

La Brasserie ITALIENNE

L'ARTE DI CUCINARE TRADIZIONALE

Tous nos produits sont frais
et préparés sur place



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

*" Remplir les ventres certes,
mais les cœurs aussi "*

Plat du jour à l'Ardoise

Antipasti

Insalata di rucola e parmigiano	7 €
<small>Salade de roquette et parmesan Rocket salad with parmesan cheese</small>	
Uovo al cappello	8.80 €
<small>Œuf mollet, saumon, toast Boiled egg with salmon and toast</small>	
Caprese di bufala e basilico	8.80 €
<small>Tomates, mozzarella et basilic Tomatoes with mozzarella and basilic vinaigrette</small>	
Prosciutto di Parma	9.50 €
<small>Jambon de Parme Italian Parma ham</small>	
Duo di bruschetta	8 €
<small>Petits pains grillés, tomates cerise assaisonnées Little bread with tomatoes cherry, vinaigrette</small>	
Fritelle di mozzarella	8 €
<small>Beignets de mozzarella Deep fried mozzarella</small>	

Assiettes

Il piatto di verdure	18 €
<small>Courgettes, oignons balsamique, aubergines, tomates confites, poivrons grillés, artichauts, champignons, olives marinées, câpres, mozzarella Courgette, onions, eggplant, tomatoes, red peppers, artichokes, olives, capers and mozzarella cheese.</small>	
Il piatto « La Brasserie Italienne »	18 €
<small>Courgettes, oignons balsamiques, aubergines, tomates confites, poivrons grillés, olives marinées, câpres, jambon de Parme, bresaola, gorgonzola Courgette, onions, eggplant, tomatoes, red peppers, olives, capers, parma ham, bresaola and gorgonzola cheese.</small>	
Il piatto carpaccio di manzo	18 €
<small>Carpaccio de bœuf, copeaux de champignons frais, copeaux de parmesan frais, roquette Beef carpaccio and parmesan cheese with mushroom</small>	
Il piatto « Starlette »	18 €
<small>Poulet à la plancha et sa salade romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique Grilled chicken breast and salad with basilic dressing</small>	
Il piatto del Capo	18 €
<small>Carpaccio de bresaola, burrata, insalata di rucola, Bœuf séché, petite burrata, salade de roquette Dried beef carpaccio and mozzarella cheese, salad</small>	

Salades fraicheurs

Insalata Parigina	17 €
<small>Roquette, tomates cerise, jambon blanc, pecorino (fromage), œuf mollet, olives, copeaux de parmesan Lettuce, cherry tomatoes, smoked ham, pecorino cheese, boiled egg, olives and parmesan cheese</small>	

Salades fraicheurs (Suite)

Insalata Contadina	18 €
<small>Salade romaine, tomates cerise, chèvre pané, jambon de Parme, pecorino (fromage), œuf mollet Lettuce, cherry tomatoes, deep fried goat cheese, Parma ham, pecorino cheese, boiled egg</small>	
Insalata Gustosa	16 €
<small>Salade romaine, tomates cerise, pommes de terre, lardons, œuf mollet Lettuce, cherry tomatoes, potatoes, bacon, boiled egg</small>	
Insalata di Pasta	16 €
<small>Penne, salade roquette, thon, oignons, basilic, tomates cerise Penne, lettuce, tuna, onions, basilic, cherry tomatoes</small>	
Insalata Cesare	17 €
<small>Salade romaine, poulet pané, tomates cerise, pommes vertes, copeaux de grana padano, sauce César Lettuce, deep fried chicken breast, cherry tomatoes, green apples, parmesan cheese and cesar dressing.</small>	

Pizze

Ancona	14 €
<small>Tomate, oignons, mozzarella, spianata (salami épicé), roquette Tomatoe, onions, mozzarella, porc chorizo, salad</small>	
Margherita	14 €
<small>Tomate, mozzarella, basilic, olives, roquette Tomatoes, mozzarella, basilic, olives, salad</small>	
Parma	15 €
<small>Tomate, mozzarella, prosciutto di Parma, roquette Tomatoe, mozzarella, Parma ham, salad</small>	
Tuna	14 €
<small>Tomate, mozzarella, thon, tomates cerise, copeaux de grana padano, roquette Tomatoe, mozzarella, tuna, tomatoes cherry, parmesan cheese, salad</small>	
Tartufata	18 €
<small>Mozzarella, crème fraiche, truffes noires, aubergines, copeaux de grana padano, roquette Mozzarella, cream, truffle, eggplant, parmesan cheese, salad</small>	
Régina	14 €
<small>Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, œuf, roquette Tomatoe, mozzarella, mushroom, boiled ham, egg, salad</small>	
Quattro formaggi	15 €
<small>Gorgonzola, mozzarella, pecorino, grana padano, roquette</small>	
Bianca	16 €
<small>Crème, bresaola, mozzarellina, roquette, copeaux de parmesan Cream, dried beef, little mozza, parmesan cheese, salad</small>	
Végétarienne	14 €
<small>Tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons, champignons, roquette Tomatoe, mozzarella, courgette, eggplant, red peppers, mushroom, salad</small>	

Pasta

Linguine alla carbonara	15 €
Penne quattro formaggi <small>4 cheeses sauce penne</small>	15,50 €
Linguine aux fruits de mer <small>Sea food linguine</small>	19,50 €
Rigatoni tomato pesto	15 €
Rigatoni Amatriciana <small>Tomate, lardons, oignons, pecorino (fromage) Tomatoe, bacon, onions and pecorino cheese</small>	15 €
Linguine alle vongole <small>Palourdes Clams</small>	18 €
Linguine alla bolognese <small>Viande pur bœuf</small>	15,50 €
Rigatoni all'arrabiata <small>Tomate pimentée, ail Spicy tomatoe sauce and garlic</small>	15 €
Linguine all'ortolana <small>Champignons, courgettes, oignons, carottes Veggies</small>	15 €
Trofie, gamberetti e zucchini <small>Trofie aux crevettes et courgette Shrimps and courgette</small>	17 €

Risotto

Risotto de campagne au poulet <small>Risotto with chicken farm</small>	19 €
---	------

Lasagna

Lasagna tradizionale <small>Bolognaise pur bœuf Beef lasagna</small>	15 €
Lasagna boscaiola <small>Aubergines, courgettes, champignons, oignons, mozzarella Veggies</small>	15 €

Pasta farcita

Ravioli ricotta <small>Tomate, basilic, fromage Cheese raviolis with tomatoes and basil</small>	15 €
Ravioli tartufo & insalata <small>Ravioli à la truffe d'été et sa salade roquette Raviolis with truffle and rocket salad</small>	19 €

Unicamente Bambino

Pasta bambino ou Steak haché frites hamburger patatine	12 €
<small>Pour enfant, Pâtes au beurre ou Hamburger frites Pasta with butter or hamburger for children only</small>	

Carne

Scaloppina Fiorentina <small>Escalope de veau gratinée au gorgonzola, épinards, crème, penne Deep fried veal escalope with parmesan cheese, spinach and tomato sauce, penne</small>	18 €
Scaloppina Milanaise <small>Escalope de veau panée, penne Deep fried veal escalope with penne</small>	17,50 €
Scaloppina Valdaostana <small>Escalope de veau panée, jambon de Parme, scamorza, penne Deep fried veal escalope with Parma ham, penne</small>	19 €
Scaloppina ai porcini <small>Escalope de veau, cèpes, crème, penne Veal escalope in cep sauce, penne</small>	19 €
Scaloppina al limone <small>Escalope de veau, crème citron, penne Veal escalope in lemon sauce, penne</small>	18 €
Bistecca (300g) <small>Entrecôte grillée et sa sauce gorgonzola, frites maison Grilled entrecote gorgonzola cheese sauce, home French fries</small>	24 €

Dolces

Tiramisu classico maison	8 €
Fondant au chocolat au cœur de nutella <small>Warm chocolate cake</small>	8 €
Salade de fruits frais <small>Fruit salad</small>	10 €
Trio de panna cotta <small>Panna cota with 3 flavors</small>	8 €
Fromage blanc, coulis de fruits rouge <small>White cheese with strawberries</small>	7 €
Café Gourmand <small>Coffe with a selection of desserts</small>	10 €
Thé Gourmand <small>Tea with selection of desserts</small>	10,50 €

Coupes glacées

Coupe Colonel <small>Sorbet citron, vodka Lemon icecream with vodka</small>	9 €
Coupe Limoncello <small>Sorbet citron, limoncello Lemon icecream with limoncello</small>	9 €

Vente à emporter

Pizza 11 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 15 €

Vins

CHAMPAGNE	Coupe (16cl)	Btle (75cl)
Brut 1 ^{er} cru, Louis Constant	9 €	51 €
Pommery Champagne brut		79 €
Proseco Vin pétillant		29 €

BLANCS	Verre (20cl)	Btle (75cl)
Domaine du Chardonnay Terret 2013 <i>IGP</i>	5 €	24 €
Sancerre Les Marennes 2013 <i>Loire, AOP</i>	6 €	33 €
Vin blanc sucré XVIII Saint Luc 2012 <i>Côtes de Gascogne, IGP</i>		25 €

ROUGES	Verre (20cl)	Btle (75cl)
Les Mercadières 2012 <i>Bordeaux, AOP</i>	5 €	20 €
Château les Faix 2010 <i>Bordeaux, 1^{ères} Côtes de Blaye, AOP</i>	5,50 €	24 €
Le Marquis de Saint-Estèphe 2011 <i>Bordeaux, Saint-Estèphe, AOP</i>		36 €
Héritage de Chasse Spleen 2011 <i>Bordeaux, Haut-Médoc, AOP</i>		39 €
Château La Fleur Pétrus 2007 <i>Bordeaux, Pomerol</i>		310 €
Jaboulet Parallèle 45 2011 <i>Côte du Rhône, AOP</i>	5,5 €	25 €
Pommard 2008 <i>Bourgogne, Jean-Marie Bouzereau, AOP</i>		47 €

ROSÉS	Verre (20cl)	Btle (75cl)
Magic Saint Tropez <i>Côte de Provence, IGP</i>	6 €	29 €

VINS ITALIENS		Btle (75cl)
Proseco <i>Vin Pétillant extra sec</i>		29 €

VIN ITALIEN BLANC	Verre (20cl)	Btle (75cl)
Soave Villa Mura 2013 <i>Verone</i>	5 €	24 €

VINS ITALIENS ROUGES	Verre (20cl)	Btle (75cl)
Nero D'Avola 2013 <i>Sicile</i>	5 €	21 €
Salento 2011 <i>Vin des Pouilles</i>	5,50 €	26 €
Loggia del Giglio 2012 <i>Chianti</i>	6 €	31 €
Montepulciano d'Abruzzo 2012	6,50 €	37 €
Barolo 201		51 €

VIN CACHER BLANC		
Prince Georges <i>Bordeaux</i>		28 €

VIN CACHER ROUGE		
Baron David 2011 <i>Bordeaux</i>		28 €

Apéritifs

Kir (16cl)		5 €
Kir Royal : mûre, cassis, framboise (16cl)		8,80 €
Aperol (7cl)		5 €

Ricard (3cl)	5 €
Martini : rouge, blanc (4cl)	5 €
Suze, Campari (7cl)	5 €
Americano Maison (8cl)	8 €

Whiskies

Glenfiddich Pur Malt (4cl)	9 €
J & B (4cl)	8 €

Bières

Heineken 33cl	5,50 €
Lefte 33cl	5,00 €
Sol 33cl	6,00 €

Eaux minérales

Vittel (100cl)	5,90 €
Vittel (50cl)	3,80 €
San Pellegrino (100cl)	6,50 €
San Pellegrino (50cl)	4,40 €

Boissons fraîches

Coca cola, light, zéro (33cl)	4,00 €
Orangina (25cl)	4,20 €
Schweppes Indian Tonic (25cl)	4,20 €
Lipton Ice Tea Pêche (25cl)	4,40 €
Jus de fruits : orange, pomme, pamplemousse, ananas (20cl)	4,30 €
Jus de tomate (25cl)	4,40 €
Jus de fruits frais pressés : orange, citron	6,00 €
Perrier (33cl)	4,40 €
Perrier avec sirop : citron, fraise, grenadine, menthe (33cl)	4,50 €
Lait froid	3,30 €
Lait aromatisé : fraise, grenadine, menthe	4,10 €

Boissons chaudes

Café, Décaféiné	2,50 €
Noisette	2,60 €
Double Espresso	4,80 €
Café Crème	4,10 €
Cappuccino	6,30 €
Chocolat	4,20 €
Thé sélection : Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, vert menthe	4,60 €
Infusion : verveine, Verveine menthe	4,60 €

Digestifs (4cl)

Get 27, Baileys, Grappa Classico, Amaretto, Limoncello	7 €
Cognac VSOP	9 €
Bas Armagnac, Gin Gordon's	8 €
Vodka Smirnoff, Vodka Absolut Bleue	7 €
Rhum Blanc St James, Rhum Baccardi	7 €