

la Gondole



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

BOISSONS

COCKTAILS

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

MOCKTAILS

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

SPRITZ

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

APÉRITIFS

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

BOISSONS

BIÈRES PRESSION

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

SOFTS

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

BIÈRES BOUTEILLES

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

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	3,50€
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.

L'abus de plaisir culinaire est vivement recommandé pour le moral !

PASTA

AGLIO E OLIO

12 €

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

CARBONARA

18 €

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

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

19 €

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

GAMBERI AL VERDE DI SICILIA

21 €

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

PENNE AL TARTUFO ✨

22 €

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

L'abus de plaisir culinaire est vivement recommandé pour le moral !

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€**

L'abus de plaisir culinaire est vivement recommandé pour le moral !

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.

DIABOLO 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.

L'abus de plaisir culinaire est vivement recommandé pour le moral !

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 NOCCIOLATA

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).






L'abus de plaisir culinaire est vivement recommandé pour le moral !

CARTE DES VINS

BLANC

	<u>VERRE</u> 12CL	<u>BOUTEILLE</u> 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

	<u>VERRE</u> 12CL	<u>BOUTEILLE</u> 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

	<u>VERRE</u> 12CL	<u>BOUTEILLE</u> 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

	<u>VERRE</u> 12CL	<u>BOUTEILLE</u> 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