



LA CASA BELLA  
*Restaurant - Pizzeria*

## nos Apéritifs

<b>RICARD</b> 45% ~ 3cl	5,00 €
<b>APÉROL OU CAMPARI</b> 12,5% ~ 5cl	5,00 €
<b>MARSALA AMANDE</b> 15% ~ 5cl	5,00 €
<b>MARTINI</b> Blanc ou Rouge 14% ~ 5cl	5,00 €
<b>PORTO</b> 19% ~ 6cl	5,00 €
<b>GIN BOMBAY</b> 40% ~ 4cl	7,00 €
<b>WHISKY JACK DANIEL'S</b> 40% ~ 4cl	7,00 €



<b>KIR</b> Vin blanc ~ Crème au choix ~ 15cl	5,00 €
<b>COUPE DE PROSECO</b> 11,5% ~ 15cl	7,00 €
<b>PROSECO ROYAL</b> ~ 15cl	8,50 €
<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b> 12% ~ 15cl Veuve Pelletier	10,00 €
<b>KIR ROYAL</b> Champagne ~ 15cl	11,00 €

Crème au choix : Cassis, Mûre, Pêche, Framboise

## nos Bières

Bouteille

<b>1664</b> BLANCHE ~ 5% ~ 25cl	4,00 €
<b>GOUDALE</b> AMBRÉE ~ 7.2% ~ 33cl	5,00 €
<b>HEINEKEN</b> ~ 0% ~ 33cl	5,00 €
<b>LEFFE</b> ~ 6,6% ~ 33cl	5,00 €
<b>PERONI</b> BIÈRE ITALIENNE ~ 5% ~ 33cl	5,00 €

SUPPLÉMENT **PICON** DANS LA BIÈRE DE VOTRE CHOIX +1,50€



<b>MONACO</b> ~ 25cl	5,00 €
<b>PANACHÉ</b> ~ 0.35% ~ 25cl	5,00 €

## nos Softs

<b>GINGER BEER</b> ~ 20cl	4,00 €
<b>COCA</b> ~ 33cl	4,00 €
<b>COCA ZÉRO</b> ~ 33cl	4,00 €
<b>ICE TEA</b> ~ 25cl	4,00 €
<b>LIMONADE ARTISANALE</b> ~ 33cl	4,00 €
<b>ORANGINA</b> ~ 25cl	4,00 €
<b>DIABOLO</b> ~ 33cl	4,00 €
<b>JUS DE FRUITS</b> ~ 25cl ananas, pomme, orange, citron	4,00 €



## nos Eaux

<b>PERRIER</b> ~ 33cl - canette	4,00 €
<b>ÉVIAN</b> ou <b>SAN PELLEGRINO</b> ~ 50cl	4,00 €
<b>ÉVIAN</b> ou <b>SAN PELLEGRINO</b> ~ 1L	5,50 €

## nos Spritz

**APÉROL OU CAMPARI** ~ 24cl  
Apérol ou Campari, prosecco, perrier,  
rondelle d'orange 10,00 €

**LIMONCELLO** ~ 24cl  
Limoncello, Prosecco, perrier, rondelle  
de citron 10,00 €

**AMARETTO** ~ 24cl  
Amaretto, prosecco, perrier 10,00 €

**HUGO** ~ 24cl  
Liqueur St Germain, prosecco, menthe,  
perrier, rondelle de citron 11,00 €

**PINK** ~ 24cl  
Liqueur d'Italicus, crème de framboise,  
Prosecco, perrier 11,00 €



## sans Alcool

**VIRGIN HUGO** ~ 24cl  
Vin mousseux sans alcool, sirop de  
sureau, feuilles de menthe, jus et  
rondelle de citron, perrier 8,00 €

**VIRGIN SPRITZ** ~ 24cl  
Vin mousseux sans alcool, sirop de  
framboise et de spritz, limonade,  
rondelle d'orange, perrier 8,00 €

## nos Cocktails

**GIN TONIC** ~ 25cl  
Gin, Tonic Sweppes, rondelle de citron 10,00 €

**PINA COLODA** ~ 25cl  
Rhum blanc, lait de coco et jus  
d'ananas 10,00 €

**AMERICANO** ~ 18cl  
Campari, Martini, Gin, rondelles  
d'orange et de citron 11,00 €

**NÉGRONI** ~ 18cl  
Campari, Martini rouge, Gin, rondelles  
d'orange et citron 11,00 €



## nos Mocktails

### sans Alcool

**TETRIS** ~ 33cl  
Jus d'orange, de citron et d'ananas, sirop de  
grenadine 8,00 €

**VIRGIN COLADA** ~ 33cl  
Jus d'ananas, crème de coco 8,00 €

**ZELDA** ~ 33cl  
Jus de pomme et citron vert, sirop de  
gingembre 8,00 €

## nos Cocktails Mule

**ITALIAN MULE** ~ 33cl *Alcoolisé*  
Jack Daniel's, Amaretto, Ginger Beer, jus et  
rondelle de citron, feuilles de menthe 10,00 €

**MOSCOW MULE** ~ 33cl *Alcoolisé*  
Gin, Ginger Beer, jus et rondelle de citron,  
feuilles de menthe 10,00 €

**VIRGIN MOSCOW MULE** ~ 33cl *Sans alcool*  
Ginger Beer, jus et rondelle de citron, feuilles  
de menthe 8,00 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la  
santé, à consommer avec modération.

# nos Vins

## BLANC

### CHARDONNAY ~ Bourgogne ~ 13%

Robe d'un beau jaune aux nuances vertes. Nez délicat d'abricot, notes miellées et beurrées. Bouche longue et agréable présence de son gras

### SANCERRE AOC ~ 15%

Robe jaune et clair aux reflets dorés. Explosion d'agrumes et de fleurs blanches au nez. Bouche franche avec de notes d'agrumes, zeste de citron, et tension minérale

## ROUGE ITALIEN

### LAMBRUSCO PÉTILLANT AOP Doux ~ 11%

Vin mousseux à la couleur rouge intense avec reflets violets. Mousse intense, senteurs vineuses et fruitées. Goût sucré et plein de corps

### CHIANTI CLASSICO AOC ~ 13,5%

Robe grenat sombre profond. Nez fruits rouges et noirs rôtis, épices et garrigue. Bouche intense, nuance kirsch. Équilibré et harmonieux, finale poivre blanc, cerises écrasées

## ROUGE

### CHÂTEAU DE LA BOUYERE AOC ~ Bordeaux ~ 13,5%

Vin frais, doux et juteux. Vif et agile, doux avec une note d'acidité fraîche

### BEAUME DE VENISE AOP ~ Côte du Rhône ~ 14%

Nez complexe avec un arôme épicé et de fruits rouges. Tannins subtils et ronds

### BELLERUCHE CHAPOUTIER AOP ~ CÔTE DU RHÔNE ~ 14%

Arômes de fruits rouge, dominance de griottes. Belle structure avec tanins fermes

## ROSÉ ITALIEN

### BARDOLINO AOC ~ Le Colline Dei Filari ~ 12%

Jolie robe vermillon clair saumoné. Au nez, groseilles, nectarines, cerises et un rien d'amandes. Bouche de belle ampleur, mûre et croquante

## ROSÉ

### SAINT TROPEZ AOP ~ Côte de Provence ~ 12,5%

Robe rose pâle. Vin agréable et équilibré, saveur rafraîchissante et bon équilibre, légère acidité fruitée. Arômes aux notes de baies fraîches et de framboises

### MINUTY M AOP ~ Côte de Provence ~ 13%

Harmonie aromatique grenache et cinsault. Notes pêche et orange confite. Bouche fraîche et ronde jusqu'au finale

## MOUSSEUX

### PROSECCO AOC ~ 11,5%

Robe jaune paille. Fruité et intense, vin mousseux reconnu pour la finesse de ses bulles

### CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER ~ Reims - 12%

Robe aux des reflets métalliques dorés. Parfum d'amande, de pêche blanche et de fleurs. Goût sec, doux et frais. Note de fin intense

## AU PICHET ~ Vin Italien

### VALLEFIORE ~ 11% ~ rouge, rosé, blanc

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AOP ~ 13% ~ rouge

	15cl Verre	½ Bout.	75cl Bout.
CHARDONNAY ~ Bourgogne ~ 13%	5,00 €	-	20,00 €
SANCERRE AOC ~ 15%	-	18,00 €	35,00 €
LAMBRUSCO PÉTILLANT AOP Doux ~ 11%	4,00 €	-	20,00 €
CHIANTI CLASSICO AOC ~ 13,5%	-	17,00 €	26,00 €
CHÂTEAU DE LA BOUYERE AOC ~ Bordeaux ~ 13,5%	-	12,00 €	20,00 €
BEAUME DE VENISE AOP ~ Côte du Rhône ~ 14%	-	-	28,00 €
BELLERUCHE CHAPOUTIER AOP ~ CÔTE DU RHÔNE ~ 14%	5,00 €	17,00 €	27,00 €
BARDOLINO AOC ~ Le Colline Dei Filari ~ 12%	-	-	16,00 €
SAINT TROPEZ AOP ~ Côte de Provence ~ 12,5%	5,00 €	14,00 €	22,00 €
MINUTY M AOP ~ Côte de Provence ~ 13%	-	-	35,00 €
PROSECCO AOC ~ 11,5%	7,00 €	-	25,00 €
CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER ~ Reims - 12%	10,00 €	-	40,00 €

### Verre

3 €

4 €

### 25cl

5 €

7 €

### 50cl

8 €

10 €

## nos Entrées

### SALADE VERTE

Huile d'olive extra vierge, vinaigrette, pesto

5,00 €

### ASSIETTE DE CHARCUTERIES

Coppa, mortadelle, jambon cru italien, spianata (chorizo italien)

10,00 €

### ROQUETTE MOZZARELLA

Sur lit de roquette, mozzarella Di Bufala, huile d'olive extra vierge, crème balsamique, oignons frits, pesto

10,00 €

### TAPAS À PARTAGER MINIMUM 2 PERSONNES

Calamar Fritti, Chicken wings, Jalapeño, Stick Mozzarella / 1 de chaque par personne

/ pers.

5,00 €

### ANTIPASTO

Mozzarella Di Bufala, panino de pâte à pizza, salade, courgettes grillées, artichauts et aubergines marinés, tomates séchées, huile d'olive, crème balsamique à la truffe, pesto

18,00 €

### DÉGUSTATION D'ANTIPASTI

Jambon cru italien, coppa, spianata, mortadelle, courgettes et aubergines grillées, gressins, vinaigrette, huile d'olive extra vierge, pesto, crème balsamique

19,90 €

## nos Grandes Salades

### LA BURRATINE

Tomates, Burrata, panino de pâte à pizza, oignons frits, huile d'olive extra vierge, pesto, crème balsamique, basilic, fleur de sel

16,00 €

### CÉSAR

Salade mélangée, tomates, maïs, lamelles de poulet grillé et de pommes fraîches, copeaux de parmesan, toast grillé à l'ail et au pesto, sauce césar

16,90 €

### LA SARDA

Salade mélangée, aubergines grillées, poivrons cuisinés, tomates cerise, artichauts marinés à la romaine, mozzarella Di Bufala, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge, crème balsamique, pesto

16,90 €

### BUFFALO

Salade mélangée, lamelles de poulet grillé, jambon blanc supérieur, tomates, olives, copeaux de parmesan, vinaigrette, huile d'olive extra vierge, pesto

16,90 €

### DI ROMA

Sur son lit de salade mélangée, panino de pâte à pizza, tomates cerise, mozzarella Di Bufala, jambon cru italien, courgettes, pignons de pin, crème balsamique, huile d'olive extra vierge, pesto

17,90 €

### ÉCOSSAISE

Sur son lit de salade mélangée, saumon fumé, tomates cerise, champignons, citron, olives, aneth, toast grillé à l'ail et au pesto, vinaigrette, huile d'olive extra vierge

17,90 €

### PATROSSO

Sur son lit de salade mélangée, toasts chèvre chaud, parsemé de lardons grillés, filet de miel, fines tranches de jambon cru italien, tomates cerise, vinaigrette, huile d'olive extra vierge, pesto

17,90 €



Prix et Service compris. Tous les plats de la carte sont faits maison à partir de produits bruts, sélectionnés et cuisinés par nos soins. La charcuterie et la farine sont d'origine italienne. La pâte à pizza est soigneusement pétrie sur place. Le miel est français. La viande de bœuf et le veau sont d'origine française. Les viandes de poulet et de canard sont d'origine européenne.

**Vous êtes allergique ? Dites-le-nous, nos chefs s'occupent du reste !**

Un doute ? Liste des allergènes à votre disposition sur demande

*Bon appétit !*

## nos Gratinés ACCOMPAGNÉS D'UNE SALADE ET DE SA VINAIGRETTE

### BRUSCHETTA CHÈVRE

Tranche de pain grillé, fromage de chèvre frais, éclats de noix, filet de miel, roquette, vinaigrette, ail, pesto 13,00 €  
**POUR LES CARNIVORES +2€ AVEC JAMBON CRU ITALIEN**

### BRUSCHETTA SAVOYARDE

Tranche de pain grillé, crème, mozza Fior di latte, lardons, oignons, origan, ail, pesto 14,50 €

### BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE

Tranche de pain grillé, sauce tomate, mozza Fior di latte, aubergines, courgettes, tomates séchées, olives, ail, origan, pesto 14,50 €



### GRATIN D'AUBERGINE À LA BOLOGNAISE

Sauce tomate, ail, viande hachée de boeuf, oignons, mozza Fior di latte, ail 16,00 €

### GRATIN D'AUBERGINE À LA SICILIENNE

Sauce tomate, ail, jambon blanc supérieur, aubergines, oignons, mozza Fior di latte, ail 16,00 €

### LASAGNES AU FOUR ~ Sauce tomate, viande

hachée de boeuf, béchamel, oignons, ail, pesto, mozza Fior di latte 16,00 €

## nos Pâtes

PENNE  OU LINGUINE 

### À L'ARRABIATA

Sauce tomate, oignon, copeaux de parmesan, piment vert frais, ail, basilic, persil 13,00 €

### AL PESTO

Crème de pesto à la pistache, pignons de pin, copeaux de parmesan, ail, basilic, persil 14,00 €  
**POUR LES GOURMANDS +5€ AVEC BURRATA**

### BOLOGNAISE

Sauce tomate, viande hachée de boeuf, copeaux de parmesan, ail, basilic, persil, pesto 14,00 €

### CARBONARA

Crème fraîche, lardons, jaune d'œuf, ail, basilic, persil, pesto 14,00 €

### GORGONZOLA

Crème fraîche, champignons, gorgonzola, ail, basilic, persil, pesto 14,00 €

### PUTTANESCA

Sauce tomate, anchois, câpres, olives, copeaux de parmesan, piment vert frais, oignon, basilic, persil, ail, pesto 15,00 €

### CASA

Crème fraîche, jambon cru italien, champignons, ail, basilic, persil, pesto 15,00 €

### CURRY

Sauce curry, poulet, oignons, courgettes, poivrons, tomates, champignons, ail, pesto, basilic, persil 15,00 €

### VÉGÉTARIENNE

Poêlée de légumes frais : champignons, artichauts marinés à la romaine, oignons, tomates, poivrons, aubergines et courgettes grillées, copeaux de parmesan, ail, basilic, persil, pesto 15,00 €

### AL SALMONE

Crème fraîche, aneth, citron, saumon fumé, ail, basilic, persil, pesto 16,00 €

## nos Viandes

ACCOMPAGNÉES DE PÂTES OU FRITES OU SALADE  
**UN ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE + 4.00€**

PAS DE UN PEU...  
 UN PEU



### ESCALOPE NORMANDE

Poulet grillé, crème fraîche, champignons, pesto, ail 14,00 €

### ESCALOPE DE VEAU MILANAISE PANÉE

16,00 €

### ESCALOPE DE VEAU GORGONZOLA

Crème fraîche, champignons, gorgonzola, pesto, ail 17,50 €

### ESCALOPE DE VEAU MARSALA

Crème fraîche, champignons, alcool marsala, pesto, ail 17,50 €

### ENTRECÔTE D'ENVIRON 230G

Badigeonnée avec du pesto, parsemée d'herbes de Provence et d'épices 19,00 €  
**Au choix Sauce Moutarde ou Sauce Béarnaise**

### MAGRET DE CANARD

Sauce au poivre 19,00 €  
**Selon disponibilité**

### CARPACCIO DE BŒUF ROYAL

Fines tranches de bœuf cru, mozzarella Di Bufala, roquette, câpres, copeaux de parmesan, crème balsamique, pesto, huile d'olive extra vierge, citron, épices, oignon frits 20,00 €

# nos Pizzas

## UN SUPPLÉMENT SUR VOTRE PIZZA ?

ŒUF OU LÉGUME +1.50€

VIANDE OU POISSON OU FROMAGE +3€

BURRATA +5€

### MARGHERITA

Sauce tomate, mozza Fior di latte, origan

12,00 €

### ALTONO

Sauce tomate, mozza Fior di latte, thon, œuf, oignons cuisinés, olives marinées, origan

15,00 €

### BASQUAISE

Sauce tomate, mozza Fior di latte, lardons, poulet et poivrons cuisinés, oignons frits, origan

15,00 €

### DIAVOLA

Sauce tomate, mozza Fior di latte, scarmoza, spianata piquante (chorizo), origan

15,00 €

### ORIENTALE

Sauce tomate, mozza Fior di latte, merguez et poivrons cuisinés, œuf, olives marinées, origan

15,00 €

### REINE

Sauce tomate, mozza Fior di latte, champignons, jambon blanc supérieur, origan

15,00 €

### 4 SAISONS

Sauce tomate, mozza Fior di latte, jambon blanc supérieur, poivrons cuisinés, artichauts marinés à la romaine, champignons, origan

16,00 €

### 6 FROMAGES

Sauce tomate, mozza Fior di latte, roquefort, chèvre, camembert, reblochon, parmesan, origan

16,00 €

### CALZONE

Sauce tomate, mozza Fior di latte, ricotta, jambon blanc supérieur, œuf, origan

16,00 €

### CARNIVORE

Sauce tomate, mozza Fior di latte, viande hachée de bœuf, merguez et poulet cuisinés, piment vert frais  
À la sortie du four filet de sauce BBQ, origan

16,00 €

### CASA

Sauce tomate, mozza Fior di latte, champignons, merguez cuisinées, spianata piquant, jambon blanc supérieur, œuf, origan

16,00 €

### CHEF

Sauce tomate, mozza Fior di latte, gorgonzola, poulet cuisiné, tomates cerise À la sortie du four copeaux de parmesan, huile de truffe

16,00 €

### ITALIENNE

Sauce tomate, mozza Fior di latte, chèvre, jambon cru italien, origan

16,00 €

### NAPOLITAINE

Sauce tomate, mozza Fior di latte, duo d'anchois, câpres, olives, origan

16,00 €

### VÉGÉ

Sauce tomate, mozza Fior di latte, champignons, artichauts marinés à la romaine, oignons et poivrons cuisinés, tomates, aubergines et courgettes grillées, pesto, origan

16,00 €



### CHÈVRE MIEL

Sauce crème fraîche, mozza Fior di latte, chèvre, tomates cerise À la sortie du four miel, roquette, origan

14,00 €

### CAMPAGNARDE

Sauce crème fraîche, mozza Fior di latte, viande hachée de bœuf, pommes de terre, œuf, origan

15,00 €

### CHICKEN BOURSIN

Sauce crème fraîche, mozza Fior di latte, poulet et oignons cuisinés, Boursin, pommes de terre, origan

15,00 €

### TARTIFLETTE

Sauce crème fraîche, mozza Fior di latte, lardons, reblochon, pommes de terre, origan

15,00 €

### AL SALMONE

Sauce crème fraîche, mozza Fior di latte, saumon fumé, aneth, citron, origan

16,00 €

### INDIA

Sauce Curry, mozza Fior di latte, poulet et oignons cuisinés, pommes de terre, origan

14,00 €

### AYMERIC BBQ

Sauce Barbecue, mozza Fior di latte, viande hachée de boeuf, merguez, spianata piquant, piment vert frais, origan

16,00 €



Fior di latte signifie « fleur de lait ». C'est une cousine proche de la mozzarella - fromage italien traditionnel - à base de lait de vache entier. Elle est différente de la mozzarella Di Bufala qui est au lait de bufflonne.

# nos Créations

## BURRATA

Crème de pesto, tomates séchées **À la sortie du four** roquette, amandes effilées grillées, Burrata, crème balsamique, origan 16,00 €

## GINO

Sauce crème fraîche, mozza Fior di latte, courgettes et aubergines grillées, gorgonzola, tomates cerise **À la sortie du four** roquette, concassé de noix, miel, origan 16,00 €

## PARMIGIANA

Sauce tomate, mozza Fior di latte, viande hachée de bœuf, tomates cerise, aubergines grillées **À la sortie du four** roquette, crème balsamique, origan 16,00 €

## BELLA

Sauce tomate, aubergines et courgettes grillées, tomates cerise **À la sortie du four** jambon cru italien, mozzarella Di Bufala, crème balsamique à la truffe, origan 17,00 €

## DUO

Sauce crème fraîche, mozza Fior di latte, scarmoza, oignons cuisinés **À la sortie du four** oignons frits, coppa, mortadelle, origan 17,00 €

## MAMA

Crème de truffe, mozza Fior di latte, champignons, tomates séchées **À la sortie du four** roquette, pignons de pin, burrata, crème à la truffe, origan 17,00 €

## MORTADELLA

Crème de pistache, scarmoza, gorgonzola, mozza Fior di latte, courgettes grillées **À la sortie du four** mortadelle, concassé de pistache, origan 17,00 €

## TARTUFFE

Crème de truffe, mozza Fior di latte, champignons **À la sortie du four** roquette, coppa, copeaux de parmesan, origan 17,00 €



PIZZAS

## TRUFFE

Crème de truffe, mozza Fior di latte, gorgonzola, courgettes grillées **À la sortie du four** roquette, lamelles de pommes, concassé de noix, huile et crème balsamique à la truffe, origan 17,00 €

## COPPANA

Sauce tomate, mozza Fior di latte, ricotta, tomates cerise **À la sortie du four** roquette, coulis de pesto, coppa, copeaux de parmesan, crème balsamique, origan 18,00 €

## CRÉMA

Crème de truffe, mozza Fior di latte, champignon, chèvre **À la sortie du four** roquette, jambon cru italien, copeaux de parmesan, origan 18,00 €

## MYTHIC

Sauce crème fraîche, tomates cerise, aubergines grillées, artichauts marinés à la romaine **À la sortie du four** mortadelle, mozzarella Di Bufala, roquette, coulis pesto, crème balsamique, origan 18,00 €

## ROMANA

Sauce tomate, mozza Fior di latte **À la sortie du four** roquette, mozzarella Di Bufala, coulis de pesto, jambon cru italien, copeaux de parmesan, crème balsamique, origan 18,00 €

## NORVÉGIENNE

Sauce tomate, mozza Fior di latte **À la sortie du four** saumon fumé, aneth, roquette, mozzarella Di Bufala, copeaux de parmesan, citron, pesto, crème balsamique, oignons frits, origan 19,00 €

## CHAROLAISE

Sauce tomate, mozza Fior di latte, câpres **À la sortie du four** carpaccio de bœuf, roquette, mozzarella Di Bufala, coulis de pesto, copeaux de parmesan, crème balsamique, oignons frits, origan 20,00 €



## nos Desserts

<b>FROMAGE BLANC</b> ~ Coulis fruits rouges, miel, sucre <b>ou</b> caramel	5,00 €	<b>TIRAMISU CAFÉ</b> ☰	7,00 €
<b>AFFOGATO</b> ~ Sorbet café frappé arrosé d'un Espresso, crème fouettée	6,00 €	<b>TIRAMISU DU MOMENT</b> ☰	8,00 €
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> ☰	6,00 €	<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	8,00 €
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> ☰	6,00 €	Crème anglaise, 1 boule glace Vanille, crème fouettée	
<b>PANNA COTTA</b> ~ Coulis fruits rouges <b>ou</b> caramel beurre salé ☰	6,00 €	<b>TARTE TATIN</b> ~ 1 boule glace Vanille, coulis caramel, éclats d'amande, crème fouettée	9,00 €
		<b>CAFÉ GOURMAND</b> ~ 4 mini-desserts	
		Crème brûlée, Mousse au chocolat, Panna cotta & Tiramisu ☰	9,00 €
		<b>THÉ GOURMAND</b> ~ 4 mini-desserts	
		Crème brûlée, Mousse au chocolat, Panna cotta & Tiramisu ☰	10,00 €



## nos parfums de Glaces des Alpes

C'est grâce à une sélection rigoureuse des ingrédients les plus nobles que Glaces des Alpes vous propose des produits de référence.



<b>1 BOULE</b>	3,50 €
<b>2 BOULES</b>	5,50 €
<b>3 BOULES</b>	7,50 €

**SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE OU COULIS +1,50€**

### Glaces Artisanales



#### Cappuccino

Au café 100% Arabica et inclusions de copeaux de chocolat blanc et noir



#### Caramel beurre salé

Au caramel, au beurre et au sel de Guérande



#### Crumble Fruits Rouges

Glace à la vanille avec fruits rouges semi-confits, morceaux de biscuits et coulis de framboise



#### Menthe chocolat

Glace à la menthe avec ses inclusions de copeaux de chocolat noir 61%



#### Vanille

Glace aux oeufs, à la vanille Bourbon de Madagascar et beurre d'Échiré

### Sorbets Plein fruit



#### Citron Basilic

Savoureux mariage du citron et de la feuille de basilic. 27% de fruits



#### Coco

Sorbet au lait de coco de l'océan indien. 58% de fruits



#### Chocolat

Sorbet exclusif pour les amateurs de chocolat. Fruits d'une association intense de cacao, coeur de Guanaja 80% et Caraïbes de la maison Valrhona®.



#### Framboise litchi, eau saveur de rose

Mélange de sorbets framboise et litchi rehaussé d'un soupçon d'eau de rose. 65 % de fruits

## Parfum du moment

À La Casa Bella, le mystère s'invite au dessert. Un parfum unique, une saveur à découvrir... Laissez la magie opérer !

### sans Alcool 8€

#### BOUNTY

2 boules Coco, 1 boule Chocolat, coulis de chocolat & noix de coco rapée, crème fouettée

#### CAPPUCINO LIÉGEOIS

2 boules Cappuccino, 1 boule Vanille, coulis de chocolat & cacahuètes, crème fouettée

#### CHOCOLAT LIÉGEOIS

3 boules Chocolat, coulis de chocolat & cacahuètes, crème fouettée

#### DAME BLANCHE

3 boules Vanille, coulis de chocolat & éclats d'amandes, crème fouettée

#### LA GUÉRANDAISE

2 boules Caramel beurre salé, 1 boule Vanille, coulis de caramel & éclats de caramel, crème fouettée

### avec Alcool 9€

#### BAILEY'S

2 boules Cappuccino, Bailey's ~ 3cl

#### ICEBERG

2 boules de Menthe-Chocolat, Get 27 ~ 3cl

#### COLONEL REVISITÉ

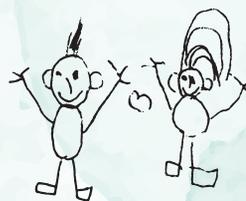
2 boules Sorbet Citon Basilic, Gin ~ 3cl

#### LIMONCELLO

2 boules Sorbet Citon Basilic, Limoncello ~ 3cl

## Menu Bambino 10€

AU CHOIX 1 Boisson, 1 Plat & 1 Dessert



- DE 10 ANS

### Boisson 25cl au choix parmi

Diabolo grenadine ou menthe ou Jus de pomme ou d'orange

### Plat au choix parmi

Pizza Margherita ou Pâtes bolognaise  
ou Nuggets frites ou pâtes ou Poisson pané (Colin)

### Dessert au choix parmi

1 boule de glace Parfum Surprise ou Pom'potes ou Mr Freeze

## Boissons Chaudes



CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ

2,20 €

CAFÉ NOISETTE ~ lait

2,50 €

CAFÉ CRÈME

3,50 €

CAFÉ VIENNOIS ~ Chocolat en  
poudre, crème fouettée

4,00 €

THÉ ~ Dammann Frères ou Palais  
des Thés

4,50 €

INFUSION ~ Dammann Frères ou  
Palais des Thés

4,50 €

## nos Digestifs

4cl



VODKA POLIAKOV ~ 37,5%

6,00 €

GET 27 ~ 21%

6,50 €

RHUM DON PAPA ~ 40%

8,50 €

AMARETTO ~ 25%

6,50 €

GRAPPA ~ 38%

6,50 €

RHUM DIPLOMATICO ~ 40%

8,90 €

BAILEYS ~ 17%

6,50 €

LIMONCELLO ~ 22%

6,50 €

RHUM PLANTATION XO ~ 40%  
~ 20ans d'âge

10,90 €

COINTREAU ~ 40%

6,50 €

VODKA BELVÈRE ~ 40%

6,50 €

COGNAC XO ~ 40%

10,90 €

POIRE WILLIAMS ~ 40%

6,50 €

## Digestif du moment

Oserez-vous l'inconnu pour un dernier verre ? Une surprise pour vous... un élixir inattendu, plein de mystère et de saveur.

La Casa Bella - Restaurant Pizzeria

1 route de Châteaufort, Résidence les quinconces, 91190 Gif-sur-Yvette