

FORMULE DU MIDI

SEMAINE DU MARDI AU SAMEDI

VOUS POUVEZ VOUS FAIRE PLAISIR AVEC

2 PLATS POUR 19€

OU

3 PLATS POUR 21€

**FORMULE
NOVA**

Midi et Soir

**Oeuf poché
sur crème d'asperges****Crevettes sautées
crème de lard éclats de Serrano****Pièce de boeuf sauce parmesan
accompagnée de frites maison****Lieu noir crème de persil
accompagné d'un riz aux petits légumes****Création chocolat****Tiramisu au caramel
éclats de chocolat****29€****MENU POUR LES PETITS 10€**

moins de 12 ans

**- PINSA ROMANA REINE
- MINI BURGER NOVA LOVA & FRITES**

Glace vanille chantilly

choix au verre (Coca, jus d'orange, limonade, sirop)

ENTRÉES**BOUDIN NOIR SUR SON CRUMBLE AUX POMMES** 10€**CRÈME DE GORGONZOLA****MIMOSA LOVE** 10€

création Nova Lova

CHIPIRONS SNACKÉS CRÈME DE POIS CITRONNÉE 12€**CANNELÉ DE FOIE GRAS** 14€

création Nova Lova

POISSONS*Accompagnement au choix Frites | Gratin Dauphinois | Spaghetti | Légumes***CHIPIRONS CRÈME DE POIVRONS ECLATS DE SERRANO** 20€**GAMBAS À LA CRÈME DE LARD CHIPS DE SERRANO** 22€**GROSSES SAINT JACQUES À LA PLANCHA** 22€**FONDUE DE POIREAUX AU BEURRE BLANC****SPAGHETTI VONGOLE** 20€

Palourdes au vin blanc en persillade,

FILET DE ST PIERRE SAUCE VIERGE 25€**VIANDES***Accompagnement au choix Frites | Gratin Dauphinois | Spaghetti | Légumes***RAVIOLES AUX CÈPES ET FOIE GRAS PÔLÉ** 22€

Sauce foie gras, magret de canard fumé

PAVÉ DE BOEUF 200gr Aubrac ÉCHALOTES CONFITES 22€**TOURNEDOS ROSSINI 200gr Aubrac** 28€**Foie poêlé et sauce foie gras****MAGRET DE CANARD FAÇON SALTIMBOCCA** 22€**MAGRET DE CANARD ROSSINI** 28€**Foie poêlé et sauce foie gras****TOURNEDOS DE VEAU FAÇON SALTIMBOCCA** 22€**BURGER CHEESE** 17€

boeuf charolais | bacon grillé

cheddar | tomate

Accompagné de frites*Vous pouvez prendre une Pizza Romana à partager***PIZZA ROMANA**

La Pizza Romana : un petit bijou romain...

Inspirée des pains plats rustiques que les anciens Romains étiraient à la main (d'où son nom venant du latin pinsere : presser, allonger), la pinsa telle qu'on la connaît aujourd'hui est née en 2001 grâce à

l'ingéniosité de Corrado Di Marco, un passionné romain issu d'une longue lignée de boulangers.

Après des années de recherche sur les farines et les fermentations longues, il a créé cette pâte révolutionnaire : un mélange unique de farines de blé, riz et soja, ultra-hydratée, légère, croustillante dehors et nuageuse dedans...

bien plus digeste et gourmande que la pizza classique !

MARGHERITA 13€

TOMATE PELÉE | MOZZARELLA | BASILIC

REINE 14€

TOMATE PELÉE | MOZZARELLA | JAMBON | PARMESAN

VÉGÉTARIENNE 14€

TOMATE PELÉE | PETITS LÉGUMES | CHAMPIGNONS | MOZZARELLA

BIQUETTE 15€

CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE | CHÈVRE | MIEL | BASILIC

QUATRO 15€

CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE | MOZZARELLA | GORGONZOLA |

PARMESAN | CHÈVRE

PISTACCHIO 16€

BURRATA | PISTACHE | MORTADELLE | PESTO

LANDAISE 17€

MAGRET FUMÉ | POMMES | FOIE GRAS | GÉSIEERS DE CANARD

| NOIX

SALADES**SALADE LANDAISE** 17€

(Foie gras | tomates | gésiers de canard | magret fumé | noix)

SALADE CÉSAR 14€

(Poulet | tomates | oeuf poché | croûtons | sauce César)

DESSERTS**CRÉATION CITRON DE SICILE** 8€**TIRAMISU AU CARMEL** 8€**CRÉATION CHOCOLAT** 8€**BRIOCHE PERDUE À LA GLACE VANILLE** 7€