

# **MORETTI**

## **La Carte**

**ouvert du mardi au dimanche  
de 12H à 15h et de 19h à... ça dépend du monde!  
service de 12h à 14h et de 19h à 21h30**

**fermé le lundi**

**- pensez à réserver - [www.moretti-restaurant.fr](http://www.moretti-restaurant.fr) -  
consommation obligatoire à toute heure**

## **COCKTAILS MOCKTAILS**

**10.00€/15cl 10.00€/15cl**

**SPRITZ FLEUR DE SUREAU**

**SPRITZ FLEUR DE SUREAU**

**sirop fleur de sureau, bulles au jus de sauvignon**

**SPRITZ TRADI ET AUTRES...**

**SPRITZ TRADI**

**Nona spritz sans alcool, pétillant**

**Oh Oui sans alcool**

**MOSCOW OU RIO MULE**

**MOSCOW OU RIO PAS MULE**

**vodka ou rhum, jus citron vert, ginger beer**

**Sober vodka ou rhum, jus citron vert, ginger beer**

**GIN TO NUAGE ROMARIN**

**ROMARIN**

**gin, tonic, romarin**

**Sober gin, tonic, romarin**

**STRAWBERRY COLLINS**

**STRAWBERRY PAS COLLINS**

**vodka, fraise, limonade**

**fraise, limonade**

**BELLINI**

**BELLINI SOBER**

**purée de pêche, prosecco**

**purée de pêche, pétillant Oh Oui sans alcool**

**CAIPIRINHA**

**CAIPIRINHA SOBER**

**Cachaça, citron, sucre**

**sober rhum, sucre, citron**

**CAIPIRINHA PASSION**

**CAIPIRINHA PASSION SOBER**

**cachaça, 1/2 coque passion**

**Sober rhum, 1/2 coque passion**

**MOJITO**

**MOJITO SOBER**

**rum, citron, sucre, menthe**

**Sober rum, citron, sucre, menthe**

**PINA COLADA**

**PINA COLADA SOBER**

**rum, ananas, coco**

**Sober rum, ananas, coco**

**BELLUCCI**

**BELLUCCI SOBER**

**litchi, fraise, prosecco**

**litchi, fraise, jus sauvignon**

**pétillant Oh Oui sans alcool**

| <b>BIÈRES</b>                                | <b>25CL</b> | <b>50CL</b> |
|--|-------------|-------------|
| PILS METEOR                                  | 4.00€       | 7.00€       |
| BIÈRE DU MOMENT                              | 5.00€       | 8.00€       |
| MONACO/BIERE SIROP                           | 5.00€       | 8.00€       |
| PANACHÉ                                      | 5.00€       | 8.00€       |
| PICON(4CL)/(8CL)                             | 5.50€       | 9.00€       |
| <b>APÉRITIFS</b>                             |             |             |
| ANISÉ 3CL                                    | 5.00€       |             |
| KIR PROSECCO 12CL/KIR VIN BLANC 15CL         | 6.00€       |             |
| AMARETTO/LIMONCELLO/GET 27 4CL               | 6.00€       |             |
| VERMOUTH BLANC/ROUGE DOLIN 5CL               | 5.00€       |             |
| <b>SOFTS</b>                                 |             |             |
| COMME UN THÉ GLACÉ 33CL                      | 4.50€       |             |
| COMME UNE CITRONNADE AU YUZU 33CL            | 4.50€       |             |
| COMME UNE LIMONADE PAMPLEMOUSSE ET ROSE 33CL | 4.50€       |             |
| SIROP  | 4.50€       |             |
| NECTAR OU JUS DE FRUITS 25CL                 | 4.50€       |             |
| COCA-COLA SANS SUCRE 33CL                    | 4.50€       |             |
| COCA-COLA 33CL                               | 4.50€       |             |
| RED BULL 25CL                                | 5.00€       |             |
| LIMONADE OU DIABOLO 25CL                     | 5.00€       |             |
| GINGER BEER 20CL                             | 5.00€       |             |
| TONIC 20CL                                   | 5.00€       |             |
| <b>LES EAUX</b>                              |             |             |
| EAU BULLES FILTRÉE* 1L                       | 3.00€       |             |
| EAU FILTRÉE* 1L                              | 3.00€       |             |
| SAN PELLEGRINO 50CL                          | 4.50€       |             |
| VITTEL 50CL                                  | 4.50€       |             |

\*eau filtrée rendue potable par traitement chimique de désinfection

## DIGESTIFS

|                                     | 4CL    |
|-------------------------------------|--------|
| RHUM BUMBU ORIGINAL                 | 10.00€ |
| RHUM DIPLOMATICO RESERVA            | 10.00€ |
| RHUM MANDATARIO PÉROU SOLERA 12 ANS | 12.00€ |

## RHUMS "LA FABRIQUE DE L'ARRANGÉ"

au choix : 7.00€

- N°01 : ananas victoria, noix de coco
- N°02 : ananas victoria, citron vert
- N°03 : ananas victoria, passion, hibiscus
- N°04 : passion, hibiscus
- N°05 : mangue kent, abricot, thym
- N°06 : framboise, fraise
- N°08 : orange, passion
- N°09 : mangue kent, passion
- N°11 : noisette torréfiée, vanille bourbon
- N°12 : noix de macadamia, vanille bourbon

|   |        |
|---|--------|
| BAS-ARMAGNAC DARTIGALONGUE 15ANS                      | 12.00€ |
| COGNAC MERLET VSOP                                    | 12.00€ |
| POIRE WILLIAM BALBRONN/GÉNÉPI                         | 9.00€  |
| VIEILLE PRUNE DE SOUILLAG                             | 9.00€  |
| GRAPPA BLANCHE/AMBRÉE                                 | 9.00€  |
| LIMONCELLO/AMARETTO/GET 27/JAGERMEISTER               | 6.00€  |
| WHISKIES : lagavulin 8 ans/nikka coffey grain/kavalan | 12.00€ |
| WHISKIES : Jack daniel's /Coperies Les Chaumes        | 10.00€ |

## BOISSONS CHAUDES

|                    |       |
|--------------------|-------|
| EXPRESSO FLOR FINA | 2.90€ |
| EXPRESSO DÉCA      | 2.90€ |
| DOUBLE EXPRESSO    | 4.80€ |
| NOISETTE           | 3.00€ |
| CAFÉ CRÈME         | 5.00€ |
| CAFÉ ALLONGÉ       | 2.90€ |
| CAPPUCCINO         | 4.90€ |
| CHOCOLAT CHAUD     | 4.90€ |
| CAFÉ VIENNOIS      | 5.50€ |
| THÉ OU INFUSION    | 4.90€ |

# VINS

## ROUGES

|  | verre 15 cl  | bouteille     |
|--|--------------|---------------|
| <b>IGT SALENTO PRIMITIVO</b>                 | <b>6.00€</b> | <b>25.00€</b> |
| <b>Borgo Sanleo</b>                          |              |               |
| <b>CA' VITTORIA</b>                          | <b>6.00€</b> | <b>25.00€</b> |
| <b>appasimento puglia</b>                    |              |               |
| <b>VALPOLICELLA DOC</b>                      | <b>7.00€</b> | <b>28.00€</b> |
| <b>Bertani</b>                               |              |               |
| <b>SICILIA DOC</b>                           | <b>7.00€</b> | <b>28.00€</b> |
| <b>Nero d'Avola Amira Principi di Butera</b> |              |               |
| <b>MONICA DI SARDEGNA DOC</b>                | <b>7.00€</b> | <b>28.00€</b> |
| <b>Saragat Italie</b>                        |              |               |
| <b>CHIANTI CLASSICO DOC</b>                  | <b>9.00€</b> | <b>36.00€</b> |
| <b>Castello Di Albova</b>                    |              |               |
| <b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b>            |              | <b>52.00€</b> |
| <b>DOCG Montecampo</b>                       |              |               |
| <b>BAROLO DOC</b>                            |              | <b>49.00€</b> |
| <b>Bricco Stella</b>                         |              |               |

## BLANCS

|   |                  |                   |
|---|------------------|-------------------|
| <b>SOAVE CLASSICO DOC</b>                     | <b>6.00€</b>     | <b>25.00€</b>     |
| <b>Montecampo</b>                             |                  |                   |
| <b>FRIULI AQUILEIA DOC</b>                    | <b>7.00€</b>     | <b>28.00€</b>     |
| <b>Pinot Grigio, Ca' Bolani</b>               |                  |                   |
| <b>SICILIA DOC</b>                            | <b>7.00€</b>     | <b>28.00€</b>     |
| <b>Insolia, Principi di Butera</b>            |                  |                   |
| <b>MINUTY PRESTIGE BLANC AOP</b>              |                  | <b>37.00€</b>     |
| <b>Côtes de Provence AOP</b>                  |                  |                   |
| <br><b>MOSCATO d'Asti</b>                     | <br><b>8,00€</b> | <br><b>32,00€</b> |
| <b>Vin tendre et léger finement pétillant</b> |                  |                   |

IGP: Indication géographique protégée

IGT: Indicazione Geografica Tipica

DOC: Denominazione Di Origine Controllata

DOCG: Denominazione di origine controllata e garantita

AOP: Appellation d'origine Protégée

## **ROSÉS**

**LES LOUPS**

**IGP Var**

**FRIULI DOC**

**Pinot Grigio Ramato Puiattino**

**CHÂTEAU LA SEIGNEURIE**

**Côtes de Provence AOP**

**MINUTY PRESTIGE**

**Côtes de Provence AOP**

**MAGNUM MINUTY PRESTIGE**

**Côtes de Provence AOP**

**JEROBOAM MINUTY PRESTIGE 300cl**

**Côtes de Provence AOP**

|  | <b>verre 15 cl</b> | <b>bouteille</b> |
|--|--------------------|------------------|
|  | <b>6.00€</b>       | <b>26.00€</b>    |
|  | <b>8.00€</b>       | <b>29.00€</b>    |
|  | <b>8.00€</b>       | <b>32.00€</b>    |
|  | -                  | <b>39.00€</b>    |
|  | -                  | <b>80.00€</b>    |
|  | -                  | <b>175.00€</b>   |

## **BULLES**

**PROSECCO**

**Deangelis - Extra Dry**

**R DE RUINART**

**Brut**

**TAITTINGER**

**Brut Prestige**

**CHAMPAGNE DEUTZ**

**Brut classic**

**CHAMPAGNE DEUTZ ROSE**

|  | <b>verre 12 cl</b> | <b>bouteille</b> |
|--|--------------------|------------------|
|  | <b>6.00€</b>       | <b>25.00€</b>    |
|  | <b>11.00€</b>      | <b>69.00€</b>    |
|  | -                  | <b>59.00€</b>    |
|  | -                  | <b>62.00€</b>    |
|  | -                  | <b>85.00€</b>    |

**OH OUI - ZERO ALCOOL**

**Boisson vigneronne pétillante 100% Sauvignon blanc**

**7.00€**

**29.00€**

IGP: Indication géographique protégée

IGT: Indicazione Geografica Tipica

DOC: Denominazione Di Origine Controllata

DOCG: Denominazione di origine controllata e garantita

AOP: Appellation d'origine Protégée

# MIAM

**À PARTAGER OU PAS**  
**ASSIETTE DE COCHONNERIE 12€/pers**  
pour 2 ou 4 Pers  
jambon blanc, mortadelle, bresaola, pain maison

**PÉTALES DE MOZZA CROUSTILLANTE 9€**

**TERRINE DE CAMPAGNE 8€**  
et mélange de pickles

**GOUGÈRES MIAM MIAM 7€**  
crème de vieux parmesan

## ENTRÉES

**FOCACCIA BASIQUE AU ROMARIN 7€**  
simple mais efficace

**VELOUTÉ DE CUCURBITACÉES ORANGES 7€**  
châtaignes croustillante, crème légère au fromage

**OEUF BLACK MAYO 7€**

**FOIE GRAS ET SON CHUTNEY 18€**

**BURRATA PANÉE 9€**

# **PLATS**

**RISOTTO MASCARPONE ET PARMESAN 17€**

**à la vésuvio 17€ - sup bresaola +5€ - sup gambas +7€**

**ALIGOT, SAUCISSE DE COCHON LABORIE 18€**

**et son jus**

**FONDUE DE CAMEMBERT 22€**

**mélange de charcuterie, camembert fondu, pommes de terres sautées, salade**

**FILET DE BAR 23€**

**avec wok de légumes**

**LANGUE DE CHAT\* 18€**

**frites et sauce aux herbes**

**(\*petit morceau discret dans le rumsteack)**

**LA COCOTTE DU JOUR 22€ OU 17€/PERS POUR TOUTE LA TABLE\***

**\*prix par personne uniquement sur réservation 48h à l'avance**

**COCHON CROUSTILLANT MAISON LABORIE 19€**

**jus réduit**

**-SUPPLÉMENT GARNITURE AU CHOIX 3€-**

**frites maison - poelée de légumes - pommes de terres à l'ail**

**- sup aligot +2€ - sup gratin à la truffe +4€ - sup risotto +6€ -**

**MENU ENFANT 12€**

**JUS DE FRUIT À LA VERSE**

**PIZZA ENFANT**

**ou**

**PÂTES**

**jambon blanc ou jambon fromage ou juste fromage**

**MI-CUIT CHOCOLAT**

**ou**

**GLACE INDIVIDUELLE PARFUM AU CHOIX**

**Fruits jaunes, fruits rouges, vanille, chocolat, pistache, citron**

**-PRIX TTC EN EUROS SERVICE COMPRIS-**

## PÂTES

**LASAGNES MAISON** au choix Boeuf ou Végé 16€  
servis avec salade

**NOUILLES AUX OEUFS WOKÉES AU BOEUF** 17€  
bouillon de pot au feu

**COQUILLETTES ET SON JAMBON À LA TRUFFE** 18€

## PIZZAS

### MARGHERITA 12€

base rouge, fior di latte, origan, basilic  
et garniture en supplément selon vos envies

sup parmesan 3€, sup champignons 3€, sup buratta 5€,  
sup buratta truffe 8€, sur charcuterie 5€

### MORETTI 18€

base rouge, fior di latte, bresaola, parmesan, basilic, pesto

### CARBONARA 17€

base blanche, fior di latte, lardons de speck,  
creme de carbonara maiso, pecorino rapé, ciboulette

### REGINA 16€

base rouge, fior di latte, jambon blanc,  
champignon, basilic frais

### SOLEGIATTO 15€

base rouge, légumes du soleil marinés, grillés, huilés

### MORTABELLA 18€

fior di latte, mortadelle pistache, éclats de pistache,  
champignons verts, stracciatella

# **DESSERTS**

**GORMAND AVEC CAFÉ 10€**

mignardises avec café

**IRISH COFFEE 11€**

## **EN VERRINE**

**ÎLE FLOTTANTE 7€**

crème anglaise à la vanille de Madagascar

**PANNA COTTA NATURE 7€**

Supplément coulis +0,80€

(au choix : fruits rouges, fruits jaunes, caramel beurre salé)

**BABA GRAND MARNIER 9€**

**TIRAMISU CAFÉ 8€**

**CÔTE D'ARMOR 10€**

biscuit meringué, caramel beurre salé, crème vanille

**ROYAL CHOCOLAT 10€**

mousse chocolat,, craquant feuillantine, biscuit amande

**MI-CUIT MI-COOKIE 10€**

## **GLÂCÉS**

**AFFOGATO VANILLE 7€**

café versé sur glace vanille tonka, pistache torréfiée

**AMERICAN ICE 10€**

glace vanille tonka, brookie, chocolat crémeux,  
mélange mi-am-miam, crème chantilly

**PISTACHE ADDICT 10€**

glace full pistache, cookie pistache, crème chantilly

**THE COLONEL 10€**

sorbet deux citrons citrons, vodka, citron confit

**GLACE AUX CITRONSSS 7€**

sorbet citron jaune, glace citron vert, citron confit

**POT DE GLACE INDIVIDUEL 1 PARFUM AU CHOIX 5€**

vanille, chocolat, pistache, citron, fruits-rouges

--sup crème fouetté (chantilly) 3€--

-PRIX TTC EN EUROS SERVICE COMPRIS-