



| LA PETITE VENISE |

**ANTIPASTI | STARTERS**

Panzanella di Toscana Panzanella di Toscana	8€
Mozzarella di bufala , légumes verts croquants Mozzarella di bufala, crunchy green vegetables	12€
Carpaccio de daurade , citron et olives taggiasche Gilt-head bream carpaccio, lemon and taggiasca olives	12€
Poulpe mariné aux herbes fraîches , caviar d'aubergine Octopus marinated with fresh herbs, aubergine caviar	12€
Tagliere di Prosciutto di Parma , oignons et aceto balsamico Tagliere di Prosciutto di Parma, onions and aceto balsamico	9€

PASTE E GNOCCHI | PASTA & GNOCCHI

Taglierini al pomodoro e basilico , crème de mozzarella Taglierini al pomodoro e basilico, mozzarella cream	18€
Gnocchi all'amatriciana , pancetta et sauce tomate épicée Gnocchi all'amatriciana, pancetta and spicy tomato sauce	19€
Rigatoni alla stracciatella di burrata , courgettes et artichauts Rigatoni alla stracciatella di burrata, zucchini and artichokes	19€
Paccheri alla carbonara Paccheri alla carbonara	19€

PIATTI | MAIN COURSES

Filet de bar snacké , jeunes carottes acidulées, pesto de fanes Seared fillet of sea bass, tangy baby carrots, top pesto	23€
Quasi de veau , pommes grenailles et petits pois, jus tomate / herbes Rump of veal, tiny potatoes and green peas, herb / tomato jus	24€
Burger de filet de poulet mariné et mozzarella fumée , condiment tomate et oignons rouges, pommes grenailles Marinated chicken and smoked mozzarella burger, tomato and red onion condiment, tiny potatoes	22€

DOLCE DI CASA | DESSERTS *issus de la Manufacture Alain Ducasse à Paris | Made in Alain Ducasse Manufacture in Paris

Tiramisù classico	9€
Fraises fraîches , sirop basilic et glace yaourt fermenté* Fresh strawberries, basil syrup, fermented yogurt ice cream	11€
Affogato , glace aux trois vanilles* «noyée» au café et praliné Affogato three vanilla ice cream flood with coffee and praline	11€
Baba al limoncello	11€
Panna cotta aux fruits du moment , éclats de meringue Fruit panna cotta, meringue	9€
Glaces de saison* Seasonal ice cream	11€



| LA PETITE VENISE |

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

VINS BLANCS | WHITE WINE

	15cl	75cl
LE FRIOUL Pinot Grigio, DOC, Friuli Aquileia		34€
LA VENETIE Soave, DOC		22€
L'OMBRIE Orvieto Classico, DOC	5,20€	25€

VINS ROSÉS | ROSE WINE

	15cl	75cl
LE FRIOUL Ramato, IDT, Pinot Grigio		26€
LA VENETIE Bardolino Chiaretto DOC	5,20€	24€

VINS ROUGES | RED WINE

	15cl	75cl
LA VENETIE Valpolicella, DOC Ripasso Valpolicella, DOC	6,90€	32€ 42€
LA TOSCANE Chianti Classico, DOC	7,50€	36€
LES ABRUZZES Montepulciano 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 |

Vranken Brut Royal	75cl	45€
Vranken Brut Royal, la coupe	12cl	10€

BIÈRES | BEERS

Birra Moretti Pession	25cl	5,00€
Birra Moretti Pession	50cl	8,20€
Heineken Pession	25cl	5,00€
Heineken Pession	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	33cl	4,40€
Perrier Fines Bulles	50cl	4,50€
Limonade	25cl	4,00€
Diabolo	25cl	4,20€
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola sans sucres	33cl	4,80€
Sprite	33cl	4,80€
Orangina, Lipton Ice Tea Pêche, Schweppes	25cl	4,80€
Sirop à l'eau	25cl	2,90€
Jus de Fruits	25cl	4,60€
Orange, jus de tomate, nectar d'abricot, jus de pomme Orange juice, tomato juice, apricot juice, apple juice		

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Café Espresso	3,00€
Café crème, double Espresso	4,90€
Cappuccino	5,00€
Chocolat chaud à l'Italienne Italian hot chocolate	5,00€
Thés, infusions Tea & Herbal tea	4,90€

MENU ENFANT | 12€

Taglierini sauce tomate
ou filet de poulet et pommes grenaille
Moelleux au chocolat ou Glace

+ 1 Soft 33cl ou 1 sirop ou 1 jus de fruit 25cl

Taglierini with tomato sauce
or chicken fillet and baby potatoes
Chocolate cake or Ice cream

+ 1 Soft drink 33cl or 1 syrup or 1 fruit juice 25cl

jusqu'à 10 ans
up to 10 years old

SOFEREST RCS 329 815 914 Nanterre.
Prix Nets TTC.

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.

