

Brasserie • FRATELLI PARISI • Italienne

Dal 1958

ANTIPASTI

Légumes marinés	7 €
Pizza bianca	7 €
Assiette jambon de Parme et focaccia	9 €
Frutti di mare	10 €
Assortiment de mozzarella	12 €
Burrata et coulis poivron framboise	12 €
Assortiment de charcuterie	13 €

PASTA

Gratin de macaroni <i>Au parmesan</i>	9 €
Lasagne della nonna	14 €
Rigatoni carbonara	14 €
Penne all' arrabiata	16 €
Gnocchi au gorgonzola <i>Pignons de pins et chips de jambon de Parme</i>	18 €
Spaghetti alle vongole	18 €
Fusilli <i>Sauce morilles et volaille</i>	23 €
Orrechiette jambon truffé <i>Crème de parmesan à la truffe</i>	24 €

CARNE

Polpette sauce pomodoro <i>Spaghetti</i>	18 €
Foie de veau alla veneziana <i>Spaghetti</i>	19 €
Scalopina de veau alla milanese <i>Risotto et jus brun</i>	21 €
Entrecôte alla fiorentina <i>Frites maison</i>	23 €

RISOTTO

Risotto aux cèpes	19 €
Risotto à l'encre de seiche aux gambas flambées	21 €

TRADITION & QUALITÉ

Tous nos plats sont fait maison, à partir de recettes traditionnelles italiennes.

PIZZE

Margherita <i>Sauce tomate, mozzarella, basilic</i>	9 €
Napolitana <i>Sauce tomate, câpres, anchois, mozzarella</i>	12 €
Salami pepperoni <i>Sauce tomate, salami, pepperoni, mozzarella</i>	13 €
Regina <i>Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella</i>	14 €
San daniele <i>Sauce tomate, jambon San Daniele, mozzarella</i>	15 €
Quattro formaggi <i>Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, emmental</i>	15 €
Quattro stagioni <i>Sauce tomate, poivrons, champignons, artichauts, courgettes, aubergines</i>	16 €
Di Massimo <i>Base crème, jambon blanc, emmental, reblochon</i>	15 €
Chèvre et miel <i>Base crème, fromage de chèvre, miel</i>	15 €
Monte bianco <i>Base crème, pommes de terre, lardons, fromage à raclette</i>	16 €
Tartufo <i>Base crème de truffe, mozzarella, truffes</i>	17 €

DOLCI

Panna cotta au coulis de fruits rouges	6,5 €
Crème brûlée	7 €
Pizzette au chocolat noisette	7 €
Tiramisu au spéculoos	7,5 €
Napolitain maison	8 €
Coupe de glace <i>Artisan glacier</i>	8 €
Fondant au chocolat Kinder Bueno® <i>10 min de cuisson</i>	8,5 €
Mousse au chocolat <i>Avec éclats de noisettes et chantilly</i>	8,5 €

RESTRICTIONS ALIMENTAIRES & ALLERGÈNES

N'hésitez pas à nous consulter pour connaître la composition de nos recettes.

BEVANDE FRESCHE

Coca Cola / Coca Zero 33cl	3,9 €
Orangina 25cl	3,9 €
Perrier 33cl	3,9 €
Ice Tea 25cl	3,9 €
Limonade Bio 35cl <i>Maison GALVANINA</i>	5,9 €
NATURALE CITRON ORANGE SANGUINE PAMPLEMOUSSE GRENADE	
Jus de Fruits 25cl <i>GRANINI</i>	3,9 €
POMME TOMATE ABRICOT	

BEVANDE CALDE

Café Fratelli By GONEO	2 €
Décaféiné	2 €
Thé Harney and Sons	3,5 €
EARL GREY SUPREME THÉ VERT JAPANESE SENCHA THÉ VERT AU CITRON INFUSION MENTHE POIVRÉE	

ACQUA

San Benedetto naturale 75cl	6 €
San Benedetto frizzante 75cl	6 €

APERITIVI

Ricard / Pastis	4 €
Martini <i>Bianco / Rosso</i>	4 €

ALCOLICI

Nikka Whisky <i>"From the Barrel"</i>	11 €
Cognac Hennessy <i>"Fine de Cognac"</i>	9 €
Vodka Staropolska	12 €
Rhum Rum & Cane <i>"Central America - XO RUM Batch N°3"</i>	12 €
Limoncello Cellini	7 €
Grappa	7 €
Capovilla <i>"Grappa di Bassano"</i>	10 €
Get 27	7 €
Poire Williams	7 €
Génépi <i>"Des Pères Chartreux"</i>	6 €
Génépi Abrupt	8 €
Chartreuse <i>Verte, Jaune ou MOF</i>	8 €
Chartreuse <i>9^{ème} centenaire</i>	14 €
Chartreuse VEP <i>Verte ou Jaune</i>	16 €

BIRRE

Bud 25cl	3,5 €
50cl	6 €
Bière du moment <i>Nous consulter</i>	

POT LYONNAIS

Blanc VIOGNIER	12cl _____ 4 €	24cl _____ 7,5 €	46cl _____ 14 €
Rouge CÔTE DU RHÔNE			
Rosé			

COCKTAILS

Martini Tonic <i>Martini Bianco/Rosso/Fiero, Tonic</i>	6,5 €
Martini Royale Bianco <i>Martini Bianco, Prosecco</i>	7 €
Spritz <i>Aperol, Prosecco, eau pétillante</i>	7,5 €
Frizzante Limoncello <i>Limoncello, Prosecco, framboise</i>	7,5 €
Bellini <i>Crème de pêche, Prosecco</i>	7,5 €
Saint Germain Spritz <i>St Germain, Prosecco, eau pétillante</i>	8 €
Fiero Spritz <i>Martini Fiero, Prosecco, eau pétillante</i>	8 €
Gin Tonic <i>London Dry Gin, Tonic</i>	8,5 €

VINI REGIONALI

BIANCO	Clos de Rochebonne Château Thivin • 2018 <i>Beaujolais blanc</i>	31 €
	Puligny Montrachet Louis Jadot • 2014	95 €
ROSSO	Croze Hermitage Laurent Combier • 2018	36 €

VINI ITALIANI

BIANCO	Pinot Grigio Garda Santa Sofia • 2018 <i>Équilibré, délicatement fruité</i>	24 €
	Lugana Camaiol • 2017 <i>Fruité, belle rondeur</i>	29 €
	Jasci Trebiano d'abruzzo • 2017 <i>Légé, sec, fruité, bien équilibré</i>	42 €
	Chianti Villa Cardini • 2016 <i>Bouche harmonieuse, parfum de violette</i>	27 €
	Lacryma Christi del Vesuvio Sorrentino • 2018 <i>Très aromatique, bien fruité</i>	29 €
ROSSO	Giomé Camaiol • 2017 <i>Arômes de baies, léger parfum d'épices</i>	29 €
	Gran Passione Falanghina • 2018 <i>Parfum de fruits mûrs, long en bouche</i>	36 €
	Terre di Giumara Nero d'Avola • 2017 <i>Rond, fruité, long en bouche</i>	39 €
	Vino Nobile di Montepulciano Filicheto • 2013 <i>Saveurs épicées, élégant, bien charpenté</i>	43 €
	Aglianico Pompeiano Don Paolo • 2014 <i>Soyeux et équilibré, fruits rouges intenses</i>	45 €
	Sasso al Poggio Piccini • 2012 <i>Fin, puissant, longue robe, fruits rouges profonds</i>	52 €
Amarone della Valpolicella Santa Sofia • 2013 <i>Puissant, long en bouche, profondeur du nez</i>	80 €	

SPUMANTE

Lambrusco <i>Vin pétillant : Rouge - Rosé</i>	19 €
Prosecco <i>Riccadonna Extra Dry</i>	35 €

CHAMPAGNE

Billecart <i>Salmon Brut</i>	60 €
Ruinart <i>Blanc de blanc</i>	110 €