



Nos salades

L'ITALIENNE - 18 €

Salade verte, jambon cru italien, tomate sèche maison, câpre, olive, parmesan italien.

LA TRUFFÉ - 18 €

Salade verte, jambon à la truffe, tomate sèche maison, burratina, câpre, olive italienne.

LA CROUSTILLANTE - 19 €

Salade verte, émincé de filet de poulet pané maison, tomate sèche maison, parmesan, câpre, olive italienne, chiffonnade de jambon cru.

LA VÉGÉTARIENNE - 17 €

Composée par le Chef

Plancha la Bellissima

Assortiment de charcuteries et de fromages Italiens et ses petites découvertes.

À l'apéro pour 4 personnes ou en plat principal pour 2 personnes - 48 €

Pour 1 personne - 24 €

Nos viandes

ESCALOPE MILANAISE REVISITÉE - 23 €

ENTRECÔTE (300g), SAUCE AU POIVRE (à part) - 28 €

Poisson du moment à découvrir

à découvrir

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre grenaille grillées au four et sa 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.

Planchetta de fromages italiens

Accompagnée de salade verte et noix - 12 €

Nos desserts

BABA AU RHUM - 10 €

TIRAMISU - 8 €

FONDANT AU CHOCOLAT - 8 €

TARTE AUX FRUITS - 8 €

SALADE DE FRUITS DE SAISON - 8 €

Casa Nostra

Nos Pizzas

Base tomate

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 €

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, roquette, tomate sèche maison, parmesan râpé, crème balsamique.

LA SUBLIME - 19 €

Base crème, après cuisson jambon blanc italien truffé, burratina, roquette, tomate sèche maison, parmesan râpé, huile de truffe.

LA BOLOGNE - 20 €

Base crème, après cuisson Mortadelle de Bologne, burratina, tomate sèche maison, roquette, pignon de pain, crème de pomme.

LA DÉLICE - 22 €

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

LA REINE EN CALZONE - 18 €

Base tomate, accompagnée de roquette.

à découvrir

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

à découvrir

Pour respecter les saveurs authentiques de la pizza italienne, nous importons nos farines, fromages et charcuteries d'Italie. Tous nos produits sont frais et cuisinés sur place, notre pâte respecte la recette traditionnelle et repose pendant 48 heures. Nos sauces et nos pestos sont faits maison dans le respect de la recette ancestrale italienne, pour que nos pizzas restent artisanales.

à découvrir

Casa Nostra est un petit restaurant familiale, nous souhaitons que tout le monde se sente bien. Toutes personnes alcoolisées, stressées, énervées et pressées ne sont pas les bienvenus. Notre carte est volontairement restreinte, mais variée pour que nos produits soient toujours frais et pour vous satisfaire. La direction

Nos boissons chaudes

CAFÉ - 2 €

CHOCOLAT, THÉ - 4 €

Nos soft

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

JUS DE TOMATES - 5 €

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

Nos apéritifs

BIÈRE SICILIENNE (33 CL) - 6 €

MARTINI (rouge ou blanc) - 5 €

PASTIS - 4 €

CAMPARI - 5 €

KIR (cassis, mûre) - 6 €

COUPE DE PROSECCO - 7 €

à découvrir

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

GÉNÉPI, 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)

Bardolino (provenance : Lac de Garde) - 27 € (5 € le verre 🍷)

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

Puech - 45 € (uniquement à la bouteille)

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

Borgobruno (provenance : Toscane) - 29 € (6 € le verre 🍷)

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

Luma (vin Sicilien) - 35 € (7 € le verre 🍷)

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

Nero d'Avola (vin Sicilien) - 38 € (7 € le verre 🍷)

Vin rouge puissant au tanin équilibré avec note boisé et de fruits rouges. Idéal pour accompagner vos viandes.

Appassimento (vin des Pouilles) - 42 € (7 € le verre 🍷)

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

Vin gourmand idéal pour accompagner les plats gratinés.

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

Un grand vin italien de caractère, des tanins souples, un équilibre entre fruits noirs et fruits rouges, une légère note épicée. Une belle bouteille pour ceux qui veulent se faire plaisir.

Bouteille de Prosecco Millesime - 30 €

Bouteille de champagne (Mumm Cordon rouge) - 85 €

à découvrir

Nos vins, notre huile d'olive et nos digestifs sont aussi en vente à emporter !



Casa Nostra

Our salads

L'ITALIENNE - €18
Green salad, Italian cured ham, home-made dried tomatoes, capers, olives, Italian parmesan.

LA TRUFFÉ - €18
Green salad, truffle ham, house dried tomato, burratina, caper, Italian olive.

LA CROUSTILLANTE - €19
Green salad, house breaded chicken breast, house dried tomato, parmesan, caper, Italian olive, raw ham chiffonade.

LA VÉGÉTARIENNE - €17
Composed by the Chef

Plancha la Bellissima

An assortment of Italian cured meats and cheeses and a selection of new discoveries.
As an aperitif for 4 people or as a main course for 2 people - €48
For 1 person - €24

Our meats

ESCALOPE MILANAISE REVISITED - €23

ENTRECÔTE (300g), PEPPER SAUCE (served separately) - €28

Fish of the moment to discover

All our dishes are served with oven-roasted grilled potatoes and a green salad.

Home-made dishes

LASAGNES - €20
Homemade tomato sauce, garlic, fresh onion, fresh minced meat (French), fresh Pecorino pasta, served with salad.

AUBERGINE A LA PARMIGIANO - €18
Homemade tomato sauce, garlic, fresh onion, fresh aubergine, parmesan, basil, served with salad.

TARTIFLETTE - €22
Potato, onion, fresh bacon, white wine, reblochon cheese, served with Italian cured ham and salad.

Italian cheese planchetta

Served with green salad and walnuts - €12

Our desserts

BABA AU RHUM - €10

TIRAMISU - €8

CHOCOLATE FONDANT - €8

FRUIT TART - €8

SEASONAL FRUIT SALAD - €8

Our pizzas

Tomato base

MARGUARITA (revisited) - €12
Fior di latte, after cooking with homemade pesto.

LA REINE A LA TRUFFE - €15
Fior di latte, Italian white ham with truffle, fresh mushrooms, black olives.

LA SICILIENNE - €14
Fior di latte, anchovies, capers, after cooking oregano, Italian olive oil, black olives.

LA TROIS FROMAGES - €14
Fior di latte, smoked scamorza, gorgonzola, black olives.

L'ETNA - €16
Spianata piccante, piccante salami, black olives, after cooking fresh grilled chilli pepper.

JARDIN DE PROVENCE - €16
Fior di latte, aubergine, sweet pepper, courgette, fresh onion, after cooking homemade pesto.

Cream base

LUNE DE MIEL - €17
Fior di latte, truffled Italian white ham, goat's cheese, after cooking walnuts and honey.

The specials

L'ITALIENNE - €19
Tomato base, cooked raw Italian ham, burratina, rocket, home-made dried tomato, grated parmesan, balsamic cream.

LA SUBLIME - €19
Cream base, after cooking truffled Italian ham, burratina, rocket, house dried tomato grated parmesan, truffle oil.

LA BOLOGNE - €20
Cream base, after cooking Bologna Mortadella, burratina, house dried tomato, rocket, pine nuts, apple cream.

LA DÉLICE - €22
Tomato base, after cooking Bologna Mortadella, truffled Italian white ham, Italian cured ham, burratina, grated Parmesan and homemade pesto.

LA REINE EN CALZONE - €18
Tomato base, served with rocket salad.

⊕ SUPPLEMENT : vegetables - €2 / cold meats, cheese - €3 / eggs - €1

To preserve the authentic flavours of Italian pizza, we import our flours, cheeses and cold meats from Italy. All our products are fresh and cooked on site, and our dough is made according to the traditional recipe and left to rest for 48 hours. Our sauces and pestos are homemade according to the ancestral Italian recipe, so that our pizzas remain traditional.

Casa Nostra is a small family restaurant, we want everyone to feel comfortable. People who are drunk, stressed, nervous or in a hurry are not welcome. Our menu is deliberately limited, but varied so that our products are always fresh and to your satisfaction. The managers

Our hot drinks

COFFEE - €2

CHOCOLATE, TEA - €4

Our soft

COCA, COCA ZERO, ORANGINA, ICE TEA, ORANGE JUICE, PERRIER - €4

TOMATO JUICE - €5

BOTTLE OF ITALIAN STILL / SPARKLING WATER (50 CL) - €4

Our aperitifs

SICILIAN BEER (33 CL) - €6

MARTINI (red or white) - €5

PASTIS - €4

CAMPARI - €5

KIR (blackcurrant, blackberry) - €6

GLASS OF PROSECCO - €7

SPRITZ :
APÉROL (Prosecco, Perrier, slice of orange) - €10
LIMONCELLO (Prosecco, Perrier, slice of yellow lemon) - €10
ST-GERMAIN (Prosecco, Perrier, St-Germain, slice of lime) - €12


Our digestives

GENEPI, GET 27, RHUM, LIMONCELLO, VODKA, AMARETTO (cream liqueur)
GIN, GRAPPA, PEAR - €8


The Italian superiors

WHISKY, COGNAC, GRAPPA - €11


Our wines


BOTTLE OF WINE (75 CL)
Bardolino (from Lake Garda) - €27 (€5 a glass )
A light, fresh rosé with notes of raspberry and tart cherry. Ideal for hot weather.

Puech - €45 (bottle only)
A dry, taut rosé with notes of strawberry, peach and minerality. A rosé with character for lovers of good things.

Borgobruno (from Tuscany) - €29 (€6 a glass )
A dry wine with notes of white fruit and a touch of citrus. Ideal to accompany your meal.

Luma (Sicilian wine) - €35 (€7 a glass )
A fresh, mineral dry wine with notes of grapefruit and acacia. Ideal from aperitif to dessert.

Nero d'Avola (Sicilian wine) - €38 (€7 a glass )
A powerful red wine with well-balanced tannins and hints of wood and red fruit. Ideal with meat.

Appassimento (Puglia wine) - €42 (€7 a glass )
A structured wine with delicate notes of black fruit, red fruit and wood.
A gourmet wine, ideal with au gratin dishes.

Amarone Della Valpolicella (from Verona) - €55 (bottle only)
A great Italian wine with character, supple tannins, a balance between black and red fruit, and a slight spicy note.
A fine bottle for those who want to treat themselves.

Bottle of Prosecco Millesime - €30

Bottle of champagne (Mumm Cordon rouge) - €85

Our wines, olive oil and liqueurs are also available to take away !