

The logo for 'Trattoria des Gones' is centered on a dark blue background with a repeating pattern of light blue leaf outlines. The word 'Trattoria' is written in a large, elegant, white cursive script. Below it, the words 'des Gones' are in a smaller, white, sans-serif font, with 'Gones' being bolded. Two short horizontal white lines flank the text 'des Gones'. Below this, the words 'Ristorante & aperitivo' are written in a small, white, sans-serif font.

Trattoria

des **Gones**

Ristorante & aperitivo

Mamma mia, c'est bon chez les Gones !

Aperitivo

Cocktails

Mojito ☹️

Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, Perrier.

12

Spritz ☹️

Aperol, Prosecco, orange, Perrier.

10

Spritz Lemon ☹️

Limoncello, Prosecco, citron, Perrier.

10

Amore e Fragole ❤️

Gin, miel, crème de fraise, basilic.

10

Oro di Parma

Vodka, crème de pêche, Lillet blanc, citron.

10

Bacio Fresco

Rhum, framboise, menthe, ginger beer.

10

Birra ☹️

33cl Demi Pinte

Angelo Poretti

4.50 8

1664 Blanche

4.50 8

Bière du moment ❤️

Brasserie artisanale Teddy Beer

4.50

Panaché

3 5

Monaco

3.50 6



Digestivi

Cognac 4 cl

15

Grappa 4 cl

6

Get 27 ou Get 31

5

Aperitivo

Jack Daniel's

Single Barrel 45

8

Marsala

Oeuf ou amande. 4cl

4.50

Kir vin blanc

Au choix : cassis, pêche, mûre, framboise ou hibiscus.

5.50

Kir royal

6.50

Ricard 2cl ou 4cl

2.50

4.50



Disponible en Happy Hour



Coup de coeur des patrons

Prix net : TVA et service compris.

Bibite fresche

Soft

Coca Cola 4.50

Coca Cola Zéro 4.50

Orangina 4.50

Ice Tea 4.50

Sirop à l'eau 2.50

Parfums disponibles : fraise, citron, menthe, grenadine, pêche, orgeat, pamplemousse ou violette.

Diabolo 3.50

Parfums disponibles identiques aux sirops.

Limonade 3.50

Jus de fruit  4.20

Skipper : Pommes, Fraise, Ananas Tomates ou Orange.

Aqua minerale

Aqua Panna 1L 6

San Pellegrino 1L 6,5

Perrier 33cl 4

Evian 33cl 4

Mocktails

Virgin Mojito  10

Citron vert, menthe, sucre de canne, limonade.

Virgin Spritz 12

Bouteille 200ml

Virgin Fragola e Basilico   10

Jus de fraise, basilic et citron vert.

Virgin Caipiroska 8

Schweppes, citron vert et sucre de canne.



Boissons chaudes

Café expresso 2.50

Décaféiné 2.50

Thé ou infusion du moment 3.80



Disponible en Happy Hour



Coup de coeur des patrons

Prix net : TVA et service compris.

Carte des vins

Rouges

	Verre	Bouteille
Usuela Nero d'Avola <i>DOC - Cantina Cellaro</i>	7	32
Vinka Primitivo ♥ <i>Puglia IGP</i>	8	36
Mesdi' Vino Rosso	8	36
Crozes-Hermitage BIO <i>M. Chapoutier - Les Meysonniers</i>	9	38
Barolo ♥ <i>Serralunga DOCG</i>	15	50

Blancs

Crozes-Hermitage BIO <i>M. Chapoutier - Les Meysonniers</i>	13	42
Soave <i>DOC Classico</i>	7	32
Luma Grillo ♥ <i>DOC Cantina Cellaro</i>	7	32
Scaramazzo Moscato <i>Passito di Noto DOC</i>	12	40

Rosés

Rosato del Basilicate <i>IGP</i>	7	32
--	---	----



Pétillants

	Verre	Bouteille
Moscato d'Asti ♥ <i>DOCG "Sam Grod"</i>	10	38
Prosecco <i>DOC Treviso Brut</i>	7	30
Champagne <i>Moët & Chandon - Brut Impérial. 75cl</i>	18	85

♥ Coup de coeur des patrons

Prix net : TVA et service compris.

Antipasti

Planches

Italienne

17

Assortiment de quatre charcuteries italiennes et de deux fromages italiens.

Grissini

13

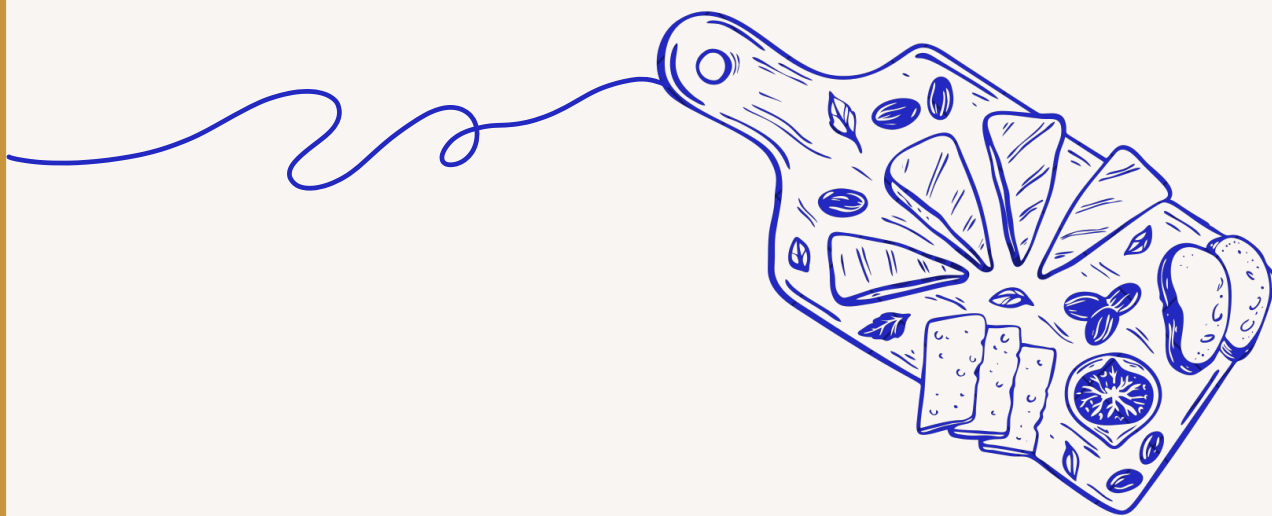
Assortiment de 2 tapenades maison, une burrata et cervelle de canut maison accompagnées de gressins cuits au feu de bois.

Pizza apéro

La Fratella

6

Huile d'olive et origan. Cuite au feu de bois.



Végétarien



Coup de coeur des patrons

Prix net : TVA et service compris.



Ingalata

Bruschetta

La Prâlé

10

Tranche de pain grillée au feu de bois, sauce tomate et fior di latte, aubergines, vinaigre balsamique.

La Traboule

12

Tranche de pain grillée au feu de bois, cervelle de canut maison et œuf à cheval.

La Sardaigne

14,50

Tranche de pain grillée au feu de bois, mascarpone, saumon fumé, thym, romarin et un quartier de citron.

La dolce vita

14,50

Tranche de pain grillée au feu de bois, sauce tomate, fior di latte, jambon de Parme, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique.

Toutes nos bruschetta sont servies avec une salade verte, des tomates cerises et une vinaigrette maison.

Chaussons

Verde

14,50

Chausson fior di latte et pesto maison accompagné de salade verte, vinaigrette et jambon de Parme.

Ratatouille

13

Chausson ratatouille maison, fior di latte accompagné de salade verte, vinaigrette et tomates séchées.

Canut

12

Chausson à base de cervelle de canut maison et fior di latte, accompagné de salade, croûtons, lardons et vinaigrette.

Ingalate

Parme

14.50

Salade verte, jambon de Parme, burrata, copeaux de parmesan, pignons de pin, tomates séchées.

Chèvre chaud

13

Salade verte, 3 mini chaussons de chèvre et origan, tomates cerises, vinaigrette.

Lombard

14,50

Salade verte, 3 mini chaussons au saumon fumé, mascarpone, thym, romarin et pignons de pin.

Caprese

14

Tomates noires de Crimée tranchées minute, burrata, huile d'olive, vinaigre balsamique, et boule de glace citron basilic.

Salade d'accompagnement 3

Petite salade avec vinaigrette pour accompagner vos plats.



Végétarien



Coup de coeur des patrons

Prix net : TVA et service compris.



Pasta

Fresca

Ici, les pâtes sont faites maison (à base d'oeuf) et s'accompagnent de sauces savoureuses, concoctées par nos soins et mijotées pour votre plus grand plaisir.

Tagliatelles

Pesto



14

Sauce maison à base de basilic frais, d'huile d'olive, de pignons de pin et de parmesan.

Nonna

14.50

Sauce maison mijotée à base de viande de boeuf et de porc, oignons et sauce tomate et origan.

Salmone

15.50

Sauce maison composée de crème fraîche et de tranches de saumon fumé cuites.

3 fromages



14.50

Sauce maison à base de crème, mascarpone, gorgonzola et fromage de chèvre.

Carbonara italienne

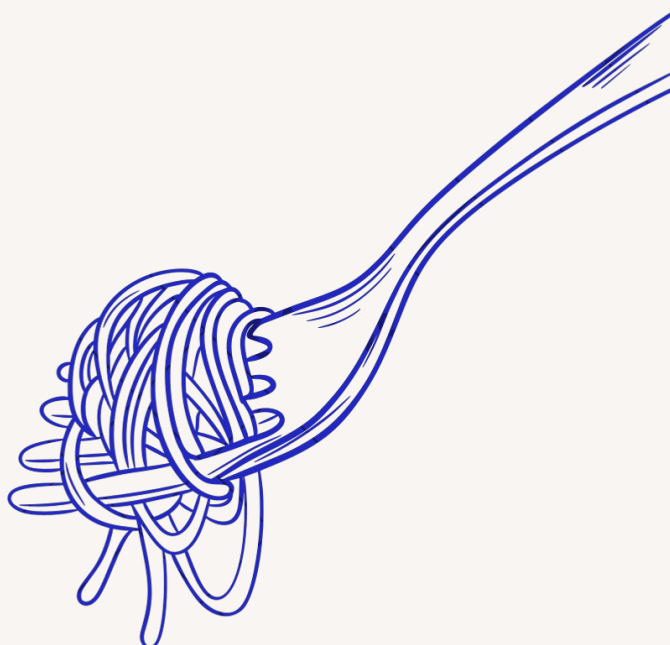
14.50

Sauce maison à base de parmesan, oeufs et lardons.
Possibilité de faire à la française avec de la crème fraîche.

Suggestions

Notre équipe de chefs proposent des suggestions de plats inspiré des saveurs de l'italie et des traditions lyonnaises.

N'hésitez pas à demander au service celles du moment pour découvrir ces plats revisités et régaler vos papilles !



Végétarien



Coup de coeur des patrons

Prix net : TVA et service compris.

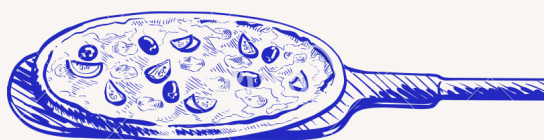


Pizza

Base tomate

Chez nous, la pâte à pizza est préparée sur place et s'accompagne d'une sauce maison. Toutes les pizzas peuvent être réalisées en version calzone, base crème ou base tomate.

Margherita 🌿	10.50	Cocogne 🌿💖	13
Fior di latte, olives et feuilles de basilic.		Fior di latte, aubergine et parmesan.	
Origan	12,50	Champignons 🌿	12
Fior di latte, jambon blanc, champignons, oeuf et origan séché.		Fior di latte, champignons à la persillade.	
Napolitaine	11.50	Pivrou 🌿	12
Fior di latte, anchois et olives.		Fior di latte, oignons et poivrons.	
Reine	12.50	Niçoise	13
Fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris à la persillade et olives.		Fior di latte, oignons, thon, poivrons et oeuf.	
Fenotte	13.50	Thon	12.50
Fior di latte, jambon de Parme et oeuf.		Fior di latte, oignons, thon et olives.	
3 fromages 🌿	12.50	4 saisons 🌿	13.50
Fior di latte, bûche de chèvre et gorgonzola.		Fior di latte, aubergines, oignons, poivrons et champignons.	
5 fromages 🌿	14,50	Baltique	15
Fior di latte, bûche de chèvre, gorgonzola, reblochon et copeaux de parmesan à la sortie.		Fior di latte, saumon fumé, bûche de chèvre, origan et filet de crème fraîche.	



Suppléments au choix :

Légumes / Sauce tomate / Crème fraîche : 1€
Viandes / Poisson / Fromages / Oeuf bio / Sauce Pesto : 1,6€
Saumon / Jambon de Parma / Burrata nature: 2,5€

Menu Piccolo Gone

Petite pizza (Margherita ou Thon ou Reine) + boisson au choix (jus de fruit ou soda ou eau en bouteille) + 1 boule de glace.



Végétarien



Coup de coeur des patrons

Prix net : TVA et service compris.



Pizza

Base tomate

Chez nous, la pâte à pizza est préparée sur place et s'accompagne d'une sauce maison. Toutes les pizzas peuvent être réalisées en version calzone, base crème ou base tomate.

Bressane

13

Fior di latte, poulet rôti sur place, champignons persillés et crème fraîche.

Mexicaine

14,50

Fior di latte, viande hachée de boeuf, oignons, poivrons et mélange d'épices fait maison.

Charolaise

14,50

Fior di latte, viande hachée, oignons, gorgonzola et olives.

Spianata

14.50

Fior di latte, spianata calabra, oignons, poivrons.

Pintchu



14.50

Fior di latte, champignons persillade, lardons, spianata calabra, filet de crème.

Roquette



15,50

Fior di latte, jambon blanc, oeuf et olives avant cuisson. Roquette, burrata et tomates cerises ajoutées à la sortie du four.

Prosciutto

15.50

Fior di latte avant cuisson. Jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan et vinaigre balsamique ajoutés à la sortie du four.

Fraîcheur



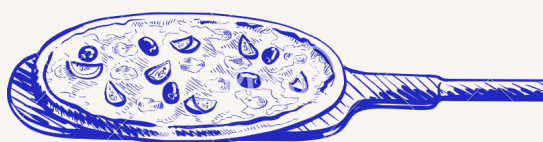
15

Fior di latte avant cuisson. Chèvre, roquette, burrata et tomates cerises ajoutés à la sortie du four.

Grouâ

16

Fior di latte et pesto avant cuisson. Jambon de Parme, roquette et tomates cerises ajoutés à la sortie du four.



Suppléments au choix :

Légumes / Sauce tomate / Crème fraîche : 1€

Viandes / Poisson / Fromages / Oeuf bio / Sauce Pesto : 1,6€

Saumon / Jambon de Parma / Burrata nature: 2,5€



Végétarien



Coup de coeur des patrons

Prix net : TVA et service compris.



Pizza

Base crème

Chez nous, la pâte à pizza est faite sur place et s'accompagne d'une sauce maison. Toutes les pizzas peuvent être réalisées en version calzone, base crème ou base tomate.

Gone

12.50

Fior di latte, base cervelle de canut maison. A la sortie : ciboulette ciselée.

4 fromages lyonnais

15.50

Fior di latte, base cervelle de canut, St-Marcelin et arômes lyonnais.

Paysanne

13.50

Fior di latte, champignons nature, lardons et oeuf.

Saint-Marcelin

16

Fior di latte et St-Marcelin avant cuisson. Roquette, bresaola et filet d'huile d'olive ajoutés à la sortie du four.

Chèvre miel

13.50

Fior di latte, chèvre et miel.

Gourmande

18.50

Fior di latte avant cuisson. Jambon truffé, burrata, roquette, copeaux de parmesan et vinaigre truffé ajoutés à la sortie du four.

Savojarde

14.50

Fior di latte, oignons, lardons, reblochon de Savoie AOC.

Norvégienne

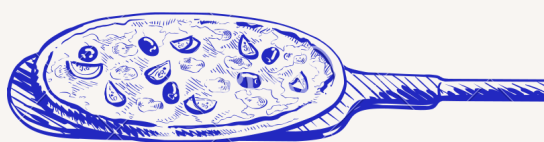
14,50

Fior di latte, saumon fumé, thym et romarin.

Reblochon

15

Fior di latte, oignons, jambon blanc, reblochon de Savoie AOC, oeuf.



Suppléments au choix :

Légumes / Sauce tomate / Crème fraîche : 1€

Viandes / Poisson / Fromages / Oeuf bio / Sauce Pesto : 1,6€

Saumon / Jambon de Parma / Burrata nature: 2,5€



Végétarien



Coup de coeur des patrons

Prix net : TVA et service compris.

Dolci

Dolci & pizza

Pizza Nutella   8
Base Nutella aux copeaux de coco et fruits aux choix : ananas, banane et fruits de saison.

Fondant au chocolat   7.50
Accompagné d'une boule de glace au choix et chantilly maison.

Formaggio

Assiette de fromage 10
Petit St-Marcellin, cervelle de canut et pecorino, salade, huile d'olive et vinaigre balsamique.

Petit St-Marcellin 6.50
Accompagné d'une salade, d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Digestivi

Cognac 15
Grappa 6
Get 27 ou Get 31 5
Limoncello 8
Diplomatico 8
Rhum Reserva Exclusiva 40°

Gelato & crema

Boule de glace 3.50
Une boule de glace au choix accompagnée d'un biscuit à base de praline et de poudre d'amande.

Panna Cotta   6.50
Coulis de fruits de saison.
Supplément miel : +1€

Crema al Limoncello  7.50
Crème légèrement battue à la main agrémentée de sorbet au citron et de limoncello.

Tiramisu  7
Base café : peut varier selon les envies du chef.

Café et thé gourmand

Assortiment de mignardises :

- 1 boule de glace au choix
- 3 minis desserts en fonction des envies du chef

Café gourmand : 8.50€
Thé gourmand : 9€
Supplément miel : 1€

 Fait maison

 Coup de coeur des patrons

Prix net : TVA et service compris.