



Casa Nostra



Nos salades

LA CROUSTILLANTE - 19,50 €

Salade verte, Burratina, émincé de filet de poulet, pané maison, tomate sèche maison, Pecorino, câpre, olives, au choix jambon cru italien ou jambon blanc italien à la truffe.

LA VÉGÉTARIENNE - 17 €

Composée par le Chef

Plancha la Bellissima

Assortiment de charcuteries et de fromages italiens - 19 €

Nos viandes

ESCALOPE MILANAISE MAISON - 26 €

ENTRECÔTE (300g), Sauce au poivre (à part) - 26 €

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre grenaille grillées au four, salade verte.

Plats revisités maison

LASAGNES - 20 €

Sauce tomate maison, ail, oignon frais, viande hachée fraîche (française), pâtes fraîches Pecorino, accompagnée de salade.

AUBERGINE A LA PARMIGIANO - 18 €

Sauce tomate maison, ail, oignon frais, aubergine fraîche, parmesan, basilic, accompagnée de salade.

TARTIFLETTE - 22 €

Pomme de terre, oignon, lardon frais, vin blanc, reblochon, accompagnée de jambon cru italien et de salade.

Notre carte est volontairement restreinte, mais variée pour que nos produits soient toujours frais et pour vous satisfaire.

Nos desserts

BABANETTE - 10 €

TIRAMISU - 8 €

COULANT AU CHOCOLAT - 8 €

TARTE AU CITRON MERINGUÉE - 8 €

Casa Nostra est un petit restaurant familial, nous souhaitons que tout le monde se sente bien. Toutes personnes alcoolisées, stressées, énervées et pressées ne sont pas les bienvenues.

Salon privatif dans l'arrière salle pour tout événement en buffet dinatoire jusqu'à 12 personnes.

Nos Pizzas

Base Tomato

MARGUARITA (revisitée) - 12 €

Fior di latte, après cuisson pesto maison.

LA REINE A LA TRUFFE - 15 €

Fior di latte, jambon blanc italien à la truffe, champignon frais, olives noires.

LA SICILIENNE - 14 €

Fior di latte, anchois, câpre, après cuisson origan, huile d'olive italienne, olives noires.

LA TROIS FROMAGES - 14 €

Fior di latte, scamorza fumé, gorgonzola, olives noires.

L'ETNA - 16 €

Fior di latte, Spianata piccante, salami piccante, olives noires, après cuisson piment frais grillé.

JARDIN DE PROVENCE - 16 €

Fior di latte, aubergine, poivron, courgette, oignon frais, après cuisson pesto maison.

Base Crème

LUNE DE MIEL - 17 €

Fior di latte, jambon blanc italien truffé, fromage de chèvre, après cuisson noix et miel.

Les spéciales

L'ITALIENNE - 19 €

Base tomate, après cuisson jambon cru italien, burratina, jeunes pousses d'épinard, tomate sèche maison, pecorino, huile d'olive maison basilic.

LA SUBLIME - 19 €

Base crème, après cuisson jambon blanc italien truffé, burratina, jeunes pousses d'épinard, tomate sèche maison, pecorino, huile de truffe.

LA BOLOGNE - 20 €

Base crème, après cuisson Mortadelle de Bologne, burratina, tomate sèche maison, jeunes pousses d'épinard, pignon de pain, pesto maison.

LA DÉLICE - 22 €

Base tomate, après cuisson Mortadelle de Bologne, jambon blanc italien truffé, jambon cru italien, burratina, pecorino et pesto maison.

LA REINE EN CALZONE - 18 €

Base tomate, accompagnée de pousses d'épinard

⊕ SUPPLÉMENT : légume - 2 € / charcuterie, fromage - 3 € / œufs - 1 €

Nos boissons chaudes

CAFÉ - 2 € / CHOCOLAT, THÉ - 4 €

Nos soft

COCA, JUS DE POMME, ORANGINA, ICE TEA, JUS D'ORANGE, PERRIER - 4 €

JUS DE TOMATES - 5 €

BOUTEILLE D'EAU ITALIENNE PLATE / PÉTILLANTE (50 CL) - 4 €

Nos apéritifs

BIÈRE ITALIENNE (33 CL) - 6 €

MARTINI (rouge ou blanc) - 5 €

PASTIS - 4 €

CAMPARI - 5 €

KIR (cassis, mûre) - 6 €

COUPE DE PROSECCO - 7 €

SPRITZ :

APÉROL (Prosecco, Perrier, tranche d'orange) - 10 €

LIMONCELLO (Prosecco, Perrier, tranche de citron jaune) - 10 €

ST-GERMAIN (Prosecco, Perrier, St-Germain, tranche de citron vert) - 12 €

Nos digestifs

GÉNEPI, GET 27, RHUM, LIMONCELLO, VODKA,

AMARETTO (liqueur de crème), GIN, GRAPPA, POIRE - 8 €

Les supérieurs italiens

WHISKY, COGNAC, GRAPPA - 11 €

Nos vins

Bouteille de vin (75 CL)

-Rosé-

Bardolino (provenance : Lac de Gard) - 28 € (5 € le verre)

Un rosé léger et frais avec des notes de framboise et de cerise acidulée, idéal pour les grandes chaleurs.

Puech - 42 € (bouteille uniquement)

Un rosé sec et tendu d'une note de fraise, de pêche et minéral. Un rosé de caractère pour les amateurs de bonne chose.

-Blanc-

Borgobruno (provenance : Toscane) - 28 € (6 € le verre)

Vin sec aux notes de fruits blancs avec une touche d'agrumes. Idéal pour accompagner votre repas.

Luma (vin Sicilien) - 32 € (7 € le verre)

Vin sec frais et minéral avec une note de pamplemousse et d'acacia. Idéal de l'apéritif au dessert.

-Rouge-

Nero d'Avola (vin Sicilien) - 35 € (7 € le verre)

Vin rouge pulsant au tant équilibré avec note boisée et de fruits rouges. Idéal pour accompagner vos viandes.

Gran Passione (provenance : Venise) - 39 € (7 € le verre)

Vin gourmand idéal pour accompagner les plats grillés.

Vin structuré aux notes délicates de fruits noirs, de fruits rouges et boisé.

Amarone Della Valpolicella (provenance : Vérone) - 55 € (bouteille uniquement)

Un grand vin à la belle couleur, odor ambré soyeux, un équilibre entre fruits noirs et fruits rouges, une légère note épice. Une belle bouteille pour ceux qui veulent se faire plaisir.

Vin du mois Italien - 28 €

Bouteille de Prosecco Milleime - 30 €

Bouteille de champagne (Mumm Gondon rouge) - 85 €