

R I S O T T O

Vaporetto

Morceaux de cèpes, persil, ail, parmesan.
Pieces of ceps, parsley, garlic, parmesan cheese.

San Marco

Gambas, moules, noix de pétoncles, champignons, safran, parmesan.
Gambas, muscles, Walnut of petoncles, mushrooms, parmesan cheese.

Rialto

Tomate, basilic, parmesan.
Tomato, basilic, parmesan cheese.

Fenice

Artichaut, pointes d'asperges, oignons, jambon de pays, parmesan.
Artichoke, asparagus, onion, ham of country, parmesan cheese.

Sospiro

Lardons, oignons confits, parmesan.
Bacon cubes, onion, parmesan cheese.

Veneto

Poivrons confits, parmesan.
Cristallized peppers, parmesan cheese.

P A S T A

Tagliatelles Spaghetti Penne
(au choix)

Pistou

Ail, huile d'olive, basilic, crème.
Garlic, olive oil, basilic, cream.

Capricciosi

Fondue de poivron, crème.
Fondue of peppers, cream

Bolognaise

Tomate, viande hachée, basilic.
Tomato, meat, basilic.

Romane

Sauce crème, gorgonzola, jambon de pays.
Cream sauce, gorgonzola, ham.

Carbonara

Sauce crème, lardons, oignons, oeuf, vin blanc.
Cream sauce, bacon, onion, egg, white wine.

Norvégienne

Sauce crème, saumon.
Cream sauce, salmon.

Tortellacci 3 fromages

Pâtes farcies, sauce gorgonzola.
Stuffed pates, sauce gorgonzola cheese.

Lasagne de boeuf

Viande hachée, sauce tomate, béchamel, fromage.
Meat, tomato sauce, bechamel sauce, cheese.

S A L A D E

Al dente

Salade verte, pâtes, huile d'olive, poivron, olive, parmesan, citron vert, gingembre.
Salad of pates, green salad, olive oil, poivron, olive, parmesan cheese, lime, ginger.

Callas

Salade, saumon fumée, crevettes, asperge, tomate, pamplemousse.
Green salad, smoked samon, shrimps, asparagus, tomato, grapefruit.

Capra

Salade, chèvre, pignons de pin, tomates, coppa, champignons.
Green salad, goat cheese, pignons de pin, tomato, coppa cheese, mushrooms.

Chiostro

Salade, thon, tomate, poivron, oeuf, coeur d'artichaut, champignons, pomme, maïs, huile de noisette.
Green salad, tuna, tomato, poivron, egg, artichoke, mushrooms, apple, corn, oil of hazelnut.

Golosa

Salade, tomate, cèpes aux herbes, jambon de pays, oignons confits, vinaigre balsamique.
Green salad, tomato, ceps, ham, crystallized onions, balsamic vinegar.

Anatra

Salade, tomate, gésiers, magret de canard, pépites de foie gras, cerneaux de noix.
Green salad, tomato, gesier, duck breast, pépites of foie gras, walnut.

Salade de noix pétoncles

Salade, noix de pétoncles, champignons, tomate, vinaigre de xérès.
Green salad, walnut of petoncles, mushrooms, tomato, vinegar of xérès.

Assiette de véritable jambon de pays

Plate of true ham of country.

Assiette de saumon fumé

Toast, citron, salade.
Plate of smoked salmon, toast, lemon.

C A R N E & C R O S T A C E O M E A T & C R U S T A C E A N

(au choix : riz, pommes noisettes, spaghetti, salade verte, haricots verts)
(choice to : rice, potatoes, spaguetti, green salad, green beans)

Entrecôte de boeuf (origine U.E.)

Nature ou sauce au choix (poivre, gorgonzola, béarnaise)
Nature or choice of sauce (pepper, gorgonzola cheese, bearnaise)

Gambas flambées au Cognac

Gambas singed in Cognac

M E N U E N F A N T S

(CHILDREN)
jusqu'à 7 ANS, until 7 years

Spaghetti Napolitaine ou
Pizza (tomate, jambon, fromage) ou
(tomato, ham, cheese) or
Steack haché pommes noisette
Beefsteak chops & potatoes

Glace surprise

Boissons
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, citron, fraise, orange)
Water with sirup

P I Z Z A

Base de chaque pizza : Tomate, origan, mozzarella.
Contained by every pizza : Tomato, origan, mozzarella.

..... **La Gourmande**
2 pizzas au choix superposées.

Calzone (soufflée)

Jambon, fromage, oeuf, champignons.
Ham, cheese, egg, mushrooms.

La Voûte

Chèvre, champignons, poivron, jambon, crème.
Goat cheese, mushrooms, ham, eggplant, cream.

Fromages

Gorgonzola, brie, chèvre, mozzarella.
Gorgonzola, brie, goat cheese, mozzarella.

Salmoné

Saumon fumé, sauce oseille.
Smoked salmon, wipe sorrel.

Margherita

Regina

Jambon, champignons.
Ham, mushrooms.

Napolitaine

Anchois, olives, câpres.
Anchovy, olives, capres.

Légumes

Champignons, artichaut, pointes d'asperges, courgette, poivron.
Mushrooms, artichoke, asparagus, zucchini, poivron.

Palor Mina

Jambon, chorizo, oeuf, lardons, crème.
Ham, chorizo, egg, bacon, cream.

Luna

Jambon, viande hachée, chorizo, lardons, oeuf.
Ham, meat, chorizo, bacon, egg.

Romana

Champignons, gésier, lardons, oeuf.
Mushrooms, gesier, bacon, egg.

Venezia

Chorizo, merguez, poivron, olives, oeuf.
Chorizo, spicy sausage, poivron, olives, egg.

Altitude

Pomme de terre, reblochon, jambon de pays, crème.
Potatoes, reblochon cheese, ham, cream.

Luigi

Mozzarella, huile d'olive.
Mozzarella, olive oil.

Farine de meule artisanale

L A V O U T E R O M A N E

L A V O U T E R O M A N E

L A V O U T E R O M A N E

L A V O U T E R O M A N E

PIZZA P E R O

(POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF)
Fromage ou Chorizo

L A V O U T E R O M A N E

A P E R I T I F S

Spritz (apéritif maison) 10cl
Campari, martini blanc/rouge, porto blanc/rouge 5cl
Kir : (pêche, cassis, framboise, violette, mûre)
Ricard, Pastis 2cl
Whisky baby 2 cl
Whisky 4 cl
Whisky baby 12 ans 2cl
Whisky 12 ans 4cl
Américano maison 5cl
Long drink *au verre* (whisky coca, gin tonic . . .) 4cl
La coupe de Champagne 10cl

E A U X , S O D A S , B I E R E S .

Coca-cola, orangina, schweppes,
Jus de fruit (orange, tomate, pamplemousse, abricot)
Perrier
Limonade
Sirop à l'eau
Diabolo
(menthe, citron, grenadine, orange, fraise, kiwi, orgeat, violette)
Heineken
Lefte
Pression (Draft beer) 25cl
Evian, san pellegrino, badoit 50cl
Evian, san pellegrino, badoit 100cl

B O I S S O N S C H A U D E S

Café gourmand
Thé gourmand
Cappuccino, thé, infusion
Café, décaféiné
Double espresso, grand crème
Petit crème, noisette
Chocolat
Irish coffee

D I G E S T I F S

Grappa, sambucca, amaretto 5cl

Poire, calvados, armagnac,
cognac, get 27, get 31

V I N S : Verre, Pichet.

Verre 10cl
Pichet 25cl
Pichet 50cl

Rouge, Rosé, Blanc

C I D R E
Cidre Brut 75cl
Val de Rance

C H A M P A G N E

Vergeat Besnard "Brut" 75cl
La coupe 10cl

L A V O U T E R O M A N E

D E S S E R T S

Café gourmand

Pizzas sucrées
Pomme, banane, sucre.
Sweet pizza : season fruit.

Tarte tatin et sa glace vanille
Apple pie warm, vanilla ice cream.

Crumble (pomme)

Tiramisù
Moelleux de chocolat fondant
Crème brûlée
Crème caramel
Mousse chocolat
Panna cotta

Coupes de glace

Banana split : chocolat noir, fraise, vanille, chantilly
Café ou chocolat liégeois : café ou chocolat, vanille, chantilly
Iceberg : menthe, get 27, chantilly
Pêche melba : Pêche, vanille, chantilly
Dame blanche : vanille, sauce chocolat, chantilly
Colonel : citron, vodka, chantilly
Poire belle Hélène : Poire, vanille, chantilly
Coupe "miam -miam" : tous parfums, sauce chocolat, chantilly
(1 boule de chacun des 12 parfums, uniquement)

Glace ou sorbet *

Ice cream cup *
1 boule
2 boules
3 boules

* Chocolat, café, vanille, fraise, pistache,
caramel, rhum raisin, cassis, citron vert, passion,
noix de coco, menthe.

* Chocolat, coffee, vanilla, strawberry, pistachio nut,
toffy, rum grape, black currant, lime lemon, passion,
coconut, mint.

----- LES V I N S F R A N C A I S -----

75 cl / 37,5 cl

----- ROUGE -----

-Val de Loire-

Chinon AC 2006
Rive gauche - Plouzeau

Saumur Champigny AC 2005
Dne Raynières

-Bordeaux-

Bordeaux AC 2006
Cour Montessant

Médoc AC 2002
Château La Gorce Cru Bourgeois

----- ROSE -----

Côte de Provence AC 2006
Masterel

----- BLANC -----

Cheverny blanc AC 2006
Bellier

Un sac de courtoisie à votre disposition pour
emporter la fin de votre bouteille.

----- LES V I N S I T A L I E N S -----

75 cl / 37,5 cl

----- ROUGE -----

Valpolicella
Vin rouge sec et velouté de Vérone

Bardolino Rouge Doc Classico
Léger, fruité

Lambrusco Sec Doc Di Sorbara
Rouge léger pétillant à boire frais, d' Emile Romagne

----- ROSE -----

Bardolino Rosé Doc
Chiarretto Salavalai; léger, fruité

L A V O U T E R O M A N E