

# *la Gondole*



La grande majorité de nos produits provient directement d'Italie ; le reste est soigneusement sélectionné auprès de nos producteurs locaux.

## BOISSONS

### COCKTAILS

<b>MOJITO</b>	7 €
(Rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse)	
<b>MOJITO FRUITY</b>	8 €
(Mojito, purée de fraise, passion ou pêche)	
<b>BELLINI</b> ♥	7,50 €
(Prosecco, purée de pêche)	
<b>ROSSINI</b>	7,50 €
(Prosecco, purée de fraise)	
<b>AMERICANO</b>	8 €
(Campari, Martini rosso, eau gazeuse)	
<b>NEGRONI</b>	9 €
(Gin, campari, Martini rouge)	
<b>BOMBAY TONIC</b> ♥	10 €
(Bombay Sapphire, La French Tonic)	

### MOCKTAILS

<b>VIRGIN MOJITO</b>	6 €
(Citron vert, menthe, eau gazeuse)	
<b>VIRGIN SPRITZ MAISON</b> ♥	6 €
(Sirop orange Spritz, eau gazeuse)	
<b>VIRGIN MOJITO FRUITY</b>	7 €
(Virgin Mojito, purée de fruit)	

### SPRITZ

<b>APEROL SPRITZ</b>	7 €
(Aperol, Prosecco, eau gazeuse)	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> ♥	7,50 €
(Limoncello, Prosecco, eau gazeuse)	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	8 €
(Campari, Prosecco, eau gazeuse)	
<b>AMARETTO SPRITZ</b>	8 €
(Amaretto, Prosecco, eau gazeuse)	
<b>ST-GERMAIN SPRITZ</b>	8,50 €
(St-Germain, Prosecco, eau gazeuse)	

### APÉRITIFS

<b>RICARD</b>	3,50 €
<b>SUZE</b>	4 €
<b>PORTO</b>	4,50 €
<b>MARTINI</b>	4,50 €
<b>MARSALA</b>	5 €
<b>CAMPARI</b>	5 €
<b>PICON VIN BLANC</b>	5 €
<b>MOSCATO D'ASTI</b>	6 €
<b>KIR VIN BLANC</b>	6 €
<b>KIR ROYAL</b>	8 €
	<u>25CL</u> <u>50CL</u>
<b>VIN CARAFE</b>	4,50 €
Rouge, Rosé, Blanc	8 €

# BOISSONS

## BIÈRES PRESSION

	25CL	33CL	50CL
<b>LA GONDOLE</b> 4,8°	3 €	4 €	5,50 €
<b>PVL IPA</b> 6°	4,50 €	5,50 €	7 €
<b>ST. BERNARDUS</b> 7,6°	5 €	6 €	7,50 €
<b>DUVEL 666</b> 6,6°	5 €	6 €	7,50 €
<b>PICON BIÈRE</b>	4,50 €	5,50 €	7 €
<b>PANACHÉ</b>	3,50 €	4,50 €	6 €
<b>MONACO</b>	4 €	5 €	6,50 €

## SOFTS

<b>SIROP À L'EAU</b> (Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise, Citron...)	2,40 €
<b>SODAS</b> (Coca, Coca Zero, Coca Cherry, Orangina...)	3,50 €
<b>DIABOLO</b>	3,80 €
<b>JUS DE FRUIT</b> (Orange, Pomme, Ananas, Tomate)	3,50 €
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> 	3,50 €
	50CL      1L
<b>VITTEL</b>	3 €      5 €
<b>SAN PELLEGRINO</b>	3,50 €      6 €

## BIÈRES BOUTEILLES

	33CL	6€
<b>CHOUFFE 8%</b>		
<b>CHOUFFE 0%</b>		
<b>CHIMAY DORÉE 4,5% </b>		
<b>CHIMAY ROUGE 9%</b>		
<b>CHIMAY BLEU 9%</b>		
<b>ANOSTEKE BLONDE 8% </b>		
<b>DUVEL 8%</b>		
<b>KASTEEL ROUGE 8%</b>		

# BOISSONS

## 4CL DIGESTIFS

LIMONCELLO♥	5 €
BAILEY'S	6 €
GET 27 / GET 31	6 €
AMARETTO	6 €
COINTREAU	6 €
GRAND MARNIER	7 €
GRAPPA♥	8 €
CALVADOS	8 €
COGNAC XO	9 €
ARMAGNAC XO	11 €
IRISH COFFEE	7 €
STYLE COFFEE	8 €

## BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO	2€	CAPPUCCINO
EXPRESSO	2,20€	THÉ
LUNGO	2,40€	LATTE
DOUBLE EXPRESSO	3,50€	

## 4CL ALCOOLS

### RHUM :

ARRANGÉ MAISON♥	7 €
BUMBU	8 €
DIPLOMATICO	8 €
ZACAPA SOLERA♥	11 €
RHUM VIEUX PLANTERA	13 €

### WHISKY :

BALLANTINE'S	6 €
BROODY HEN♥	7 €
CARDHU AMBER ROCK	8 €
THE GLENLIVET	10 €
NIKKA JAPAN	12 €

### GIN :

BEEFEATER	6 €
BOMBAY SAPPHIRE	7 €
BIRDIE♥	9 €
CITADELLE	11 €

### VODKA :

WYBOROWA	5 €
ARRANGÉ MAISON♥	6 €
GREY GOOSE	9 €

# ANTIPASTI

## PIZZETTA AGLIO E OLIO

7 €

Pizzetta à la Mozzarella Fior di Latte, huile à l'ail et basilic frais.

## TAPENADE DI OLIVE E FOCACCIA

7 €

Tapenade d'olives maison à l'ail et au basilic frais, servie avec une focaccia cuite au four à pizza.

## STRACCIATELLA

8 €

Stracciatella des Pouilles (cœur de Burrata), huile d'olive extra vierge et basilic.

## BURRATA

12 €

Burrata des Pouilles accompagnée d'une salade, de tomates fraîches et semi-séchées, et d'un pesto de pistache maison.

## AMORE DI SALUMI

14 €

Assiette de 3 charcuteries italiennes au choix.

## GRANDE AMORE DI SALUMI

26 €

Planche de charcuteries italiennes accompagnée de légumes variés.

# PASTA

---

## AGLIO E OLIO

Linguine à l'huile d'olive, ail, persil, tomates cerises, piment, chapelure torréfiée.

12 €

## CARBONARA

Linguine à la sauce carbonara traditionnelle : jaune d'œuf, Pecorino Romano DOP, Guanciale croustillant (charcuterie italienne), copeaux de Grana Padano DOP.

18 €

## CREMA DI GORGONZOLA



18 €

Penne à la crème de Gorgonzola DOP, Guanciale croustillant, éclats de noix, feuilles de roquette, copeaux de Grana Padano DOP

## IL VERO RAGÙ

Penne au véritable ragù italien mijoté : bœuf, porc, soffritto italien, sauce tomate maison, basilic frais

19 €

## GAMBERI AL VERDE DI SICILIA

Penne au pesto de pistache maison, courgettes à l'italienne, crevettes marinées.

21 €

## PENNE AL TARTUFO



22 €

Penne à la crème de truffe, champignons persillés, copeaux de truffe fraîche.

# SECONDI PIATTI

## INSALATA DEL MOMENTO 17 €

Salade d'inspiration italienne, imaginée avec passion par notre chef.

## LA MILANESE ♥ 19 €

Escalope de veau panée à la milanaise, dorée au beurre clarifié, servie avec citron frais et persil.

## SEGRETO DEL MACELLAIO 21 €

Pièce du boucher selon arrivage, grillée au beurre parfumé à l'ail et au thym.

## TARTARE DI SALMONE 21 €

Tartare de saumon frais, concombre, roquette et pickles d'oignons rouges, relevé d'une vinaigrette citronnée.

### Accompagnements au choix :

- Pâtes à la sauce tomate napolitaine
- Pommes grenailles aux herbes et salade verte assaisonnée

### Suppléments pour tous nos plats :

Charcuterie : **+2,50€**

- Mortadella Pistacchio
- Bresaola IGP
- Prosciutto aux herbes Rostello
- Spianata Piccante
- Jambon de Parme “La Torre” 16 mois d'affinage

Burrata **+4€**

Stracciatella **+3,50€**

Anchois **+2€**

Roquette **+2€**

Tomates cerises **+2€**

# PIZZAS

**MARINARA - PIZZA “MOUSS”** 9 €

Sauce tomate Polpa, basilic frais, huile à l'ail, origan.

**MARGHERITA** 12 €

Sauce tomate Polpa, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP, basilic frais.

**QUATTRO FORMAGGI** ❤ 15 €

Crème de ricotta, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, ricotta, basilic frais.

**REGINA** 17 €

Sauce tomate Polpa, Mozzarella Fior di Latte, champignons persillés, Prosciutto aux herbes, olives noires, huile au persil, basilic frais.

**NERANO** 🌿 16 €

Crème de courgettes à la menthe, Mozzarella Fior di Latte, courgettes à l'italienne, Stracciatella des Pouilles, poivre.

**DIAVOLO ROSSO** 🌶 17 €

Sauce tomate Polpa à la Nduja, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Piccante (charcuterie italienne piquante), estragon, miel.

**TARTUFO** 19 €

Crème de ricotta, Mozzarella Fior di Latte, champignons persillés, crème de truffe, ciboulette.

**ORO VERDE** ❤ 20 €

Crème de ricotta, Mozzarella Fior di Latte, Mortadella pistacchio, pesto de pistache maison, Stracciatella des Pouilles, basilic frais.

## FORMULE ENFANT

10 €

- Sirop à l'eau au choix
- Pâtes à la sauce tomate maison ou mini pizza Margherita
- Deux boules de glace (vanille ou chocolat)

## DOLCE

---

### GELATO ALLA VANIGLIA

5 €

Deux boules de glace vanille servies avec chantilly et pépites de chocolat noir.

### AFFOGATO

6 €

Une boule de glace vanille artisanale, nappée d'un espresso chaud, servie avec un biscuit italien.

### PIZZETTA NOCCIOOLATA

7 €

Mini pizza sucrée garnie de pâte à tartiner noisette artisanale, servie avec de la chantilly et une boule de glace au choix

### CANNOLO SICILIANO ARTISANAL

7 €

Biscuit croustillant garni d'une crème légère à la ricotta et éclats de chocolat noir.

### TIRAMISÙ CLASSICO

7 €

Recette maison : mascarpone onctueux, biscuit imbibé de café, cacao

### CAFÉ/THÉ GOURMAND

9 €

Un café ou thé accompagné d'un trio de douceurs italiennes : mini tiramisù, mini cannolo et amaretti (petit biscuit traditionnel italien).

## CARTE DES VINS

### BLANC

---

		VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
■	CHARDONNAY - LES GRAINS	4,50 €	22 €
■	IGP CÔTES DE GASCOGNE - UBY N°4	5 €	25 €
■	IGT PINOT GRIGIO - TORRE GIACOMO	5,50 €	28 €
■	PETIT CHABLIS - DOMAINE TREMBLAY	9,50 €	45 €
■	AOC POUilly-Fumé - LA PERRIÈRE	-	54 €

### ROSÉ

---

		VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
■	LAMBRUSCO FIAMMA SECCO	4 €	19 €
■	TERRA SANTA - CORSE ÎLE DE BEAUTÉ	4,50 €	22 €
■	IGT PINOT GRIGIO - VINO GALLIA	5,50 €	28 €
■	AOC CÔTES DE PROVENCE - NOTE BLEUE	6,50 €	31 €
■	AOC CÔTES DE PROVENCE - DOMAINE LA ROUILLIÈRE	-	42 €

## CARTE DES VINS

### ROUGE

		VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
■	LAMBRUSCO FIAMMA SECCO	4 €	19 €
■	PINOT NOIR - LES PETITS GRAINS♥	4,50 €	22 €
■	NERO D'AVOLA - VILLA CARDINI	5,20 €	26 €
■	CÔTE DU RHÔNE - LES BELLES ÉCHAPPÉES	5,50 €	28 €
■	CHIANTI DOCG - VILLA CARDINI♥	6,50 €	35 €
■	SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL♥	6,50 €	35 €
■	IGT PUGLIA PEZZO ORO PRIMITIVO	-	37 €
■	CROZES-HERMITAGE - LES BELLES ÉCHAPPÉES	-	45 €
■	FUNARO NERO D'AVOLA	-	50 €
■	GIGONDAS - LES BELLES ÉCHAPPÉES	-	52 €

### CHAMPAGNE

		VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
■	DOCG PROSECCO - MIONETTO EXTRA	5,50 €	28 €
■	AOP CHAMPAGNE BRUT - GARDET TRADITION	11,50 €	55 €
■	AOP CHAMPAGNE BRUT - DEUTZ CLASSIC	-	85 €

# *la Gondole*



217 Avenue de Dunkerque 59160 LILLE

Lundi » Fermé

Mardi » 12h/15H - 19h/22h

Mercredi » 12h/15H - 19h/22h

Jeudi » 12h/15H - 19h/22h

Vendredi » 12h/15H - 19h/23h

Samedi » 19h/23h

Dimanche » 12h/16h