

FRATELLI PARISI

Dal 1958

Brasserie Italienne

Notre chef, Julien Parisi,
est diplômé de l'Institut
Paul Bocuse



LE COIN APERITIVO



Nos assiettes à la coupe

jambon de Parme • jambon truffé • mortadelle
• spianata piquante

5€
CHAQUE
PRODUIT

Patatine frita

frites accompagnées de crème de parmesan
à la truffe • chips de jambon de Parme

9€

Mini pizza blanche au parmesan

6€

Burrata des pouilles

crumble au parmesan maison
• coulis poivron framboise

11€

Artichauts frits à la romaine

copeaux de parmesan • crème de balsamique

9€

Aubergine grillée

pesto • sauce fromagère pimentée

9€

Mini polpette

boulette de viande de bœuf, servi dans sa sauce
tomate au basilic • mozzarella fior di latte

12€

Focca croque truffée

focaccia fourrée à la crème de truffe
• jambon blanc truffé

17€
XL : 27€

NOS SALADES

Salade César

salade romaine • sauce césar • poulet • croûtons
• copeaux de parmesan

16€
XL : 23€

Salade Jambon de Parme

salade romaine • roquette • jambon de Parme
• tomates confites • copeaux de parmesan
• croûtons • vinaigrette

16€
XL : 23€

Salade Tomate Mozzarella

mélange maraîcher • tomates cerises
• mozzarella di bufala DOP • vinaigrette • pesto
• poudre d'olives noires • croûtons • câprons

16€
XL : 23€

LE COIN DEI BAMBINI

Pizza la bambina

sauce tomate • emmental

8€

Pasta il bambino

au choix :
sauce tomate • crème • huile d'olive

8,9€

NOS PLATS

Tartare de Bœuf à l'italienne

viande hachée • pesto maison • pignons de pin
• poudre d'olives noires • oignons • câpres • cornichons
Servi avec frites et salade

19€
180 GR.
34€
450 GR.

Tartare de Bœuf truffé à l'italienne

servi de la même façon qu'un tartare à l'italienne,
avec lamelles de truffe et truffade

23€
180 GR.
39€
450 GR.

Tartare de Saumon aux agrumes

filet de saumon atlantique • crème de mascarpone
• suprêmes d'orange et pamplemousse • mousseline
d'avocat.
Servi avec mélange de salade roquette et romaine

19€
180 GR.

Radiator Carbonara

guanciale Aop • jus de veau • pecorino romano Aop
• parmesan Aop • crème • jaune d'œuf

21€

Radiator Cacio e Pepe

pecorino romano Aop • parmesan Aop • poivre
• crème

19€

Fusilli Pesto et Mozza

sauce pesto • mozzarella di bufala

19€

Orecchiette au jambon blanc truffé

crème de parmesan Aop truffée • jambon blanc truffé

25€

Spaghetti alle vongole

coques et palourdes en persillade

23€

Scaloppina dei Fratelli

escalope de noix de veau 180 Gr. panée façon
viennoise. Servie dans son jus de veau.
Spaghetti sauce tomate

23€

Parmigiana en gratin

aubergines • sauce tomate au basilic • parmesan
• mozzarella fior di latte

19€

Origines des viandes

Bœuf et veau : France

Poulet : France • Espagne

Allergènes Restrictions alimentaires

produit contenant du gluten

produit laitier

produit venant du porc

végétarien





LE PIZZE

Margherita 🌿🍷🍷 12€
sauce tomate • mozzarella fior di latte • basilic

Margherita di Bufala 🌿🍷🍷 14€
sauce tomate • mozzarella di bufala Aop
• parmesan Aop • basilic

Salami 🍷🍷 15€
sauce tomate • mozzarella fior di latte
• spianata piquante • basilic

Diavola 🍷🍷 18€
sauce tomate • mozzarella fior di latte
• spianata piquante • nduja • basilic

Regina 🍷🍷 16€
sauce tomate • mozzarella fior di latte
• jambon blanc • champignons de Paris • basilic

San Parma 🍷🍷 17€
sauce tomate • mozzarella fior di latte
• jambon de Parme Aop • basilic

San Parma speciale 🍷🍷 20€
sauce tomate • mozzarella fior di latte • jambon
de Parme Aop • burrata • pesto • basilic

Quattro formaggi 🌿🍷🍷 18€
sauce tomate • mozzarella fior di latte
• gorgonzola Aop • chèvre • emmental • basilic

Siciliana 🌿🍷🍷 18€
sauce tomate • mozzarella di bufala Aop
• aubergines grillées • ricotta • basilic

Tonno 🍷🍷 19€
sauce tomate • mozzarella fior di latte • thon cuit
• oignons rouges • poudre d'olives noires
• tomates cerises

Vegetariana 🌿🍷🍷 19€
sauce tomate • mozzarella fior di latte
• champignons de Paris • aubergines • artichauts
• tomates cerises • poivrons • basilic

Capricciosa 🍷🍷 18€
sauce tomate • mozzarella fior di latte
• jambon blanc cuit • champignons de Paris
• artichauts grillés • poudre d'olives noires • basilic

Chèvre Miel 🌿🍷🍷 18€
crème fraîche • fromage de chèvre • emmental
• miel • amandes effilées

La San Verde 🍷🍷 19€
crème de pesto • mozzarella fior di latte
• jambon de Parme Aop • amandes effilées
• tomates cerises • crème de balsamique

Tartufo 🍷🍷 17€
crème fraîche truffée • mozzarella fior di latte

Super Tartufo 🍷🍷 23€
crème fraîche truffée • mozzarella fior di latte
• jambon blanc truffé

La Fratelli 🍷🍷 27€
crème fraîche truffée • mozzarella fior di latte
• jambon blanc truffé • burrata Aop 125gr
• crème de balsamique



PIZZE DEI FRATELLI

Massimo 🍷🍷 19€
crème fraîche • jambon blanc cuit • emmental
reblochon

Alessandro 🍷🍷 18€
crème fraîche • gorgonzola Aop • jambon de Parme
• roquette • tomates cerises • amandes effilées

Giuliano 🍷🍷 19€
sauce tomate • mozzarella fior di latte • artichauts
rôtis • jambon blanc • roquette • miel



Nos suppléments SAUF MARGHERITA

champignons | œuf | oignons 2€

jambon blanc | spianata | jambon de Parme |
gorgonzola 4€

jambon truffé | burrata 6€



NOS DESSERTS

Faisselle 🍷🍷 5€
nature | salée | sucrée | coulis de fruits rouges

Bar à tiramisù 🍷🍷 9,9€
• nature
• pistache
• chocolat noisettes
• speculoos

Café amaretti 🍷 4€
café • amaretti au choix :
amandes | pistache | orange | citron

Affogato al caffè 🍷🍷 4,9€
boule de glace vanille • café espresso

Café Cookie 🍷🍷 6,9€
café espresso • servi avec un cookie maison

Nos gourmands 🍷🍷
assortiment de desserts du moment
• café 10€
• thé 11,5€
• prosecco 16€

Carpaccio de fruits 9,9€
ananas • myrtille • fruits rouges • sorbet citron
• zeste de citron vert

Fondant au chocolat Kinder Bueno 🍷🍷 11€
+10 MIN

Brioche perdue 🍷🍷 9€
crème sucrée • boule de glace vanille

Pizzetta sucrée 🍷🍷 8€
au choix : Nocciolata ou crème de pistache.
Servie jusqu'à 14H00 et 21H30

Gelati 🍷🍷 9€
Accompagnement : crème sucrée • meringue 3 BOULES
6€
Parfums : chocolat | café | citron | vanille 2 BOULES
noisette | fleur de lait | fraise 3,5€
1 BOULE

Nos suppléments

crème sucrée 2€
boule de glace 2€

