

# VENICE

## ANTIPASTI

### FOCCACCIA

#### NATURE

huile d'olive

#### AL L'AIL

huile d'olive, ail, persil

#### AL PESTO

crème de pesto, tomates, parmesan râpé

#### AL STRACCIATELLA

crème fraîche, straciatella, tomates séchées, basilic

#### AL TARTUFO

crème de truffe, champignons de paris, huile de truffe, truffe râpée

### POUR L'APÉRO

#### ONION RING

#### STICK MOZZA

#### AIGUILLETTE DE POULET MULTIGRAINE

#### JALAPEÑOS ROUGE AU FROMAGE FRAIS

#### TORTILLA GUACAMOLE

## COCKTAIL COMME TOM CRUISE

#### IRRESISTIBLE

vodka, cranberries, sirop vanille, citron (blanc d'oeuf)

#### ILE AUX FLEURS

rhum, jus goyave, jus banane, citron, sirop framboise

#### LONDON/MOSCOW MULE

gin, citron, vodka gingerbeer

#### BASIL TONIC

gin, basilic, citron, sucre de canne, schweppes tonic

#### CAIPI CABANA

cachaça, citron, sirop vanille, coco, jus de passion

#### PORNSTAR MARTINI

vodka, citron, sirop vanille, jus passion

#### MARGARITA

tequila, triple sec, sucre de canne, citron

## BRUSCHETTA

#### BRUSCHETTA CAPRESE

tomates grappe, mozzarella di buffala, huile d'olive, origan, ail

#### BRUSCHETTA AVOCADO

avocat, oeuf mollet

#### BRUSCHETTA SAUMON

saumon fumé, citron, crème fraîche

## ITALIAN STYLE

#### BURRATA PUGLIESE

de 125g, tomate cerise, roquette

#### VERY HOT SPIANATA

saucisson épicié (région des abruzzo)

#### MORTADELLA

fine tranche de mortadelle pistachée

#### CALAMARI FRITTI

friture de calamars

#### SAN DANIEL

affiné 16mois au sel marin

#### PICCOLA FRITTURA

friture de petits poissons

#### BRESAOLA

tranche de boeuf séchées, Grana padano, roquette, crème de basilic

#### STRACCIATELLA

200g de coeur crémeux de burrata

#### COEUR DE BURRATA A LA TRUFFE

straciatella à la creme de truffe, truffe fraîche rapée

#### GOLDEN PLANCHE (à partager)

planche de charcuteries et de fromages, légumes grillés, mozza di Buffalo

#### VENICE PLANCHE (à partager)

stick de mozzarella, aiguillette de poulet multigraine, jalapeño rouge au fromage frais, oignon ring, tortilla guacamole

## FORMULE MIDI 15.90€

PLAT + BOISSON = 15 . 90 €

PLAT + BOISSON + ENTRÉE (+4€) = 19.90 €

PLAT + BOISSON + DESSERT (+4€) = 19.90 €

#### ENTRÉE

- tomate cocktail, straciatella
- stick mozzarella
- oeufs mayonnaise

#### BOISSON (A LA VERSE 25cl)

- thé glacé
- soda / eau gazeuse / limonade / diablo
- jus de fruits (orange, ananas, pommes, passion)
- verre de vin UE 15cl : della casa (merlot rouge, cinsault rosé, sauvignon blanc)

DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOUR FÉRIÉ  
DE 12H À 14H30

#### PLAT:

- demi pizza au choix avec salade d'accompagnement
- belles et les polpettes
- plat du jour
- risotto parmesan ou pesto

#### DESSERT:

- tarte aux pommes caramel beurre salé
- tiramisu café
- panna cotta
- cheesecake

# TRATTORIA

@VENICE.TRATTORIA

## PASTA

- AL GORGONZOLA**  
rigatoni sauce al gorgonzola
- NORMA**  
rigatoni, sauce tomate, aubergine frites, ricotta
- ASSASSIN'REEG**  
rigatoni, sauce tomate, piments frais, straciatella
- CREAMY CARBONARA**  
linguine, lardons, crème, jaune d'oeuf, grana padano
- LA BELLE ET LES POLPETTES**  
linguine, sauce tomate, boulettes de boeuf, grana padano
- PISTACHIO**  
linguine, pesto de pistache, straciatella, pistaches grillées
- PESTO E STRACCIATELLA**  
linguine, pesto et straciatella, noisettes grillées, tomates séchées
- LE ROI SALMON**  
linguine, saumon frais, ciboulette, citron, crème fraîche
- MAFALDINE TRUFO**  
mafaldine, crème de truffe, crème fraîche, truffe râpée, huile à l'ail, grana padano

## SALADES

- SALADE VEGGIE**  
romaine, tomates, avocats, vinaigrette citron, pommes grenailles, légumes grillés
- SALADE BURRATA**  
burrata, bresaola (boeuf séché), pommes grenailles, légumes grillés
- SALADE CESAR**  
romaine, poulet pané croustillant, tomates cerises, grana padano, croutons
- SALADE SAUMON**  
saumon fumé, avocat, tomates cerises, vinaigrette au citron, pommes grenailles, romaine et roquette

## RISOTTO

- RISOTTO PARMIGIANO**  
grana padano, roquette, chips de parmesan
- RISOTTO SAN DANIEL E PESTO**  
pesto, jambon San Daniel, grana padano
- RISOTTO GAMBAS**  
bisque de gambas, ail, persil, citron, gambas sautées

## PLATS

- PAVÉ DE BOEUF (220gr)**  
Irlande, poire, extra tendre, frites maison, sauce au choix
- SMASH BURGER**  
steak haché, cheddar, sauce maison, frite maison
- CHICKEN BURGER**  
poulet pané, cheddar, sauce maison, frites maison
- MILANESE**  
escalope de veau, linguine sauce tomate, grana padano
- PAVÉ DE SAUMON**  
cuisson unilatéral, graine de sésame noir, risotto parmesan
- NOIX D'ENTRECÔTE (330gr)**  
Irlande, frites maison, sauce au choix
- TOMAHAWK (1kg)**  
boeuf d'Irlande angus, frites maison, salade, 2 sauces au choix
- SAUCE AU CHOIX**  
sauce gorgonzola, sauce chimichurri, sauce barbecue, moutarde au miel
- mayonnaise à la truffe +2€

## ACCOMPAGNEMENT

- SALADE D'ACCOMPAGNEMENT** 4
- POMME DE TERRE GRENAILLE** 4.50
- FRITES MAISON** 5.50
- FRITES CHEDDAR** 7.50
- FRITES AL TARTUFO** 9.50
- grana padano, huile de truffe, mayonnaise à la truffe

## PLATS

### PIZZAS

- MARGHERITA** 13
- base tomate, mozzarella Fior di Latte, basilic
- MARINARA CAPRICE** 15
- base tomate, anchois, câpres, tomates cerises, olive
- QUEEN** 16
- base tomate, mozza Fior di Latte, jambon blanc, olives, champignons
- THE CLOSED ONE / CALZONE** 16
- base tomate, mozza Fior di Latte, jambon blanc, oeuf
- BURRATISSIMA** 17
- base tomate, straciatella, pesto, tomates cerises, roquette
- HOT & SPICY** 17
- base tomate, mozza Fior di Latte, spianata, n'duja, oignons rouges confits, estragon
- TUNA MONTANA** 17
- base tomate, mozza Fior di Latte, thon, olives, oeuf
- AFFUMICATA** 18
- base tomate, scarroza fumée, speck, oignons confits, roquette
- GEZ MERE** 19
- base tomate, merguez halal, mozzarella Fior di Latte, oignons rouges, olives
- RUBEN NEW YORK** 24
- base tomate, mozza Fior di Latte, pastrami, grana padano, moutarde au miel, piquillos, oignons confits, roquette
- GRINCH** 15
- base pesto, straciatella, tomates cerises, basilic
- HEALTHY** 17
- base pesto, mozza Fior di Latte, champignons, aubergines, courgettes grillées, tomates cerises, roquette, grana padano
- MORTADELLA** 18
- base pesto, mozza Fior di Latte, mortadella pistachée, straciatella, pistaches
- 5 CHEESE** 18
- base crème, mozza Fior di Latte, gorgonzola, taleggio, grana padano, ricotta, roquette
- TRICOLORE** 18
- base crème, mozza Fior di Latte, jambon sec italien, tomates cerises, grana padano, roquette
- BEEFY CONTRE LES VAMPIRES** 19
- base crème, mozza Fior di Latte, bresaola boeuf séché, roquette, grana padano, crème de balsamique
- SALMON LOVERS** 19
- base crème, mozza Fior di Latte, saumon fumé, ricotta, zeste de citron, roquette
- VENICE & TRUFFE** 25
- crème de truffe, mozza Fior di Latte, jambon sec italien, burrata, truffe râpée, roquette

## SUPPLÉMENTS

- OEUF / CHAMPIGNON/ ROQUETTE / TOMATES CERISES** 1.5
- CHARCUTERIE** 3.5
- 1 au choix / jambon blanc, mortadella, spianata
- BRESAOLA / SAUMON / SAN DANIEL** 4.5
- BURRATA / STRACCIATELLA** 4.5
- TRUFFE RAPÉE** 5
- PASTRAMI** 5

# BOISSONS

## BOISSON FRAICHE

|                                                                     |       |      |
|---------------------------------------------------------------------|-------|------|
| SAN BENEDETTO PLATE/PETILLANTE                                      | 100cl | 6.50 |
| SAN BENEDETTO PLATE/PETILLANTE                                      | 50cl  | 5.10 |
| COCA et COCA ZERO/SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES/                       |       | 4.90 |
| PERRIER/ORANGINA                                                    |       |      |
| JUS DE FRUITS GRANINI                                               | 25cl  | 4.90 |
| mangue, tomate, fraise, orange, abricot, pomme,                     |       |      |
| VEN'ICE TEA                                                         |       | 4.90 |
| thé rose litchi glacé maison, pêche, citron                         |       |      |
| LIMONADE / DIABOLO                                                  |       | 4.30 |
| grenadine, menthe, citron, sureau, rose, orgeat, framboise, fraise, |       |      |
| pêche, kiwi                                                         |       |      |

## COCKTAIL SANS ALCOOL

|                                            |  |   |
|--------------------------------------------|--|---|
| LIMONATA RUBY                              |  | 8 |
| purée fruits rouges, citron, sirop sureau, |  |   |
| limonade                                   |  | 8 |
| PACIFIC PARK                               |  | 8 |
| jus litchi, citron, sirop rose, limonade   |  | 8 |
| BLUE HAWAIIAN                              |  | 8 |
| jus ananas, coco, citron, sirop curaçao    |  | 8 |
| VIRGIN MOJITO/FRAISE/ PASSION              |  |   |
| VIRGIN COLADA                              |  |   |

## SPRITZ

|                                    |    |                                |    |
|------------------------------------|----|--------------------------------|----|
| SAINT GERMAIN                      | 12 | APEROL                         | 10 |
| liqueur de fleur de sureau, vin    |    | aperol, vin pétillant, eau     |    |
| pétillant, eau gazeuse             |    | gazeuse                        |    |
| RASBERRY                           | 12 | LIMONCELLO                     | 10 |
| purée de framboise, basilic, sucre |    | limoncello, vin pétillant, eau |    |
| de canne, citron, vin pétillant,   |    | gazeuse                        |    |
| eau gazeuse                        |    |                                |    |

## BIERES BOUTEILLE 33CL

|                   |   |                |   |
|-------------------|---|----------------|---|
| CORONA            | 7 | IN DOUVE TRUST | 8 |
| DESPERADOS        | 7 | belgian tripel |   |
| BIERE SANS ALCOOL | 7 | CHIMAY ROUGE   | 8 |
| JACK WHEAT        | 8 | brune          |   |
| biere blanche     |   |                |   |

## BIERES PRESSIONS

|           |      |       |
|-----------|------|-------|
|           | 25cl | 50cl  |
| PERONI    | 4.70 | 8.70  |
| GOOSE IPA | 6.70 | 12.50 |
| MONACO    | 5.20 | 9.20  |

## ROUGE

|                                       | 15cl | 25cl  | 50cl | 75cl |
|---------------------------------------|------|-------|------|------|
| DELLA CASA - ROSSO                    | 4.20 | 7     | 14   | -    |
| merlot UE                             |      |       |      |      |
| PUGLIA IGT - DUVERSO                  | 5.50 | 10    | 20   | 26   |
| léger et surprenant, nez intense de   |      |       |      |      |
| fruits rouges et caramel              |      |       |      |      |
| VALOPOLICELLA CLASSICO DOC -          | 6.20 | 11    | 22   | 31   |
| MONTECAMPO                            |      |       |      |      |
| un jolie fruit croquant, amandes      |      |       |      |      |
| fraiches et baies rouges              |      |       |      |      |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC DI        | 6.50 | 11.50 | 23   | 32   |
| BERARDINO                             |      |       |      |      |
| intense, charnu et frais, nez de mûre |      |       |      |      |
| et autres fruits noirs                |      |       |      |      |
| NERO D'A VOLA AMIRA -                 | 7.50 | 13    | 26   | 36   |
| PRINCIPI DI BUTERA                    |      |       |      |      |
| rond, fruité avec une alternance      |      |       |      |      |
| d'épices douces et d'une longue       |      |       |      |      |
| persistance                           |      |       |      |      |

# APERITIFS

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| RICARD / PASTIS                | 3.70  |
| MARTINI                        | 4.50  |
| blanc, rouge                   |       |
| CAMPARI/APEROL                 | 4.50  |
| PORTO                          | 4.50  |
| MARSALA AMANDE                 | 4.50  |
| KIR VIN BLANC                  | 4.70  |
| cassis, pêche, framboise, mûre |       |
| KIR PROSECCO                   | 7.50  |
| cassis, pêche, framboise, mûre |       |
| KIR ROYAL                      | 11.50 |
| cassis, pêche, framboise, mûre |       |

## VINO

### PÉTILLANT

|                                            | 15cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|--------------------------------------------|------|------|------|------|
| PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT -               | 7    | 11   | 22   | 32   |
| TENUTA CA' BOLANI                          |      |      |      |      |
| souple et frais, bulle fine, nez de fleurs |      |      |      |      |
| d'acacia et de tilleul                     |      |      |      |      |
| REGGIANO LAMBRUSCO ROSSO DOLCE             | 5.50 | 10   | 20   | 26   |
| DOC                                        |      |      |      |      |
| rouge, pétillant et fruité, mousse         |      |      |      |      |
| crémeuse et douce, finale croquante        |      | -    | -    |      |
| AOC CHAMPAGNE LOUIS DEHU -                 | 11   |      |      | 59   |
| BRUT TRADITION                             |      |      |      |      |
| frais et fruité, arômes de pêche,          |      |      |      |      |
| d'agrumes de pomme verte et poire          |      |      |      |      |
| AOC CHAMPAGNE LOUIS DEHU -                 | -    |      |      | 79   |
| BLANC DE BLANC                             |      |      |      |      |
| arômes gourmands de fruits jaunes et       |      |      |      |      |
| brioche                                    |      |      |      |      |

### BLANC

|                                           | 15cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|-------------------------------------------|------|------|------|------|
| DELLA CASA - BIANCO                       | 4.20 | 7    | 14   | -    |
| sauvignon UE                              |      |      |      |      |
| VENEZIA PINOT GRIGIO DOC -                | 4.90 | 8    | 16   | 21   |
| TERRE DI VERONA                           |      |      |      |      |
| souple et frais , nez de fleurs et fruits |      |      |      |      |
| blancs                                    |      |      |      |      |
| TREBIANO D'ABRUZZO DOC -                  | 5.90 | 10.5 | 21   | 29   |
| DI BERARDINO FONTEAMONTE                  |      |      |      |      |
| bien sec et très frais, notes de pomme et |      |      |      |      |
| citron                                    |      |      |      |      |
| VALLEY CHARDONNAY                         | 6.20 | 11   | 22   | 31   |
| ample et onctueux, vanille, beurre frais, |      |      |      |      |
| fleurs blanches, final sucré              |      |      |      |      |
| PETIT CHABLIS                             | 7.50 | 13   | 26   | 36   |
| domaine de chaude ecuelle france          |      |      |      |      |

### ROSÉ

|                                             | 15cl | 25cl  | 50cl | 75cl |
|---------------------------------------------|------|-------|------|------|
| DELLA CASA - ROSATO                         | 4.20 | 7     | 14   | -    |
| cinsault UE                                 |      |       |      |      |
| BARDOLINO CHIARETTO DOC - TERRE DI          | 4.90 | 8     | 16   | 21   |
| VERONA                                      |      |       |      |      |
| léger, gourmand et fruité, cerises fraîches |      |       |      |      |
| et bonbons                                  |      |       |      |      |
| VENEZIA DOC NINA PINOT GRIGIO               | 5.90 | 10.50 | 21   | 29   |
| hyper pâle, souple, frais, léger et fruité  |      |       |      |      |
| MIRAVAL - STUDIO                            | 7.50 | 13    | 26   | 36   |
| nez de fruits frais et agrumes              |      |       |      |      |

## BOISSONS CHAUDES

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| EXPRESSO                    | 2.60 |
| DECAFENE                    | 2.60 |
| CAFE CRÈME                  | 4.50 |
| CAPPUCCINO                  | 4.90 |
| MATCHA LATTE                | 4.80 |
| MACHIATO CARAMEL            | 4.80 |
| CHAI LATTE                  | 4.80 |
| DOUBLE EXPRESSO             | 5    |
| CHOCOLAT CHAUD A L'ANCIENNE | 5.50 |
| CAFÉ VIENNOIS               | 5.50 |

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| IRISH COFFEE                                 | 8    |
| whisky, café, sucre de canne, crème fouettée |      |
| JAMAICAN COFFEE                              | 8    |
| rhum, café, sucre de canne, crème fouettée   |      |
| THÉ ET INFUSION                              | 4.50 |
| THÉ NOIR : breakfast / chaï des comptoirs /  |      |
| jardin fumé / earl grey                      |      |
| THÉ VERTS : jasmin / menthe / jardin des     |      |
| merveilles / detox / sencha                  |      |
| THÉ BLANC : rose-litchi                      |      |
| INFUSION : verveines / tilleul / camomille   |      |

## MENU ENFANT 11€

### BOISSON FRAICHE

coca / coca 0 / limonade / diabolito / jus de fruits

PIZZA MARGHERITA OU PATE SAUCE TOMATE

1 BOULE DE GLACE

chocolat, fraise, vanille

## DESSERTS

### NOS INCONTOURNABLES

|                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------|------|
| ANGIOLETTI                                                     | 6.50 |
| beignets sucrés avec nutella façon churros                     |      |
| TIRAMISU                                                       | 7.50 |
| mascarpone, jaune d'oeuf, crème liquide, savoiardi, café       |      |
| CHEESECAKE CITRON VERT                                         | 7.50 |
| coulis fruits rouges                                           |      |
| PANNA COTTA                                                    | 7.50 |
| vanille, coulis de fruits rouges                               |      |
| TARTE AUX POMMES                                               | 8    |
| pâte feuilletée, caramel beurre salé, noisettes grillées,      |      |
| boule de glace vanille                                         | 8.50 |
| CAFÉ GOURMAND                                                  |      |
| café, cheesecake, tiramisu, panna cotta (thé, café crème + 1€) |      |
| COEUR COULANT AU CHOCOLAT                                      | 8.50 |
| fondant au chocolat glace vanille                              |      |
| PAIN PERDU                                                     | 9.50 |
| glace Ben & Jerry's cookie, chantilly maison                   |      |
| PIZZA NUTELLA                                                  | 9.50 |
| mascarpone, nutella, noisette                                  |      |
| COUPE CHANTILLY                                                | 4.50 |
| chantilly maison                                               |      |

## COUPES DE GLACÉES

|                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------|------|
| AFFOGATO                                                     | 6    |
| glace vanille, espresso                                      |      |
| L'AMARENA                                                    | 9.50 |
| glace vanille, cerises amarena toshi, chantilly maison       |      |
| WHITE LADY                                                   | 9.50 |
| glace vanille, chocolat chaud, chantilly maison              |      |
| CHOCOLAT LIEGEOIS                                            | 9.50 |
| glace vanille, glace chocolat, chocolat chaud, chantilly     |      |
| maison                                                       |      |
| CAFÉ LIEGEOIS                                                | 9.50 |
| glace vanille, glace café, café chaud, chantilly maison      |      |
| NEW BANANA                                                   | 9.50 |
| glace vanille, glace fraise, glace chocolat, chocolat chaud, |      |
| chantilly maison, banane                                     |      |
| COUPE LIMONCELLO                                             | 9.50 |
| glace citron, limoncello                                     |      |
| OUI MON COLONEL                                              | 9.50 |
| glace citron, vodka                                          |      |

## GLACES BEN & JERRY'S ET SORBETS

|          |      |
|----------|------|
| 1 BOULE  | 3.50 |
| 2 BOULES | 6    |
| 3 BOULES | 8    |

cookie dough  
chocolat fudge brownie  
peanut butter  
doubles caramel brownie  
strawberry cheesecake

citron / passion / pistache / vanille

SUPPLÉMENT CHOCOLAT CHAUD OU CHANTILLY MAISON 3

## CLASSICO

|                    |      |
|--------------------|------|
| GET 27             | 8    |
| GET 31             | 8    |
| AMARETTO DISARONNO | 8    |
| GRAPPA             | 6    |
| LIMONCELLO         | 6    |
| SHOT 3cl           | 4.50 |

## RHUM

|             |    |
|-------------|----|
| KRAKEN      | 8  |
| BUMBU       | 10 |
| DIPLOMATICO | 10 |

## GIN

|                   |    |
|-------------------|----|
| CLASSIC           | 10 |
| GIN TANQUERAY TEN | 10 |
| HENDRICK'S        | 10 |

## COGNAC

|             |    |
|-------------|----|
| COGNAC VSOP | 12 |
|-------------|----|

## DIGESTIFS 4cl

### WHISKY/BOURBON

|                 |    |
|-----------------|----|
| GRANT'S         | 8  |
| MONKEY SHOULDER | 9  |
| HAIG CLUB       | 9  |
| SUNTORY TOKI    | 10 |

### BAS ARMAGNAC

|              |    |
|--------------|----|
| 10 ANS D'AGE | 12 |
|--------------|----|

# Brunch à Venice beach

BRUNCH SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FERIES  
DE 11H A 15H

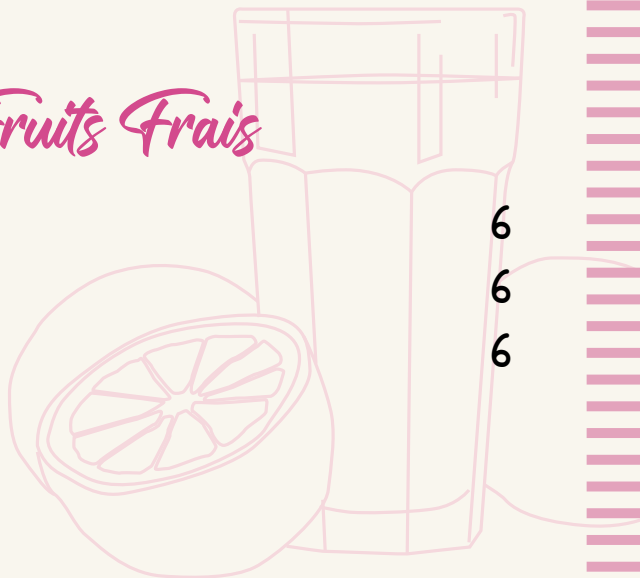
## Boissons Chaudes

*Disponible avec du lait végétal*

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| EXPRESSO                                    | 2.5 |
| CAFE CREME, THES & INFUSIONS                | 4.2 |
| CHOCOLAT CHAUD A L'ANCIENNE, CAFE VIENNOIS  | 5.5 |
| CAPPUCINO, DOUBLE EXPRESSO                  | 4.8 |
| MACCHIATO CARAMEL, MACCHIATO ROSE FRANBOISE | 4.8 |
| MATCHA LATTE, CHAI LATTE                    | 4.8 |
| LAIT CHAUD VANILLE, MIEL OU CARAMEL         | 4.8 |

## Jus de Fruits Frais

|                           |   |
|---------------------------|---|
| CAROTTE, ORANGE, CITRON   | 6 |
| POMME KIWI, CANELLE       | 6 |
| FRAMBOISE, BANANE, ANANAS | 6 |



## Bowls

**GRANOLA BOWL** *Fromage blanc, muesli, chocolat miel banane* 6

**QUINOA BOWL** *Quinoa, feta, grenade* 6

## Assiettes

### Sucrées

**PANCAKES AUX FRUITS ROUGES OU NUTELLA** *sirop d'érable* 7

**VENICE TELLA** *focaccia nutella, banane et fraise* 9

**PAIN PERDU, CARAMEL BEURRE SALE** *crème chantilly maison* 7

### Salées

**PANUZZO** *jambon blanc, stracciatella, oignons confits* 10

**VENICE'S BENEDICTION JAMBON OU SAUMON** 13

*Brioche croustillante, oeuf poché, épinard, jambon San Daniel ou saumon fumé sauce hollandaise*

**AVOCADO TOAST** *pain de campagne, guacamole, oeuf poché, sésames noirs, tomates cerises* 9.5

## Formule Brunch

23.5

**BOISSON CHAUDE + JUS DE FRUITS FRAIS**  
**1 BOWL + 1 ASSIETTES SUCREE OU SALEE**