Jambon de Parme, Œuf</i>	13,60€

Accompagnement & supplément

Salade d'accompagnement	2,50€
Ingrédients supplémentaires	1,50€

Les Authentiques

Hawaï <i>Tomate, Mozzarella, Emincé de Poulet, Ananas</i>	12,50€
Exotique <i>Tomates, Mozzarella, Jambon, Ananas</i>	12,50€
Végétarienne <i>Tomates, Emmental, Mozzarella, Capres, Champignons, Poivrons, Oignons</i>	12,90€
Niçoise <i>Tomate, Emmental, Mozzarella, Thon, Poivrons, Ail, Anchois, Olives, Herbes de Provence</i>	13,50€
Paysanne <i>Tomate, Emmental, Mozzarella, Ail, Lardons, Champignons, Crème</i>	13,20€
Biquette <i>Tomate, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Jambon, Poivron</i>	12,90€
Boursinade <i>Tomate, Mozzarella, Boursin, Bœuf haché, Tomates Fraiches, Oeuf</i>	13,50€
Orientale <i>Tomate, Emmental, Mozzarella, Chorizo, Poivrons, Chair à Merguez, Olives</i>	13,50€

Les Blanches

La Montbéliarde <i>Crème, Pomme de Terre, Saucisse de Montbéliard, Cancoillotte</i>	12,50€
La chevrette miel <i>Crème, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Miel</i>	12,50€
La Norvégienne <i>Crème, Mozzarella, Saumon Fumé, Persil, Citron</i>	13,60€
La Flam's gratinée <i>crème, lardons, fromage, oignon</i>	11,80€