



Tirondino

RISTORANTE PIZZERIA FEU DE BOIS
DEPUIS 1992

Entrées



TARTARE D'AVOCAT Duo harmonieux de crevette et d'avocat	13
CARPACCIO DE BOEUF Roquette, tomate cerise et copeaux de parmesan	15
BURRATINA Burrata, roquette fraîche et tomate cerise	16
BRUSCHETTA Pain croustillant, tomate cerise, basilic, ail et huile d'olive	10
MOZZA COROZA Mozzarella panée, sauce rouge un peu relevée	13
ASSIETTE DE FOIE GRAS Toast et foie gras accompagné de chutney de figue	17

Entrée a partager

FIESTA FINE 3 mini Tacos, poivron, fromage et bœuf/poulet	13
DOLCI BUNS TRUFFO 3 petits Burgers gourmands à la truffe et au boeuf	14
ANTIPASTI (2/4 personnes) Légumes grillés, burrata, tranche de foie gras et toast	25/45*



*Royal

Tirondino



Salades



CAESAR

Salade, tomate, maïs, émincés de poulet pané, avocat et copeaux de parmesan

16

TIRONDINO

Mélange de légumes frais, thon et mozzarella

15

ARTICHAUT À LA ROMAINE

Salade, artichaut, mozzarella di bufala, avocat, Poêlée de calamars et scampi

18

CHÈVRE CHAUD

Toast de chèvre et son filet de miel

12

OCÉANE

Salade, tomate, coeur de palmier, oeuf dur, saumon fumé, crevette et avocat

17



Signature



LINGUINE HOMARD PORTOFINO

Un ½ homard avec sa sauce

35

RAVIOLIS À LA TRUFFE

Raviolis à la crème et sa sauce à la truffe

22

PATES FLAMBÉS

Un moment spécial pour un plat spécial,
Dans sa meule de parmesan et ses flammes au Cognac

32

LINGUINE RIVIERA

St-Jacques, copeaux de pistache, crevettes et
crème fraîche

25

TAGLIATELLE BOEUF

Emincé de bœuf, tomate cerise, oignons et sauce rosée

22



Pâtes

LASAGNE BOLOGNAISE Mozzarella gratinée au four	18
CARBONARA Sauce à la crème et lardons	16
SPAGHETTI BOLOGNAISE Sauce tomate et viande hachée	16
TAGLIATELLE SAUMON Sauce à la crème et saumon	20
LINGUINE FRUIT DE MER Fruits de mer en sauce rouge	24
POLLO TARTUFFO Crème fraîche de truffe, filet de poulet et copeaux de parmesan	23
SPICY RIGATONI Tomates cerise, crème fraîche, piment et olive	16
RIGATONI TIRONDINO Epinard, poulet, pignon, citron et copeaux de parmesan	20
TAGLIATELLE DEL CAPO St-Jacques, crevette et crème fraîche	23
BACIO DI PESTO Sauce pesto faite maison et straciatella	19



Veaux



NORMANDE

Crème fraîche, champignons
et un accompagnement au choix*

24

PARMEGEGIANA

Crème fraîche, tomate, aubergine, mozzarella gratinée
et un accompagnement au choix*

24

MILANAISE

Escalope de veau pané
et un accompagnement au choix*

21

PICINNI

Escalope de veau, moutarde à l'ancienne, oignons, crème fraîche
et un accompagnement au choix*

24

Poissons

PAVÉ DE SAUMON

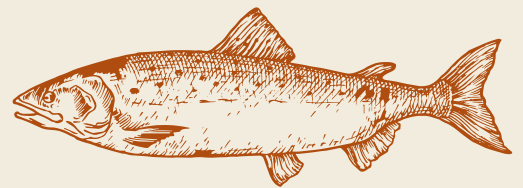
Avec un accompagnement au choix*

22

FILET DE BAR

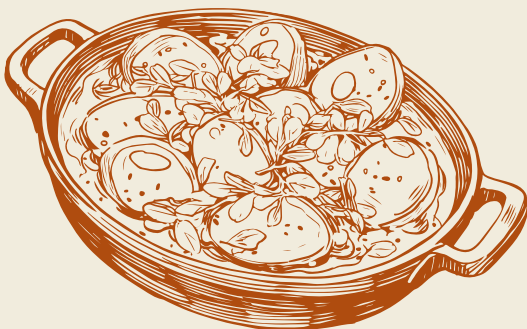
Avec un accompagnement au choix*

26



*Accompagnement au choix : purée/frites maison/haricot vert/pâtes

Risottos



AL POLLO

Poulet, crème fraîche et copeaux de parmesan

21

MILLE ET UNE NUIT

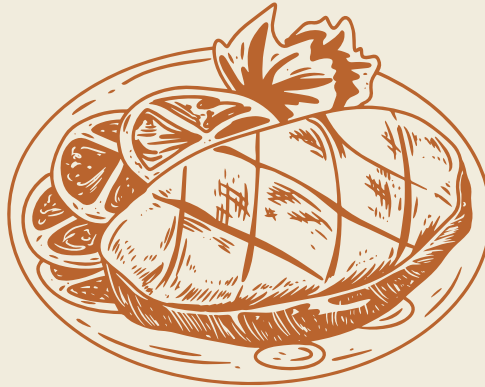
St-Jacques, épinard et crème fraîche

23

Tirondino



Boeufs



ENTRECÔTE

28

Un accompagnement au choix*

Une sauce au choix : poivre/gorgonzola/sauce verte/Chimichurri

FILET

34

Un accompagnement au choix*

Une sauce au choix : poivre/gorgonzola/sauce verte/Chimichurri

FILET TIRONDINO

36

Un accompagnement au choix*

Tomates fraîche, crème, moutarde et champignons

BOEUF CARAMÉLISÉ

29

Un accompagnement au choix*

Oignons émincés, sauce soja et miel

FILET DE WAGYU

60

Un accompagnement au choix*

Une sauce au choix : poivre/gorgonzola/sauce verte/Chimichurri

TOMAHAWK (2 personnes)

100

2 accompagnements aux choix*

2 sauces aux choix : poivre/gorgonzola/sauce verte/Chimichurri

*Accompagnement aux choix : purée/frites maison/haricot vert/pâtes

Pizza

TIRONDINO 17
Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, oignons, poulet

TRUFFE 19
Crème de truffe, mozzarella

CAPRI MIEL 16
Crème fraîche, mozzarella, jambon de dinde, miel

BURRATA ET ROQUETTE 17
Crème fraîche, burrata, roquette, tomates cerises

MARGHERITA 12
Tomate, mozzarella, olives, origan

NAPOLITAINE 14
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan

NEPTUNE 15
Tomate, mozzarella, thon, oeuf, oignons, origan

QUATRE FROMAGES 16
Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, chèvre, origan

CALZONE 14
Tomate, mozzarella, jaune d'oeuf, jambon, origan

PAYSANNE 16
Tomate, mozzarella, lard fumé, oignons, champignons, origan

ORIENTALE 17
Tomate, mozzarella, merguez, oeuf, origan, poivrons

SAUMON 18
Tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, citron, origan

CAMPAGNARDE 17
Tomate, mozzarella, jambon de parme, fromage de chèvre, origan

QUATRE SAISONS 17
Tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts, olives, origan

REINE 13
Tomate, mozzarella, jambon

VÉGÉTARIENNE 16
Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, courgettes, artichauts, origan

ROYALE 16
Tomate, mozzarella, blanc de poulet, gorgonzola, parmesan

TARTIFLETTE 17
Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, oignons, lardons, reblochon

MARIA 15
Jambon, olives, champignons



Tirondino

Boissons



CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2,5
CAPPUCCINO	4.5
THÉ, INFUSION, EAU MINÉRALE 1/2	4
EAUX MINÉRALES 1L	8
COCA, ORANGINA, 7UP (25CL)	4
DIABOLO	4
ICE COFFEE	6
ICE TEA MAISON	6
LIMONADE DU JOUR MAISON	6



Champagne

COUPE DE CHAMPAGNE	9
SÉLECTION MAISON	60
TAITTINGER, MOËT & CHANDON	100

Digestif

LIMONCELLO	5
ITALIENS	8
COGNAC, CALVADOS, ARMAGNAC	8
POIRE, MARIE BRIZARD, BAILEYS, GET	8
IRISH COFFEE	9

Les apéritifs

KIR	4
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	
MARTINI, PORTO, MARSALA	6
RAKI	6
RICARD, SUZE 5CL	6
GIN FIZZ 5CL	6
SOIR DE GALA	6
crème de cassis, Cointreau, Champagne	
AMERICANO 10CL	6
SPRITZ 12CL	6

Whiskies, Spirits, Vodka

	VERRE	BOUTEILLE
JACK DANIEL	9	110
CLAN CAMPBELL (4CL)	9	
GB, JackDaniel's, KirRoyal (10 cl)		
ABSOLUTE	9	100
GREY GOOSE/BELVEDERE	9	140

Cocktails

11€



MOJITO CLASSIQUE/FRAMBOISE/ PASSION
Rhum ambré, Citron vert, Menthe et Limonade

SEX ON THE BEACH
Vodka, Liqueur de melon, liqueur de framboise,
Jus d'orange et Jus de cranberry

CAIPIRINHA
Cassonade, Citron vert et Cachaça

PINA COLADA
Sirop agave, Rhum blanc, Crème de coco,
Rhum ambré et Jus d'ananas

CUBA LIBRE
Rhum, Jus de citron et Coca cola

CHÉRI, LAISSE MOI DORMIR
Ginger, Sirop de grenadine et Jus d'ananas

ZENITH
Vodka, Fraise, Maracuja, Framboise, jus de citron vert

PORNSTAR MARTINI
Vodka, Sirop de vanille, Maracuja et Passoa

CLOVER CLUB
Gin, Tonic hibiscus, framboise et
Jus de citron vert

MARGARITA
Tequila, Triple sec et Jus de citron vert

NEGRONI
Gin, Martini rouge et Campari

Mocktails

8€

VIRGIN MOJITO CLASSIQUE/ FRAMBROISE/ PASSION
Limonade, Citron vert et Menthe

VIRGIN PINA COLADA
Ananas, Sirop agave et Crème de coco

VIRGIN MARTINI
Maracuja et Vanille

VIRGIN ZENITH
Fraise, Framboise, Citron vert et Maracuja

VIRGIN CLMD
Ginger, Ananas et Grenadine

VIRGIN ON THE BEACH
Orange, Cranberry, Melon, et Framboise

Tirondino

Vins italiens

ROSÉS

	BOUTEILLE	1/2BOUTEILLE
BARDOLINO CHIARETTO	28	16
LAMBRUSCO CECCO ÉRETICO	28	16

ROUGES

	BOUTEILLE	1/2BOUTEILLE
LAMBRUSCO VIN PÉTILLANT DOUX ET SEC	28	16
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	29	16
CHIANTI CLASSICO DOC	29	16



Vins français

BLANCS

	BOUTEILLE	1/2BOUTEILLE
SANCERRE	35	19
CHABLIS	38	20

ROSÉS

	BOUTEILLE	1/2BOUTEILLE
ROSÉ DE PROVENCE	26	15
CÔTES DE PROVENCE-MINUTY	38	

ROUGES

	BOUTEILLE	1/2BOUTEILLE
BORDEAUX	25	16
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL	31	17
SANCERRE	35	19
BROUILLY	35	19
MARGAUX "CHATEAU MARQUIS DE MONS"	68	
SAINT EMILION	58	



Vins en pichets

VERRE DE VIN
1 QUART
1 DEMI

4
6
9

Tirondino

Tirondino

RISTORANTE PIZZERIA FEU DE BOIS
DEPUIS 1992

Ce n'est pas un simple restaurant. C'est un lieu où le temps s'arrête, où chaque bouchée vous murmure quelque chose en italien.

En 1992, dans un petit coin de la ville, un rêve a pris vie. Celui de faire voyager les gens en Italie, sans quitter leur table. Ce rêve portait le nom de Tirondino, et il naquit d'un simple désir : partager l'amour de la cuisine italienne, celle que l'on prépare avec le cœur et que l'on savoure en famille.

Depuis plus de 30 ans, rien n'a changé. Les pâtes sont faites maison, les tomates viennent des producteurs du Sud, l'huile d'olive est pressée à froid, et chaque assiette raconte une histoire. Des recettes griffonnées sur des carnets usés. Mais il y avait surtout une promesse : celle de toujours cuisiner comme à la maison.

Chez Tirondino, on ne sert pas seulement à manger. On offre un moment de réconfort, une parenthèse de chaleur humaine, une immersion dans la dolce vita. Des rires autour d'une pizza, des discussions animées autour d'un bon cocktail, des souvenirs créés au fil des années avec nos fidèles habitués. Les années ont passé, les clients sont devenus des amis, les enfants d'hier reviennent aujourd'hui avec les leurs. Et chaque service est une célébration. Pas seulement de la cuisine italienne, mais de la convivialité, de la transmission, de l'authenticité.

Aujourd'hui, la tradition continue, on perpétue cette passion avec la même exigence et la même générosité. Car ici, on ne cuisine pas seulement pour nourrir : on cuisine pour faire plaisir, pour rassembler, pour transmettre.

Alors oui, il manque peut être le soleil mais on essaye de vous l'apporter dans votre assiette.

Bienvenue chez Tirondino c'est plus qu'une adresse. C'est une maison. La vôtre aussi.

Tirondino