

Patrizia

RESTAURANT - PIZZA - GRILL

LA CARTE

FORMULES

BOISSONS

ANTIPASTI/ENTRÉES
GRANDES SALADES
PIZZAS

VIANDES
POISSONS
PASTA

FROMAGES
DESSERTS
GLACES/SORBETS

LA CARTE
DES VINS

Formule Déjeuner Diner **35€**

Kir royal / jus de fruit

+ Bloc de foie gras / saumon fumé / antipasti de légumes

+ Onglet de bœuf, sauce poivre, frites maison / filet de cabillaud purée
confit de canard, pommes sautées / pizza au choix / pâtes au choix

+ fromage

+ Dessert au choix / glaces

+ Café / thé

+ ½ bouteille d'eau minérale / ½ bouteille Bordeaux *Château Gantonnet (rouge)*
½ bouteille *Côtes de Provence Ramatuelle (rosé)* / ½ bouteille Sauvignon Touraine (*blanc*)

Menu enfant **12€** -12 ans

Pizza au choix *Margarita ou Régina* / Spaghettis à la bolognaise / Steak haché frites maison

Boisson + Dessert

(glace 2 boules *ou* mousse au chocolat)

Formules du midi (*sauf dimanche et jours fériés*)

Entrée + plat *ou* plat + dessert *ou* fromage **16€ 50**

Entrée + plat + dessert *ou* fromage **20€ 50**

Œuf mayo / entrée du jour / assiette de charcuterie

Pates / pizza / suggestion du jour / salade César

Tiramisu / crème brûlée / panna cotta / mousse au chocolat / fromage blanc / Gorgonzola

Prix nets en euros. Taxes et service compris.

Eaux minérales 50cl 100cl

Badoit, Evian	4,90	5,90
San Pellegrino	4,90	5,90

Boissons fraîches

Jus de fruits et nectars <small>25 cl</small>	4,50
Limonade <small>25cl</small>	4,50
Ice Tea <small>33cl</small>	4,50
Coca-Cola, Badoit Rouge <small>33cl</small>	4,50
Schweppes <small>25cl</small> , Orangina <small>25cl</small>	4,50

Apéritifs

Martini (<i>rouge ou blanc</i>) <small>5cl</small>	4,50
Porto (<i>rouge ou blanc</i>) <small>5cl</small>	4,50
Ricard, Pastis 51 <small>2cl</small>	4,50
Kir au Chardonnay <small>14cl</small>	4,50
Kir Royal <small>12cl</small>	8,50
Campari, Marsala <small>5cl</small>	4,50

Cocktails (4cl d'alcool)

Cocktail sans alcool maison	8,90
Americano maison	8,90
Cuba Libre	8,90
Caïpirinha, Irish Coffee	8,90
Gin tonic	8,90
Vodka orange	8,90

Bières bouteilles 33cl

Desperados	5,90
Abbaye de Leffe	5,90
Heineken	5,90
Morreti	5,90
Corona <small>35,5cl</small>	5,90

Bières pression 25cl 50cl

Grimbergen	4,80	8,50
------------	------	------

Boissons chaudes

Café <i>100% Arabica Florio</i>	2,40
Décaféiné	2,40
Noisette	2,40
Infusion	4,20
Thé	4,20
Chocolat viennois	4,20
Café crème	4,20

Liqueurs 4cl

Get 27	8,90
Grand Marnier	8,90
Luxardo	8,90
Licor Beirao	8,90

Whiskies 4cl

J&B	7,90
Clan Campbell	7,90
Jack Daniel's	8,90
Bourbon Four Roses	8,90
Chivas <i>12 ans</i>	9,90
Jameson	8,90
Baileys	8,90

Digestifs 4cl

Cognac	8,90
Armagnac	8,90
Macieira	8,90
Calvados	8,90
Poire <i>Mirabelle, Prune</i>	8,90
Amaretto amanda	8,90
Limoncello di Sararto	8,90

Antipasti / Entrées

Jambon de Parme et son melon (<i>en saison</i>)	10,90
Cocktail de crevettes et d'avocat	8,90
Œuf dur mayonnaise et salade verte	5,90
Saumon fumé (<i>Saumon, roquette et crème de piment d'Espelette</i>)	9,40
Bruschetta (<i>Mozzarella, tomate, pain grillé, basilic et salade</i>)	9,90
Tomate mozzarella (<i>Tomate, bufala, basilic</i>)	8,90
Petite salade de chèvre chaud au miel	8,90
Assiette à l'italienne (<i>Parma, bufala, roquette, tomate</i>)	12,90
Antipasti de légumes grillés et bufala	11,90
Assiette de charcuterie et bufala	12,90
Bloc de foie gras de canard et confiture de figue	10,90
Assiette à partager (<i>charcuterie, légumes grillés, Bufala</i>)	18,90
Escargots de Bourgogne	Les 6 8,90 Les 12 15,90
Pizza à l'ail	5,00

Grandes salades

Salade Caesar <i>Salade verte, poulet, croutons, tomates, Parmesan, œuf dur</i>	12,90
Salade Océan <i>Salade verte, tomate, crevettes, saumon fumé, avocat, thon, œuf dur</i>	14,90
Salade de chèvre chaud <i>Salade verte, chèvre, lardons, tomate, oignon, olives, croûtons</i>	12,90
Salade Patrizia <i>Salade verte, maïs, carotte, poivron, bufala, œuf dur, tomate, parme</i>	14,90
Salade Bufala <i>Salade verte, tomates fraîches, bufala, olives, basilic, légumes grillés</i>	13,40

Pizzas

Marguerita à l'ail	10,00
Marguerita, <i>tomate, mozzarella, origan</i>	10,00
Régina, <i>tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, origan</i>	12,40
4 fromages, <i>tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, chèvre, origan</i>	13,40
Végétarienne, <i>tomate, mozzarella, champignons, poivrons, courgettes</i>	12,90
Primavera, <i>tomate, aubergine, artichaut, tomates confites, mozzarella</i>	12,90
Parma, <i>tomate, mozzarella, jambon de pays, basilic, olives</i>	13,90
Napoli, <i>tomate, mozzarella, câpres, oignon rouge, chorizo, anchois</i>	13,40
Calzone (soufflée), <i>tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf</i>	12,40
Delphina, <i>tomate, mozzarella, ricotta, roquette, mortadelle, tomates cerises, Parmesan</i>	13,90
Patrizia, <i>tomate, bufala, tomate cerise, œuf, poivrons, mozzarella</i>	12,90
Cabra quente, <i>tomate, mozzarella, chèvre, miel, basilic, jambon de pays</i>	12,90
Léa, <i>tomate, mozzarella, saumon, roquette, tomate cerise, crème fraîche</i>	13,90
Campione, <i>tomate, mozzarella, viande hachée, oignon, champignons, œuf</i>	12,90
Pêcheur, <i>tomate, mozzarella, thon, œuf, oignons, olives</i>	14,90
Olivia, <i>tomate, mozzarella, poulet, poivron</i>	13,90
Paysanne, <i>tomate, mozzarella, lardons, crème fraîche, œuf, champignons</i>	13,90
Orientale, <i>tomate, mozzarella, merguez, poivrons, œuf</i>	13,90
Savoyarde, <i>crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, roquette, jambon de pays, lardons</i>	13,90

V

viandes

Escalope au Marsala	17,00
Escalope de veau, sauce gorgonzola	17,00
Onglet de bœuf, sauce au poivre	16,00
Filet de bœuf, champignons	22 00
Entrecôte grillée, fleur de sel	18 00
Escalope de veau milanaise, spaghettis	17 00
Escalope de veau al funghi, spaghettis	17,50
Tartare de bœuf, frites maison, salade verte	15,00
Cheeseburger maison	15,50
Chickencheese maison	15,50
Confit de canard, pommes sautées	16,00
Côte de veau, gros sel	20,00
Assiette Terre et Mer (<i>filet de bœuf, gambas</i>)	22,00
Osso Bucco, spaghettis Milanaise	17,00
Foie de veau, persillade, purée	17,00

(toutes nos grillades sont accompagnées de frites maison et salade verte)

SAUCE AU CHOIX : Gorgonzola, Béarnaise

1,00

GARNITURES : Haricots verts, frites, salade roquette, tomate, pâtes, riz

4,00

P

oissons

Dos de cabillaud, huile d'olive, purée maison	17,00
Poêlée de gambas, linguinis	19,00
Noix de Saint-Jacques en persillade (x6), riz	22,00
Saumon, huile d'olive, légumes	16,00
Pavé de morue à la Portugaise	17,00

P

asta

Tagliatelles au poulet	12,90
Penne à l'arrabiata	12,90
Spaghettis à la bolognaise, tomates, viande hachée, persil	12,90
Spaghettis à l'ail et huile d'olive	11,90
Tagliatelles à la carbonara, crème fraîche, lardons, jaune d'œuf	13,50
Tagliatelles au saumon, crème fraîche, saumon, persil	13,50
Penne à la Napolitaine, sauce tomate, basilic	11,90
Penne à la mozzarella	11,90
Lasagnes à la bolognaise, tomates, viande hachée, persil et salade verte	12,90
Raviolis épinards et ricotta	13,50
Pâtes aux 4 fromages (Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan, chèvre)	12,90
Poêlée de pâtes Forestière	12,90
Linguinis à l'émincé de veau au Gorgonzola	13,50

Fromages

Crottin de chèvre	7,00
Gorgonzola	6,00

Desserts

Tiramisu maison	6,90
Panna Cotta, coulis de fruits rouges	6,90
Crème brûlée	7,40
Baba au rhum (<i>Chantilly</i>)	7,40
Fromage blanc nature <i>ou</i> sucre	6,40
Mousse au chocolat du chef	6,40
Fondant au chocolat, glace vanille, chantilly	8,40
Profiteroles au chocolat	8,40
Tarte Tatin	8,40
Coupe de fruits de saison	6,40
Pâtisserie du jour	6,40
Café gourmand	8,40
Thé gourmand	8,40

Glaces et sorbets

Coupe trois parfums	5,90
<i>Citron, fraise, framboise, cassis vanille, café, chocolat, pistache, tiramisu</i>	
Affogato <i>boule de glace, amande, espresso</i>	6,90
Dame Blanche <i>vanille coulis de chocolat chantilly</i>	6,90
Chocolat Liégeois <i>chocolat, chantilly, coulis de chocolat chaud</i>	6,90
Café Liégeois <i>glace café, chantilly, coulis de café chaud</i>	6,90
Mystère à la vanille	5,90
Nougat glacé	5,90
Banana Split	7,90
Fraise Melba en saison	7,40
Colonel <i>vodka, glace citron</i>	7,90
Iceberg <i>glace à la menthe, glace chocolat et jet 27</i>	7,90
Poire Williams <i>sorbet poire et poire williams</i>	7,90
Coupe Patrizia <i>pistache, chocolat, fraise, chantilly</i>	6,90

Champagne

	coupe	btle
Ruinart Brut		90,00
Moët et Chandon		70,00
Prestige des sacres	8,90	58,00

Vins au verre et pichet

Vin au litre	14cl	25cl	50cl
IGP Pays d'Oc Chardonnay	4,20	6,80	8,50
Bordeaux aoc «R» de Monsenac	4,70	7,30	11,00
Côte de Brouilly aoc Noël Briday	4,70	7,30	11,00
Côtes de Provence aoc Sounaïo	4,20	6,80	8,50
Valpolicella doc Terre Di Verona	4,70		
Douro doc Ribeira	4,70		

Vins Portugais

Blancs pétillants	btle
Aveleda DOC Vinho Verde	17,90
Muralhas DOC Vinho Verde	21,90

Blancs	
Visconde De Borba Alentejo	16,90

Rosés pétillants	
Mateus	17,90

Rouges	
DOC Alentejo Monte Velho	23,90
DOC Alentejo Visconde de Borba	21,90
DOC Dao Reserva Silgueiros	26,90
DOC Douro Ribeira das Canadas	16,90

Vins Français

Blancs	1/2 btle	btle
IGP Pays d'Oc Chardonnay «Ecoterra»		20,00
Sancerre aoc «Les Broux»	17,90	34,00
Chablis aoc «Olivier Savary»		37,00
Touraine aoc Sauvignon	9,90	20,00
Pouilly Fumé aoc «Les Clairières»		37,00

Rouges		
Chinon aoc «Les Lutinières»	11,90	23,00
Blaye Côtes de Bordeaux aoc Les Allées de Hautessey		21,00
Haut-Médoc aoc Victoria II		26,00
Puisseguin Saint-Emilion aoc Château La Millerie		27,00
Graves aoc Château Haut-Selve		34,00
Pessac Léognan aoc Château Tour Léognan		61,00
Saint-Emilion Gd Cru aoc Clos Petit Corbin		37,00
Brouilly aoc Château des Tours		30,00
Corbières aoc Cuvée Alice		21,00
Côtes du Rhône aoc E. Guigal	15,90	29,00
Crozes Hermitage aoc Chante Passo		34,00
Languedoc Pic Saint-Loup aoc Mas de l'Oncle, Cuvée Elégance		29,00

Vins Italiens

Blancs	1/2 btle	btle
Orvietto classico doc		21,90
Frascati superior doc		21,90

Rouges		
Valpolicella doc Terre Di Verona		23,90
Lambrusco Secco doc Medici Ermete Quercioli	10,90	19,90

Chianti Docg Torrequierce		23,90
Montepulciano d'Abruzzo doc		21,90
Sicilia doc Nero D'avola Principi di Butera		23,90

Rosés		
Bardolino Chiaretto Doc Terre di Verona	11,90	21,90

Rosés		
Côteaux d'Aix en Provence aoc «Domaine Saint Julien Les Vignes»	11,90	23,00
Côtes de Provence aoc Desbastides, Maîtres Vignerons de St-Tropez		23,00
Côtes de Provence aoc «Château Tour Sainte Anne»		27,00
Côtes de Provence aoc «Ramatuella»	9,90	20,00

Prix nets en euros. Taxes et service compris.