

LE FORBIN

DEPUIS 1954

APERITIVO

Planche de Charcuterie Italienne	16 ⁰⁰
Planche de Fromage Italien	16 ⁰⁰
Planche mixte de charcuterie, fromage italien et légumes grillés au feu de bois	18 ⁰⁰
Burrata à la truffe	16 ⁰⁰

SALADES

Salade de seiche <i>Poivrons rôtis au feu de bois, olives et citron confit</i>	18 ⁰⁰
Salade d'Antipasti <i>Légumes cuits au feu de bois et marinés à l'huile d'olive, jambon cru</i>	18 ⁰⁰
Caesar du Forbin <i>Tomates séchées, parmesan, poulet pané</i>	17 ⁰⁰
Burrata tomate <i>Vinaigrette de miel et basilic frais</i>	18 ⁰⁰
Focaccia <i>Burrata di bufala, insalata, légumes grillées e speck</i>	19 ⁰⁰

PLATS

Blanc de seiche en persillade <i>Frites fraîches</i>	19 ⁰⁰
Carpaccio de boeuf <i>Câpres, persil, oignon rouge et olive noire</i>	19 ⁰⁰
Tartare de boeuf à l'italienne, frites fraîches	19 ⁰⁰
Escalope à la milanaise <i>Fusillotti au pesto, mayonnaise de tomates séchées et parmesan</i>	26 ⁰⁰
Tartare de thon « tout simplement »	24 ⁰⁰
Filet de saumon, caponata au feu de bois	24 ⁰⁰

PIZZA NAPOLITANA

Margherita <i>Sauce tomate maison, mozzarella, Parmigiano reggiano</i>	15 ⁰⁰
Capricciosa <i>Sauce tomate maison, mozzarella, champignons, artichauts, jambon truffé, œuf</i>	17 ⁰⁰
Quatre fromages <i>Sauce tomate maison, mozzarella, Parmigiano Reggiano, gorgonzola, pecorino, basilic</i>	18 ⁰⁰
Truffe <i>Crème, mozzarella, Parmigiano Reggiano, truffe</i>	24 ⁰⁰
Calzone <i>Mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, œuf</i>	18 ⁰⁰
Napolitaine <i>Sauce tomate maison, mozzarella, olive noire, câpre, anchois cetara, basilic</i>	16 ⁰⁰
Bianca <i>Crème à la truffe, Gorgonzola AOP, Mozzarella, Speck, truffe</i>	24 ⁰⁰
Végétarienne <i>Tomate sauce végétale, aubergine grillée, piperade, tartare de tomates séchées, roquette</i>	18 ⁰⁰
Pizza du Chef	19 ⁰⁰

Nos pizzas sont élaborées dans la plus grande tradition italienne, façonnées à la main et cuites au feu de bois

PASTA

Linguine all palourdes	19 ⁰⁰
Linguine carbonara	17 ⁰⁰
Gnocchetti Gorgonzola AOP et jambon de parme	21 ⁰⁰
Fusillotti N° 155 au pesto, burrata	18 ⁰⁰
Fusillotti sauce truffe	24 ⁰⁰
Linguine Alla Puttanesca	16 ⁰⁰

DOLCE

Panna cotta aux fraises	8 ⁰⁰
Tiramisú au café et Amaretto	8 ⁰⁰
Baba limoncello	8 ⁰⁰
Mousse au chocolat maison	8 ⁰⁰
Salade de fruits frais	8 ⁰⁰
Affogatto <i>Chaud froid, glace vanille, sabayon noisette, café, noisettes caramélisées</i>	10 ⁰⁰
Té o café gourmet	10 ⁰⁰

MENU ENFANT

Piccola porzione* + 1 boule gelato alla vaniglia 12⁰⁰
*hors pizza

BOISSONS

LES CAFÉS

Café Noailles • Guatemala Platanillo 100% Arabica • Rainforest Alliance Certified • BIO Equitable

Café, café allongé	2 ⁰⁰
Noisette	2 ⁰⁰
Café Crème	4 ²⁰
Cappuccino	4 ²⁰
Double Café	4 ⁰⁰
Chocolat chaud traditionnel	4 ⁵⁰

LES THÉS

Connivence thé vert	4 ²⁰
Thé des Oasis mélange thé vert marocain à la menthe et de thé vert	
Darjeeling FOP Anapurna thé noir d'Inde	
Gunpowder thé vert de Chine	
Ceylan OP thé noir au gout puissant et éclatant	
Vanille Chantilly thé noir onctueux à la vanille	

LES SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Cherry 33cl	4 ²⁰
Orangina 25cl	
Limonade 25cl	
Perrier 33cl	
Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrumes 25cl	
Red Bull 25cl	5 ⁵⁰

LES SIROPS MONIN

Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat, Citron, Violette, Framboise	3 ⁴⁰
Pac, Gambetta	
Diabolo	4 ²⁰
Perrier Menthe	4 ²⁰

LES JUS DE FRUITS PAGO 20cl

Orange • ACE • Fraise • Pêche • Tomate • Ananas • Pomme	4 ²⁰
---	-----------------

LES JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange • Chinois • Citron	5 ²⁰
---------------------------	-----------------

LES EAUX

Aqua Panna 25cl	3 ⁹⁰
Aqua Panna 75cl	6 ⁵⁰
San Pellegrino 75cl	6 ⁵⁰

ALCOOLS

BIÈRES

Poretti	25cl	4 ⁰⁰	50cl	8 ⁰⁰
Grimbergen Blonde		4 ⁰⁰		8 ⁰⁰
Grimbergen Blanche		4 ⁰⁰		8 ⁰⁰
Desperados 33cl				5 ⁵⁰
1664 Sans Alcool 33cl				4 ⁵⁰

APÉRITIF

Ricard 2cl				4 ⁰⁰
Pastis 51 2cl				4 ⁰⁰
Martini Rouge, Blanc 6cl				6 ⁰⁰
Campari 6cl				6 ⁵⁰
Porto 10cl				6 ⁵⁰
Kir 10cl				6 ⁵⁰
Americano				9 ⁰⁰
Spritz				10 ⁰⁰
Kir Royal				13 ⁰⁰

VODKA 4cl

Zubrowka Biala				10 ⁰⁰
----------------	--	--	--	------------------

RHUM 4cl

Don Papa				12 ⁰⁰
Diplomatico				12 ⁰⁰

WHISKY 4cl

William Lawson				10 ⁰⁰
Glenfiddich 12 ans				10 ⁰⁰
Glenfiddich 14 ans				12 ⁰⁰

GIN 4cl

Bombay Sapphire				10 ⁰⁰
Hendrick's				12 ⁰⁰

TEQUILA 4cl

Olmecca				10 ⁰⁰
---------	--	--	--	------------------

DIGESTIFS 4cl

Liqueur de Myrte • Amaretto • Baileys • Get 27 • Limoncello				8 ⁰⁰
Cointreau • Calvados • Cognac ABK6 • Armagnac Montesquiou				
Poire Williams • Mirabelle				

AU VERRE

LES VINS BLANCS

Pinot Grigio Santa Santa Sofia - Sicilia	12cl	6 ⁰⁰
IGP Côtes de Gascogne N°4 «Moelleux» UBY		6 ⁰⁰
IGP d'Oc « Chardonnay » Les Jamelles		7 ⁰⁰
IGP Méditerranée Domaine de l'Olibaou Bio Diamant blanc		7 ⁰⁰
IGP d'Oc « Viognier » Les Jamelles		6 ⁰⁰

LES VINS ROSÉS

Coteaux d'Aix en Provence Domaine La Cadeniere LEONIE Bio		6 ⁵⁰
IGP Méditerranée Domaine de l'Olibaou Bio Diamant rosé		7 ⁰⁰

LES VINS ROUGES

DOC Valpolicella Domaine Damiani		4 ⁵⁰
IGP d'Oc « Pinot-Noir » Les Jamelles		6 ⁰⁰
Côtes du Rhône « Belle Ruche » Domaine M Chapoutier		6 ⁵⁰
IGP Méditerranée Domaine de l'Olibaou Bio Cuvée Sandrine		7 ⁰⁰

LES BULLES

DOC Lambrusco Rosso		5 ⁰⁰
Prosecco		7 ⁰⁰

BLANCS

ITALIE

Pinot Grigio Santa Santa Sofia - Sicilia	50cl	75cl	32 ⁰⁰
--	------	------	------------------

LA PROVENCE

IGP Méditerranée Domaine de l'Olibaou Bio Diamant blanc	21 ⁰⁰	32 ⁰⁰	
Cassis Domaine E. Bodin Blanc de Blancs			48 ⁰⁰

LE LANGUEDOC

IGP d'Oc « Chardonnay » Les Jamelles			24 ⁰⁰
IGP d'Oc « Viognier » Les Jamelles			24 ⁰⁰

CÔTES DE GASCOGNE

IGP Côtes de Gascogne N°4 « Moelleux » UBY			32 ⁰⁰
--	--	--	------------------

LA BOURGOGNE

Chablis Domaine Jean Collet			45 ⁰⁰
AOP Bourgogne Domaine Rochebin			32 ⁰⁰

LA CORSE

AOP Vin Corse Clos Culombu			48 ⁰⁰
----------------------------	--	--	------------------

ROSÉS

Coteaux d'Aix en Provence Domaine La Cadeniere LEONIE Bio			28 ⁰⁰
IGP Méditerranée Domaine de l'Olibaou Bio Diamant rosé	18 ⁰⁰	30 ⁰⁰	

LES BULLES

Prosecco			34 ⁰⁰
DOC Lambrusco Rosso			25 ⁰⁰
Champagne Taittinger Brut			90 ⁰⁰
Champagne Ruinard Blanc de blanc			190 ⁰⁰

COCKTAILS

Hugo Prosecco, sirop de sureau, Schweppes Tonic, citron vert, feuilles de menthe			13 ⁰⁰
Espresso Martini Vodka Zubrówka Biala, liqueur de café, sucre de canne, café			12 ⁰⁰
Gin Basil Smash Gin Bombay Sapphire, jus de citron, sucre de canne, basilic			11 ⁰⁰
Copper Club Gin Bombay, purée de framboise, jus de citron, blanc d'œuf, Ginger beer			12 ⁰⁰
Pisco Sour Pisco, jus de citron vert, sucre de canne, Angostura			10 ⁰⁰
Jamaican Mule Rhum brun, romarin, citron vert, Angostura, Ginger Beer			14 ⁰⁰
Frozen Margarita Tequilla, Cointreau, jus de citron vert, glace pilée, purée au choix (framboise, fraise, mangue, passion, pêche)			10 ⁰⁰
Pornstar Martini Vodka, purée passion, citron, vanille			14 ⁰⁰

N'hésitez pas à demander nos classiques !

MOCKTAILS

Virgin Sex on the Beach Jus de cranberry, jus d'orange, purée de pêche			9 ⁰⁰
Virgin Mojito Cassonade, Citron vert, Menthe, Perrier			9 ⁰⁰
Pink Street Jus de cranberry, jus de citron, purée de framboise, menthe fraîche			10 ⁰⁰
Pain Killer Jus d'ananas, jus d'orange, purée de coco, jus de citron, purée de passion			10 ⁰⁰

ROUGES

LA PROVENCE

IGP Méditerranée Domaine de l'Olibaou Bio Cuvée Sandrine	50cl	75cl	150cl	21 ⁰⁰	32 ⁰⁰	
Coteaux d'Aix en Provence Domaine La Cadeniere						28 ⁰⁰

LA LOIRE

AOP Saumur Champigny Domaine Filliatreau						35 ⁰⁰
---	--	--	--	--	--	------------------

LA BOURGOGNE

AOP Bourgogne Domaine Rochebin						32 ⁰⁰
AOP Mercurey Le Bois de Lallier						60 ⁰⁰

LE BEAUJOLAIS

Morgon « Côte du Py » Cuvée Joseph Domaine Gaget						48 ⁰⁰	110 ⁰⁰
--	--	--	--	--	--	------------------	-------------------

LA VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône « Belle Ruche » Domaine M Chapoutier						35 ⁰⁰
Crozes-Hermitage « Petite Ruche » M Chapoutier						55 ⁰⁰
Châteauneuf-du-Pâpe Domaine Les Hauts de Barville						98 ⁰⁰

LE LANGUEDOC

Pic Saint-Loup An 1189 G. Bertrand						35 ⁰⁰
------------------------------------	--	--	--	--	--	------------------

LA CORSE

AOP Vin Corse Clos Culombu						49 ⁰⁰
----------------------------	--	--	--	--	--	------------------

L'ITALIE

DOC Valpolicella Domaine Damiani						28 ⁰⁰
DOCG Montepulciano D'Albruzzo						32 ⁰⁰