

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 -
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

vodka ou rhum, jus citron vert, ginger beer

MOSCOW OU RIO PAS MULE

Sober vodka ou rhum, jus citron vert, ginger beer

GIN TO NUAGE ROMARIN

gin, tonic, romarin

ROMARIN

Sober gin, tonic, romarin

STRAWBERRY COLLINS

vodka, fraise, limonade

STRAWBERRY PAS COLLINS

fraise, limonade

BELLINI

purée de pêche, prosecco

BELLINI SOBER

purée de pêche, pétillant Oh Oui sans alcool

CAIPIRINHA

Cachaça, citron, sucre

CAIPIRINHA SOBER

sober rhum, sucre, citron

CAIPIRINHA PASSION

cachaça, 1/2 coque passion

CAIPIRINHA PASSION SOBER

Sober rhum, 1/2 coque passion

MOJITO

rhum, citron, sucre, menthe

MOJITO SOBER

Sober rhum, citron, sucre, menthe

PINA COLADA

rhum, ananas, coco

PINA COLADA SOBER

Sober rhum, ananas, coco

BELLUCCI

litchi, fraise, prosecco

BELLUCCI SOBER

litchi, fraise, jus sauvignon
pétillant Oh Oui sans alcool

BIÈRES

	25CL	50CL
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€

APÉRITIFS

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€

SOFTS

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€

LES EAUX

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 SOUILLAC	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

IGT SALENTO PRIMITIVO

verre 15 cl

6.00€

bouteille

25.00€

Borgo Sanleo

CA'VITTORIA

6.00€

25.00€

appasimento puglia

VALPOLICELLA DOC

7.00€

28.00€

Bertani

SICILIA DOC

7.00€

28.00€

Nero d'Avola Amira Principi di Butera

MONICA DI SARDEGNA DOC

7.00€

28.00€

Saragat Italie

CHIANTI CLASSICO DOC

9.00€

36.00€

Castello Di Albova

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

-

52.00€

DOCG Montecampo

BAROLO DOC

-

49.00€

Bricco Stella

BLANCS

SOAVE CLASSICO DOC

6.00€

25.00€

Montecampo

FRIULI AQUILEIA DOC

7.00€

28.00€

Pinot Grigio, Ca' Bolani

SICILIA DOC

7.00€

28.00€

Insolia, Principi di Butera

MINUTY PRESTIGE BLANC AOP

-

37.00€

Côtes de Provence AOP

MOSCATO d'Asti

8,00€

32,00€

Vin tendre et léger finement pétillant

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

verre 15 cl bouteille

6.00€ 26.00€

8.00€ 29.00€

8.00€ 32.00€

- 39.00€

- 80.00€

- 175.00€

BULLES

PROSECCO

Deangeli - Extra Dry

R DE RUINART

Brut

TAITTINGER

Brut Prestige

CHAMPAGNE DEUTZ

Brut classic

CHAMPAGNE DEUTZ ROSE

verre 12 cl bouteille

6.00€ 25.00€

11.00€ 69.00€

- 59.00€

- 62.00€

- 85.00€

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

COQUILLETES 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

GOURMAND 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€

GLACÉS

AFFOGATO VANILLE 7€

café versé sur glace vanille tonka, pistache torréfiée

AMERICAN ICE 10€

glace vanille tonka, brookie, chocolat crémeux,
mélange miam-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-