



| LA PETITE VENISE |



ANTIPASTI |

Assortiment de fromages (1 ou 2 pers.) Taleggio, Gorgonzola, Pecorino au poivre et Burrata Italian cheeses selection	16€
Assortiment de charcuteries italiennes (1 ou 2 pers.) Échalotes au vinaigre balsamique et fleurs de câpres Gourmet Italian Deli selection, capers and shallots with balsamic vinegar paccheri	16€
Antipasti Grande Venise, à partager (2 à 4 pers.) Gourmet Italian Deli Selection, capers and shallots with balsamic vinegar paccheri	31€

ENTRÉES | STARTERS

Gratinée d'oignons rouges , sabayon Parmesan French red onions soup with Parmesan	8€
Mozzarella di bufala en aumônière croustillante , passato de tomate Mozzarella di bufala, passata di pomodoro	9€
Pane carasau au saumon , courgette, crème de ricotta, sucrine Carasau flatbread, salmon, zucchini, ricotta cream, sucrine	9€
Maquereau snacké , légumes en spaghetti, huile de sésame et gingembre Grilled mackerel, vegetables, sesame oil, ginger	9€


PLATS | MAIN COURSES

Poulpe poêlé , crème de fagioli, grenailles persillées Octopus, fagioli cream, new potatoes with parsley	20€
Bagel-burger Stracci de veau , pancetta, scamorza, frites maison Stracci of veal Bagel-burger, pancetta, scamorza, homemade french fries	20€
Poitrine de cochon de 7 heures , petit épeautre, mostarda di frutta en condiment 7-Hour breast of pork, spelt, Mostarda di Frutta	19€
Pavé de cabillaud , fregola sarda, moules et bouillon Cod steak, fregola Sarda, mussels & broth	21€


PASTA & RISOTTO |

Spaghetti sans gluten : +10 min | Spaghetti gluten free: +10 minutes

Risotto du jour : consultez l'ardoise | Risotto of the day: consult our suggestion

 Spaghetti frais sauce tomate BIO, basilic, parmesan Spaghetti with organic tomato sauce, basil, Parmesan cheese	13€
Spaghetti frais aux légumes et herbes aromatiques Spaghetti with mix vegetables and aromatic herbs	15€
Tagliatelle alla bolognese aux trois viandes mijotées 12 heures Tagliatelle alla bolognese, 3 meats simmered 12 hours	16€
Mezze Lune aux cèpes , guanciale croustillante et jus corsé truffé Mezze Lune with ceps, crusty guanciale pork meat & truffled juice	17€

DOUCEURS | SWEETS

Duo de fromages Italien Italian cheeses	9€
Poire pochée , zabaione al marsala, cantuccini croquants aux amandes Poached pear al marsala zabaglione, crunchy almond cantuccini	8€
Tirami'Sphère , coque de meringue, génoise au café Tiramisu in meringue shell	9€
Pasticciotto pugliese , amarena, glace pistache Pasticciotto pugliese, Amarena, pistachio ice cream	9€
Rocher «cioccolato e nocciole»	10€
 Sorbet ou glace, 3 parfums , avec ou sans Chantilly Sorbet or ice cream, 3 flavors	7€
Le Gourmand, commerce équitable , 3 mini desserts accompagnés d'un café Coffee served with a selection of delights	10€



| LA PETITE VENISE |



MENU | 29€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
 1 verre de vin 15cl ou Vittel 50cl ou San Pellegrino 50cl
 Starter + Main course or Main course + Dessert
 1 glass of wine 15cl or Vittel 50cl or San Pellegrino 50cl

MENU | 36€

Entrée + Plat + Dessert
 1 verre de vin 15cl ou Vittel 50cl ou San Pellegrino 50cl
 Starter + Main course + Dessert
 1 glass of wine 15cl or Vittel 50cl or San Pellegrino 50cl
 Hors antipasti et pâtes | Except antipasti & pasta

NOTRE SÉLECTION DE VINS D'ITALIE... DU NORD AU SUD | DISCOVER OUR LARGE VARIETY OF ITALIAN WINES

VINS BLANCS | WHITE WINE 15cl 75cl

LE FRIUL AQUILEIA
Bolani, DOC, Pinot Grigio 34€

LA VENETIE
Soave, DOC 22€

L'OMBRIE
Orvieto Classico, DOC 5,20€ 25€

VINS ROSÉS | ROSE WINE 15cl 75cl

LE FRIUL
Ramato, IDT, Pinot Grigio 26€

LA VENETIE
Bardolino Charetto DOC 5,20€ 24€

VINS ROUGES | RED WINE 15cl 75cl

LA VENETIE
Valpolicella, DOC 6,90€ 32€
Ripasso Valpolicella, DOC 42€

LA TOSCANE
Chianti Classico, DOC 7,50€ 36€

LES ABRUZZES
Mantepulciano d'Abruzzo, DOC 24€

LES POUILLES
Salice Salentino, DOC 5,90€ 28€

LA SICILE
Nero D'Avola, IGT 29€

VINS PÉTILLANTS | SPARKLING WINE 75cl

Lambrusco Dell'emilia DOP, rouge | Red 22€
Lambrusco Dell'emilia IGP, rosé | Rosé 22€
Prosecco 31€

VINS FRANÇAIS | FRENCH WINE 15cl 75cl

IGP PAYS D'OC, Chardonnay 5,20€ 25€
AOC BORDEAUX, Dourthe 5,70€ 27,50€

APÉRITIFS | APERITIVO

Prosecco Framboise	12cl	6,90€
Prosecco Martini	12cl	7,50€
Kir au vin blanc	12cl	6,50€
Porto	6cl	6,90€
Martini, Campari	6cl	6,90€
Gin, Vodka	4cl	6,90€
Whisky J. Walker Black Label	4cl	8,50€
Spritz	14cl	8,50€

CHAMPAGNE |

Pommery POP Rosé	20cl	20€
Pommery POP Bleu	20cl	18€
Vranken Brut Royal	75cl	45€
Vranken Brut Royal, la coupe	12cl	10€

BIÈRES | BEERS

Birra Moretti, bouteille	33cl	5,50€
Heineken Pression	25cl	5,00€
Heineken Pression	50cl	8,20€
Panaché, Monaco	25cl	5,20€

BOISSONS FRAÎCHES | COLD DRINKS

Vittel, S. Pellegrino	50cl	4,50€
Vittel, S. Pellegrino	100cl	6,50€
Perrier Fines Bulles	50cl	4,50€
Perrier	33cl	4,40€
Limonade	25cl	4,00€
Diabolo	25cl	4,20€
Coca Cola, Coca Light, Coca Zero	33cl	4,80€
Seven Up	33cl	4,80€
Orangina, Ice Tea Pêche, Schweppes	25cl	4,80€
Sirop à l'eau	25cl	2,90€
Jus de Fruits	20cl	4,60€
Orange avec pulpe, jus de tomate, jus d'abricot, jus de pomme Orange juice, tomato juice, apricot juice, apple juice		

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS



Café Espresso, MAX HAVELAAR	2,90€
Café crème, double Espresso	4,90€
Cappuccino	5,00€
Chocolat chaud, à l'Italienne Hot chocolate	5,00€
Thés, infusions Comptoir Richard Tea & Herbal tea	4,90€

SOFEREST RCS 329 815 914 Nanterre.

Prix Nets TTC - Service Compris.

Le document récapitulatif allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list. Alcohol is dangerous for health.