



# | LA PETITE VENISE |



## ANTIPASTI | STARTERS

<b>Burrata crémeuse des Pouilles</b> , tomates anciennes, vinaigrette acidulée et basilic Mozzarella, tomatoes, tangy vinaigrette and basil	12€
<b>Bœuf en carpaccio</b> , légumes croquants marinés au pesto et Parmesan Beef carpaccio, crunchy vegetables marinated, pesto and Parmesan	12€
<b>Poulpe</b> , mariné à l'huile d'olive, écrasé de pommes de terre tiède, olives Taggiasche et citron confit Octopus marinated in olive oil, mashed potatoes, Taggiasch olives and candied lemon	13€
<b>Salade César aux gambas</b> , laitue romaine, sauce César, pane carasau, câpres et tomates confites Prawns, romaine lettuce, Caesar sauce, pane carasau, capers and candied tomatoes	15€
<b>Antipasti Grande Venise</b> (à partager) Légumes marinés, charcuterie, melon, marmelade de courgettes et Mozzarella Di Buffala Antipasti to share... Pickled vegetables, cold meat, melon, zucchini marmalade, Mozzarella di Buffala	33€

## PASTE E GNOCCHI | PASTA & GNOCCHI

<b>Taglierini al pomodoro</b> , sauce tomate basilic, cœur de Burrata Taglierini, tomato and basil sauce, burrata	18€
<b>Gnocchi primavera</b> , légumes du moment au pesto Gnocchi and vegetables of the moment, pesto	19€
<b>Rigatoni all'amatriciana</b> , guanciale, sauce tomate épicée et Parmesan Rigatoni all'amatriciana, guanciale, spicy tomato sauce and Parmesan	20€
<b>Fregola sarda</b> , comme un risotto aux fruits de mer, bisque de crustacés Fregola like a risotto with seafood, shellfish bisque	20€

## PIATTI | MAIN COURSES

<b>Burger</b> , filet de poulet mariné, guacamole, Scamorza fumée et pommes grenaille Burger, marinated chicken fillet, guacamole, smoked Scamorza and baby potatoes	20€
<b>Pièce de veau rôtie</b> , pommes grenaille, poivrons en condiment, jus perlé et ail confit Roast veal, baby potatoes, peppers in condiment, pearl juice and candied garlic	22€
<b>Filet de daurade snacké</b> , courgette, tomate, citron et olives Grilled sea bream fillet, zucchini, tomato, lemon and olives	22€

## DOLCE DI CASA | DESSERTS

<b>Notre Tiramisu</b>	9€
<b>Tarte au citron</b> , éclats de meringue craquante Lemon tart with crunchy meringue pieces	9€
<b>Mousse au chocolat Gianduja</b> , biscuit dacquoise coco, crumble, cerises amarena Gianduja chocolate mousse, coconut dacquoise biscuit, crumble, amarena cherries	10€
<b>Panna Cotta vanille</b> , marmelade fraise / rhubarbe Vanilla Panna cotta, strawberry / rhubarb marmalade	10€
<b>Tutti frutti</b> , fruits frais de saison, sirop à la menthe, sorbet Fresh seasonal fruit, mint syrup, sorbet	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, 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	33cl	4,40€
Perrier Fines Bulles	50cl	4,50€
Limonade	25cl	4,00€
Diabolo	25cl	4,20€
Coca-Cola, Coca-Light, Coca-Zero	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€

Gnocchi 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

Gnocchi 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

Cette carte à usage unique a été imprimée pour vous sur un papier certifié eco-logical.

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.

Musiam Paris et ses établissements s'engagent à respecter  
le protocole validé par les autorités sanitaires.