Tiroudino

RESTAURANT PIZZERIA FEU DE BOIS
DEPUIS 1992

Entrées

TARTARE D'AVOCAT CREVETTES 13
Duo harmonieux de crevettes et d'avocat

CARPACCIO DE BŒUF 15
Roquette, tomate cerise et copeaux de parmesan

BURRATINA 15
Burrata, roquette fraîche et tomate cerise

BRUSCHETTA 10
Pain croustillant, tomate cerise, basilic, ail et huile d'olive

CHÈVRE CHAUD 12
Toast de chèvre et son filet de miel et noix

ASSIETTE DE FOIE GRAS 17
Toast et foie gras accompagné de chutney de figue

Entrée à partager

FIESTA FINE 15
3 Tacos, poivron, fromage, guacamole et bœuf ou poulet

DOLCI BUNS TRUFFO 15
3 petits Burgers gourmands à la truffe et au bœuf

MOZZA COROZA 13
Mozzarella panée, sauce tomate napolitaine

ASSIETTES DE CHARCUTERIE 14
Assortiment de charcuterie*

FRITO MISTO 18
Calmars Frits et Scampi

*Avec porc ou sans porc

Tiroudino

Salades

CAESAR **16**
Salade, tomate, maïs, croûtons, émincés de
poulet pané, avocat et copeaux de parmesan

TIRONDINO **15**
Salade, tomate, coeur de palmier, maïs, oeuf dur, avocat
concombre, thon et mozzarella di bufala

ARTICHAUT À LA ROMAINE **19**
Salade, artichaut, mozzarella di bufala, avocat,
Poêlée de St-Jacques et scampi

ANTIPASTI ROYALE(1 ou 2 personnes) **18/26**
Légumes grillés, burrata, tranche de foie gras et toast

OCÉANE **18**
Salade, tomate, cœur de palmier, œuf dur,
saumon fumé, crevette et avocat



Signature



LINGUINE HOMARD PORTOFINO **35**
Un ½ homard avec sa sauce bisque

RAVIOLIS À LA TRUFFE **23**
Raviolis à la crème et sa sauce à la truffe

RAVIOLIS CREVETTES PESTO **24**
Raviolis aux crevettes et au pesto

PÂTES FLAMBÉES **32**
Un moment spécial pour un plat spécial,
Dans sa meule de parmesan et ses flammes au Cognac

SOURIS D'AGNEAU **26**
Souris d'agneau avec sa purée de pomme de terre

OSSO BUCO **26**
Jarret de veau, sauce tomate, carottes et céleri



Pâtes

LASAGNE BOLOGNAISE **18**
Béchamel, Bolognaise gratinée au four

LASAGNE SAUMON **21**
Béchamel, Saumon et mozzarella gratinée au four

SPAGHETTI BOLOGNAISE **15**
Sauce tomate et viande hachée

TAGLIATELLE SAUMON **19**
Sauce à la crème et saumon

LINGUINE FRUITS DE MER **24**
Fruits de mer en sauce tomate

POLLO TARTUFFO **23**
Crème fraîche de truffe, filet de poulet et copeaux de parmesan

PENNE ARRABBIATA **16**
Tomates, ail, huile d'olive et piment

RIGATONI TIRONDINO **20**
Épinards, poulet, pignons, citron et copeaux de parmesan

TAGLIATELLE DEL CAPO **23**
St-Jacques, crevettes à la crème

PESTO BURRATA **19**
Pesto basilic, burrata crémeuse et tomates cerises

PUTTANESCA **17**
Anchois, tomates cerises, olives, câpres et basilic

PÂTES 4 FROMAGES **16**
Variétés de fromages

CARBONARA **15**
Sauce à la crème et lardons

*Viande de Porc : Jambon de Parme, Lardons, Chorizo et Jambon



Tirondino

Veaux



NORMANDE 24
Crème fraîche, champignons
et un accompagnement au choix*

PARMIGIANA 24
Crème fraîche, tomate, aubergine, mozzarella gratinée
et un accompagnement au choix*

MILANAISE 21
Escalope de veau panée
et un accompagnement au choix*

PICINNI 24
Sauce champignon, moutarde a l'ancienne, oignons
et un accompagnement au choix*

BOLOGNAISE 25
Crème fraîche, tomate, jambon** et de la mozzarella gratinée
et un accompagnement au choix*

**Viande de Porc ou de Dinde au choix

Poissons

PAVÉ DE SAUMON 23
Avec un accompagnement au choix*

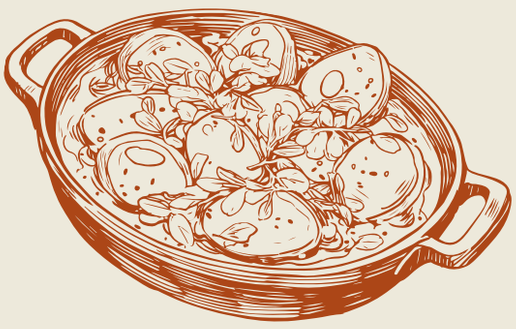


FILET DE BAR À LA SICILIENNE 26
Sauce tomate, câpres et olives
Avec un accompagnement au choix*

ASSIETTE DU PÊCHEUR 32
Assortiment de poissons
Avec un accompagnement au choix*

*Accompagnement au choix : purée/frites maison/haricots verts/pâtes

Risottos



AL POLLO 21
Poulet, crème fraiche et copeaux de parmesan

MILLE ET UNE NUIT 24
St-Jacques, crevettes, épinard et crème fraiche

Tiroudino

Boeufs



ENTRECÔTE 300G — **28**
Une sauce au choix : poivre/gorgonzola/verte
Un accompagnement au choix*

FILET DE BOEUF 250G — **34**
Une sauce au choix : poivre/gorgonzola/verte
Un accompagnement au choix*
Supplément : sauce truffe ou sauce Rossini — 5 €

FILET TIRONDINO 250G — **34**
Crème fraiche, tomates, moutarde à l'ancienne et champignons
Un accompagnement au choix*

FILET CARAMÉLISÉ 250G — **34**
Oignons confits, sauce soja et miel
Un accompagnement au choix*

CÔTE DE BŒUF 400G — **35**
Une sauce au choix : poivre/gorgonzola/verte
Un accompagnement au choix*

*Accompagnement au choix : purée/frites maison/haricots verts/pâtes

Toutes nos viandes sont cuites à la braise ce qui leur donne un goût fumé et intense.

Tirondino

Pizza

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

TRUFFE 19
Crème de truffe, mozzarella, Roquette

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

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

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

MARIA 15
Crème fraîche, jambon*, olives, champignons



REINE 13
Tomate, mozzarella, jambon*

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

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

NERONE 17
Crème fraîche, chorizo*, poivrons et olives

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

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 16
Tomate,mozzarella, jaune d'oeuf, jambon*, origan, roquette, tomate cerise

DU CHEF 16
Assortiment de tomates, persil, thon et mozzarella

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 et origan

*Viande de Porc : Jambon de Parme, Lardons, Chorizo et Jambon

Cocktails

11€



MOJITO CLASSIQUE/FRAMBOISE/ PASSION
Rhum ambré - Citron vert - Menthe - Limonade

SEX ON THE BEACH
Vodka - Liqueur de melon - Liqueur de framboise - Jus d'orange - Jus de cranberry

PIÑA COLADA
Sirop agave - Rhum blanc - Crème de coco - Rhum ambré - Jus d'ananas

CUBA LIBRE
Rhum - Jus de citron - Coca cola

ZENITH
Vodka - Fraise - Maracuja - Framboise - Jus de citron vert

PORNSTAR MARTINI
Vodka - Sirop de vanille - Maracuja - Passoa

MARGARITA
Tequila - Triple sec - Jus de citron vert

CAIPIRINHA
Cassonade - Citron vert - Cachaça

Mocktails

8€

VIRGIN MOJITO CLASSIQUE/ FRUITS ROUGES/ PASSION
Limonade - Citron vert - Menthe

VIRGIN PINA COLADA
Ananas - Sirop agave - Crème de coco

VANIGLIA FRESCA
Fruit de la passion - Sirop de vanille - Basilic - Citron vert

VIRGIN ZENITH
Fraise - Framboise - Citron vert - Maracuja

LIPSTICK
Purée de fruits rouges - Jus de cranberry - Sirop de vanille - Citron jaune - Blanc d'oeuf

VIRGIN ON THE BEACH
Orange - Cranberry - Melon - Framboise

Tiroudino



Digestif

LIMONCELLO	**7**
ITALIENS	**8**
COGNAC, CALVADOS, ARMAGNAC	**8**
POIRE, MARIE BRIZARD, BAILEYS, GET	**8**
IRISH COFFEE	**9**

Les apéritifs

KIR Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	**4**
MARTINI, PORTO, MARSALA	**6**
RAKI	**6**
RICARD, SUZE 5CL	**6**
GIN FIZZ 5CL	**8**
SOIR DE GALA crème de cassis, Cointreau, Champagne	**10**
AMERICANO 10CL	**8**
SPRITZ 12CL	**9**

Boissons

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	**2,5**
CAPPUCCINO	**4.5**
THÉ, INFUSION, EAU MINÉRALE 1/2	**4**
EAUX MINÉRALES 1L	**8**
COCA (ZERO, CHERRY, ORANGINA, SPRITE, FANTA, SCHWEPPES, FUZE TEA (25CL))	**4**
DIABOLO	**4**
ICED COFFEE	**6**
ICE TEA MAISON	**6**
BIÈRE PRESSION	**4,5**
PERONI	**5**

Champagne

COUPE DE CHAMPAGNE	**9**
SÉLECTION MAISON	**60**
MOËT & CHANDON	**100**

Whiskies, Spirits, Vodka

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

Tiroudino

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**	
CÔTES DU RHÔNE	**26**	



Vins en pichets

VERRE DE VIN	**4**
1 QUART	**6**
1 DEMI	**9**

Tiroudino

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 essaie de vous l'apporter dans votre assiette.

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