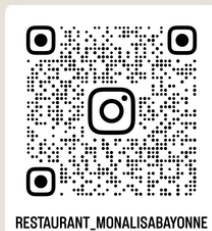


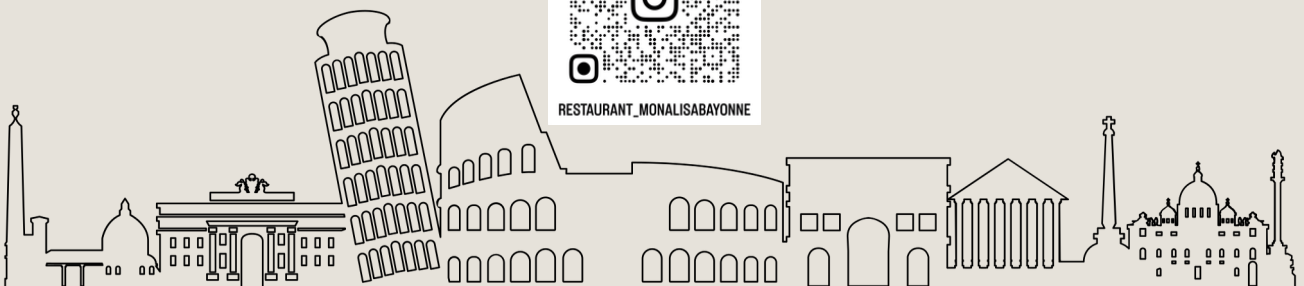
MONA LISA



RESTAURANT - BRUNCH



RESTAURANT\_MONALISABAYONNE





## À PARTAGER

MOULES PERSILLÉES  
À LA PLANCHA

CHIPIRONS AIL-PERSIL

JAMBON ITALIEN

ARTICHAUTS À LA  
ROMAINE ET  
PARMESAN

BURRATA CRÈMEUSE

+2,50€

1 ASSIETTE 8€

2 ASSIETTES 15 €



## LA PLANCHE DU PARTAGE

*FOCACCIA, CHARCUTERIES ITALIENNES, STRACCIATELLA, ANTI PASTI FROMAGES ITALIENS*

### SUPPLÉMENT :

POUR 2 / 32 €

POUR 4 / 62€

CHIPIRONS 7.50€

MOULES 7.50€

BURRATA 8.00€

CREVETTES 7.50€

**DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE....**





## SALADES



### **CÉSAR SALADE 16,50 €**

SALADE, PARMESAN, FOCACCIA, POULET MARINÉ, TOMATES  
ET PANCETTA GRILLÉE

### **SALADE DE BURRATA 16€**

CONFITURE DE TOMATES CERISES, BURRATA, FOCACCIA

### **ANTI-PASTI VÉGÉTARIEN 15€**

LÉGUMES MARINÉS DE SAISON, BURRATINA CRÉMEUSE,  
SALADE ET PARMESAN

### **INSALATE DI ZUCCHINE 16€**

COURGETTE MARINÉE, MÂCHE, BASILIC, BURRATA  
CRÉMEUSE, PESTO ET PIGNON DE PIN

### **SALADE MONA LISA 11€**

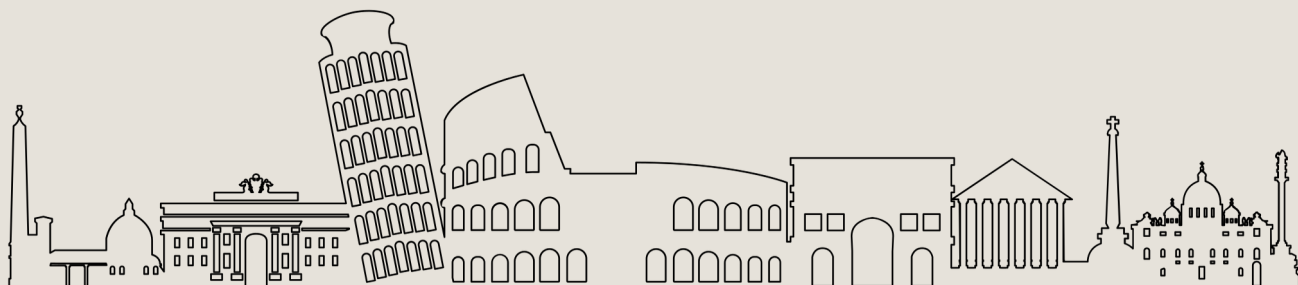
SALADE, TOMATES CERISES, MOZZARELLA, OLIVES

### **CARPACCIO DE BOEUF DU CHEF 12€**

BOEUF EN FINES TRANCHES, MARINADE DU CHEF, SALADE  
ET PARMESAN

### **SALADE DE TRUITE GRAVLAX 17€**

TRUITE GRAVLAX, OLIVES, SALADE, AVOCAT,  
TOMATES, MOZZARELLA ET VINAIGRETTE  
CITRONNÉE AUX HERBES FRAÎCHES





## PIATTO CALDO DI CARNE



### ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE 22€

FINE TRANCHE DE VEAU PANÉE DANS UNE CHAPELURE BLONDE,  
GARNITURE AU CHOIX

### TAGLIATTA "DI MANZO" SAUCE CHIMICHURRI DE BASILIC 24€

PIÈCE DE BOEUF SÉLECTIONNÉE PAR NOTRE CHEF, TAILLÉE EN  
FINE TRANCHE, SAUCE AGRÉMENTÉE DE BASILIC, ÉCHALOTTE,  
AIL FRAIS, ORIGAN, VINAIGRE ET CITRON, PIMENT DOUX,  
GARNITURE AU CHOIX

### DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF 19€

CARPACCIO DE BŒUF, LÉGUMES ANTI-PASTI, TOMATES  
CONFITES, PESTO ET JUS DE CITRON

### SCALOPPINA DI VITELLO AI FUNGHI E PANNA 22€

FINE ESCALOPE DE VEAU CUIE ,CRÈME DE CHAMPIGNONS,  
CHAMPIGNONS SAUTÉS, GARNITURE AU CHOIX

### CROQUE"DELLO CHEF "DU MOMENT 18 €

Un croque préparé selon l'humeur du chef... et ça peut tout changer  
Toujours gourmand, parfois surprenant, jamais deux fois le même.  
Disponible uniquement quand le chef est de bonne humeur (et ça  
arrive souvent)

### LASAGNE DE BOEUF ET SALADE 17€

LES VRAIS LASAGNES CUIE AU FOUR,  
BOEUF, CHAMPIGNONS, SAUCE  
TOMATE, BÉCHAMEL, MOZZARELLA,

#### GARNITURES AU CHOIX --€

FRITES MAISON  
SALADE VERTE

LÉGUMES DE SAISON  
PÂTES OU RISOTTO



## PIATTO CALDO DI PESCE



### CHIPIRONS GRILLÉS À LA PLANCHA ET EN PERSILLADE 20€

ENCORNETS PRÉPARÉS, SNACKÉS À LA PLANCHA PERSILLADE ET FLEUR DE SEL, GARNITURE AU CHOIX

### PAVÉ DE MERLU GRILLÉ, SAUCE SALSÀ VERDE 19 €

PAVÉ DE MERLU SNACKÉ À LA PLANCHA, SALSÀ VERDE DU CHEF (MELANGE D'HERBES FRAÎCHES, VIN BLANC, CRÈME LIQUIDE, ÉCHALOTES) GARNITURE AU CHOIX

### PIATTO DI FRUTTI DI MARE 18 €

MÉLANGE COMPOSÉ DE CHIPIRONS, CREVETTES, COUTEAUX ET MOULES GRILLÉES À LA PLANCHA

### POLPO ALLA GRIGLIA 22 €

TENTACULES DE POULPES MARINÉES, GRILLÉES SERVIES AVEC UNE HUILE VIERGE CITRONNÉE, GARNITURE AU CHOIX

## PIZZA ROULÉE



### SAN MARCO 16 €

CRÈME FRAÎCHE, ÉMINCÉS DE POULET, TOMATES, ROQUETTE, MOZZARELLA, PESTO, ORIGAN

### LA POMPEI 16€

CRÈME FRAÎCHE, CHÈVRE, MOZZARELLA, TOMATES FRAÎCHE, PESTO, BASILIC, ROQUETTE, ORIGAN

### CALABRE 16 €

CRÈME FRAÎCHE, TRUITE GRAVLAX, MOZZARELLA, TOMATES FRAÎCHES, PESTO, BASILIC, ROQUETTE, ORIGAN

### GARNITURES AU CHOIX --€

FRITES MAISON  
SALADE VERTE

LÉGUMES DE SAISON  
PÂTES OU RISOTTO



# PIZZA DELLA MAMMA

## **SICILIENNE 12,50 €**

TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, JAMBON CUIT, ORIGAN

## **NAPOLITAINE 13€**

TOMATE, MOZZARELLA, ANCHOIS, OLIVES, CÂPRES, ORIGAN

## **4 FROMAGES 16€**

TOMATE, MOZZARELLA, CHÈVRE, GORGONZOLA, PARMESAN, PESTO, ORIGAN, OLIVES



## **CAPRI 13€**

TOMATE, MOZZARELLA, CHÈVRE, JAMBON CUIT, ORIGAN, OLIVES

## **RÉGINA 14€**

TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS, OEUF, ORIGAN, OLIVES

## **VÉGÉTARIENNE 15€**

TOMATE, MOZZARELLA, LÉGUMES MARINÉS, ARTICHAUTS, ROQUETTE, OLIVES

## **MARGHERITA DELLA MAMA 14€**

TOMATE, MOZZARELLA DI BUFFALA, TOMATES FRAÎCHES, PESTO, ORIGAN, OLIVES



## **CASANOVA 15€**

TOMATE, JAMBON CUIT, CHORIZO, CÂPRES, MOZZARELLA, OEUF, ORIGAN, OLIVES

## **PARMEGIANNA 15€**

TOMATE, ROQUETTE, JAMBON CUIT, MOZZARELLA, AUBERGINES MARINÉES, OEUF, PARMESAN, ORIGAN, OLIVES

## **FRUTTI DI MARE 16€**

TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, MOULES, CHIPIRONS, CREVETTES, PERSILLADE, ORIGAN

## **BAIONA 16€**

TOMATE, JAMBON SERRANO, COPEAUX DE BREBIS, OIGNON ROUGE, POIVRONS MARINÉS, LARDONS, MOZZARELLA, ORIGAN, OLIVES

## **ROMANESCA 15€**

TOMATE, MOZZARELLA DI BUFFALA, ROQUETTE, PANCETTA, OIGNON ROUGE, ORIGAN, OLIVES

## **CALZONE (CHAUSSON) 15€**

TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS, CRÈME, ORIGAN, OEUF, OLIVES



# PIZZA DELLA MAMMA

---

## MONALISA 14,50€

CRÈME FRAÎCHE, CHÈVRE, MOZZARELLA, NOIX, MIEL,  
ORIGAN, OLIVES

## BIANCA 13€

CRÈME FRAÎCHE, POITRINE FUMÉE, OIGNONS,  
CHAMPIGNONS, MOZZARELLA, ORIGAN, OLIVES

## TOSCANE 15,50€

CRÈME FRAÎCHE, JAMBON CUIT, CHÈVRE,  
GORGONZOLA, MOZZARELLA, PESTO, ORIGAN, OLIVES

## SAVOYARDE 15€

CRÈME FRAÎCHE, POITRINE FUMÉE, OIGNONS, POMME DE  
TERRE, MOZZARELLA, REBLOCHON, ORIGAN, OLIVES

## GIGI 15€

CRÈME FRAÎCHE, CHAMPIGNONS, COPPA, PIGNON DE PIN,  
MOZZARELLA, ROQUETTE, ORIGAN, OLIVES

## LA MIGLIORE TARTUFFATA 17,50€

CRÈME FRAÎCHE, JAMBON TRUFFÉ, TOMATES CERISES,  
MOZZARELLA, PARMESAN, OLIVES, BURRATA CRÉMEUSE  
ET ROQUETTE



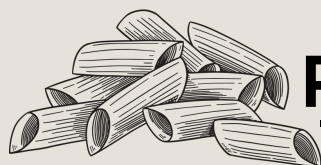
## LA PARMA (base tomate) 17€

TOMATE, BURRATA CRÉMEUSE, MOZZARELLA, PESTO,  
MASCARPONE, JAMBON DE PARME, ORIGAN, OLIVES

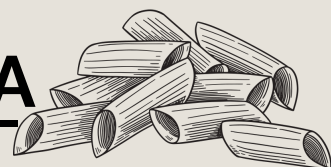
## LA BURRATA À PARTAGER 24€

CONFITURE DE TOMATES, BURRATA DE 300 GR,  
MOZZARELLA, ROQUETTE, JAMBON CUIT, PESTO ET  
PIGNON DE PIN, LÉGUMES ANTI-PASTI, ORIGAN





# PASTA DELLA MONA



## LINGUINE CARBONARA 17€

LINGUINE, POITRINE FUMÉE, CRÈME FRAÎCHE, JAUNE D'OEUF, PARMESAN

## LINGUINE AUX FRUTTI DEL MAR 20€

LINGUINE, CHIPIRONS, CREVETTES, MOULES ET GAMBAS

## LINGUINE "AL PARMA-BURRATINA" 19€

LINGUINE, CRÈME D'AIL, FINES TRANCHES DE JAMBON DE PARME, BURRATINA ET ESTRAGON

## PENNE "AL ARRABIATA" 15€

PENNE, SAUCE TOMATE, AIL, PIMENT, HUILE D'OLIVE VIERGE, HERBES FRAÎCHES

## RIGATTONI À LA PISTACHE ET STRATCIATELLA 19€

RIGATTONI, PESTO DE PISTACHE, MORATADELLE ET STRATCIATELLA, ÉCLAT DE PISTACHE

## RIGATTONI À LA BISQUE ET GAMBAS 23€

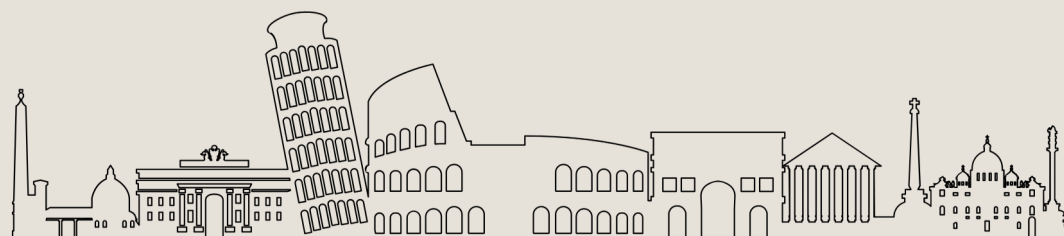
RIGATTONI LIÉ À LA BISQUE CRÉMEUSE, GAMBAS RÔTIES, COPEAUX DE PARMESAN

## RIGATTONI À LA TARTUFATA 19€

RIGATTONI LIÉ À LA CRÈME TARTUFATA, CHIFFONADE DE JAMBON À LA TRUFFE, ROQUETTE ET HUILE VERTE

## "POLPETTE" DE BOEUF ET LINGUINE 19€

VÉRITABLES BOULETTES DE BOEUF, SERVIES EN SAUCE TOMATE ET DES LINGUINES



# RISOTTO DE LEONARDO

---



## RISOTTO CRÉMEUX AUX CREVETTES, SPIANATTA GRILLÉE 19€

RISOTTO LIÉ À LA CRÈME DE SPIANATTA, CREVETTES ET  
FINES TRANCHES DE SPIANATTA GRILLÉES

## RISOTTO AUX FRUTTI DEL MAR 21€

RISOTTO CRÉMEUX SERVIS AVEC GAMBAS, COUTEAUX,  
CREVETTES ET CHIPIRONS

## RISOTTO "VERDE" AUX GAMBAS 23€

RISOTTO CRÉMEUX LIÉ AU PESTO, GAMBAS SNACKÉES  
ET HERBES FRAÎCHES

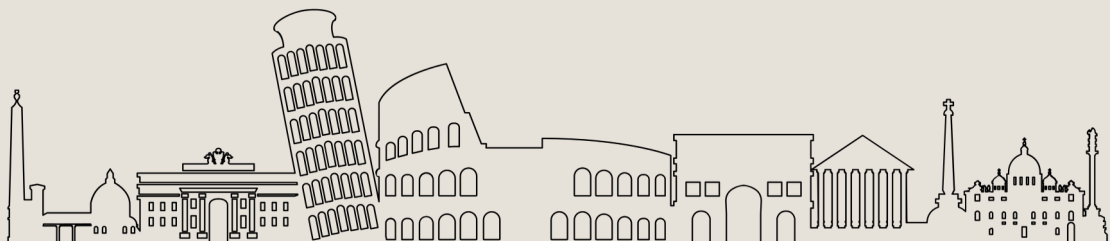
## RISOTTO À LA TARTUFATA 19€

RISOTTO CRÉMEUX LIÉ À LA CRÈME TARTUFATA,  
JAMBON TRUFFÉ, ROQUETTE ET HUILE D'OLIVE VIERGE

## RISOTTO "AI FUNGHI" 16€



RISOTTO CRÉMEUX, ACCOMPAGNÉ D'UN MÉLANGE DE  
CHAMPIGNONS SAUTÉS, ROQUETTE ET HUILE VIERGE





# DOLCI



## **TIRAMISÙ DELLA CASA 7,50€**

UNE ONCTUEUSE CRÈME MASCARPONE, DES BONS BOUDOIRS, CAFÉ ET POUDRE DE CACAO

## **LA VRAIE "TATIN" 8€**

DES POMMES CARAMÉLISÉES, DE LA PÂTE FEUILLETÉE, UNE BELLE BOULE DE GLACE À LA VANILLE ET UN PEU DE CHANTILLY... TOUT SIMPLEMENT BON !

## **LE "MOELLEUX" AU CHOCOLAT 8€**

UN BON MOELLEUX NAPPÉ DE CHOCOLAT CHAUD MAISON, UNE CHANTILLY ET UNE BELLE BOULE DE GLACE VANILLE

## **LA "PAVLOVA" DU MOMENT 8,50€**

DE BELLES MERINGUES CROUSTILLANTES, UN ASSORTIMENT DE BONS SORBETS, DES FRUITS DE SAISON ET QUELQUES TOUCHES DE CHANTILLY

## **LA CRÈME BRÛLÉE 7€**

UN BEL APPAREIL AUX OEUFS CUITS AU FOUR, UNE FINE CROÛTE CARAMÉLISÉE, SIMPLE ET GOURMAND

## **L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DU MOMENT 9,50€**

QUELQUES DOUCEURS FROMAGÈRES DE FRANCE ET D'ITALIE

## **"PANNA COTTA" 7€**

AU CAMEL OU AUX FRUITS ROUGES, TOUT SIMPLEMENT

## **LE "PROFITEROL" 8,50€**

UN CHOU, QUELQUES BOULES DE GLACES À LA VANILLE, DU BON CHOCOLAT CHAUD MAISON, UN PEU DE CHANTILLY ET ON PASSE À LA SUITE...

## **CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,50€**

UN ASSORTIMENT DE DOUCEURS PROPOSÉ À NOTRE CARTE DE DOLCI, PARFAIT POUR LES INDÉCIS ...

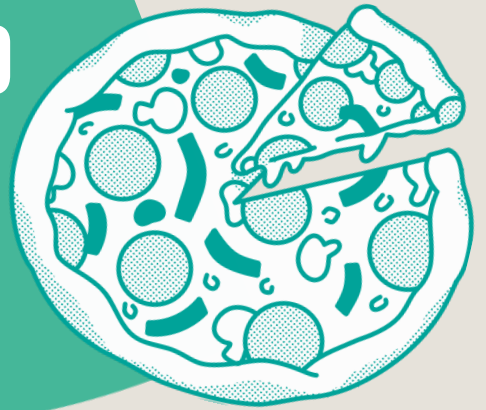
CONSULTEZ NOTRE CARTE DE COUPES DE GLACES



# MENU BAMBINO

Jusqu'à 12 ans

9.00€



## MINI PIZZA SICILIENNE

Base tomate, jambon & fromage

OU

## PÂTES CARBO

OU

## POLPETTE DE BŒUF

## SIROP À L'EAU

## 1 BOULE DE GLACE

AVEC CHANTILLY  
ET BONBON

(Parfums au choix :  
vanille/chocolat/caramel/fraise)



# VINS ITALIENS

---

## VIN BLANC

BOUTEILLE (75CL)    ½ BOUTEILLE (37.5CL)    VERRE (15CL)

<b>MOSCATO D'ASTI</b>	<b>29.00€</b>	---	<b>6.00€</b>
<b>PROSECCO</b>	<b>20.00€</b>	---	<b>5.00€</b>
<b>LUPO</b>	<b>29.00€</b>	---	<b>6.00€</b>

## VIN ROUGE

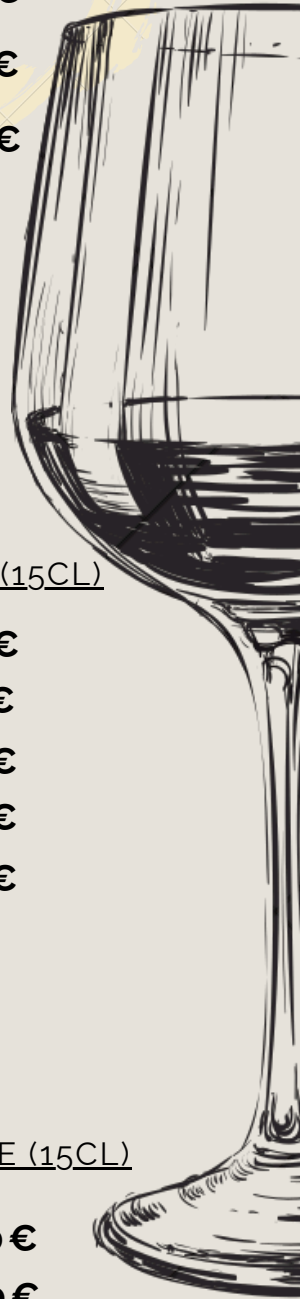
BOUTEILLE (75CL)    ½ BOUTEILLE (37.5CL)    VERRE (15CL)

<b>LUPO</b>	<b>29.00€</b>	---	<b>6.00€</b>
<b>LAMBRUSCO</b>	<b>22.00€</b>	---	<b>5.50€</b>
<b>MONTEPULCIANO</b>	<b>24.90€</b>	---	<b>6.00€</b>
<b>CHIANTI</b>	<b>24.50€</b>	---	<b>6.00€</b>
<b>BARDOLINO</b>	<b>31.00€</b>	---	<b>6.00€</b>

## VIN ROSÉ

BOUTEILLE (75CL)    ½ BOUTEILLE (37.5CL)    VERRE (15CL)

<b>LUMBRUSCO</b>	<b>22.00€</b>	---	<b>5.50€</b>
<b>NINA PINOT GRIGIO</b>	<b>23.00€</b>	---	<b>5.00€</b>



# VINS ITALIENS

---

## VIN BLANC

BOUTEILLE (75CL)    ½ BOUTEILLE (37.5CL)    VERRE (15CL)

MOSCATO D'ASTI	29.00€	---	6.00€
PROSECCO	20.00€	---	5.00€
LUPO	29.00€	---	6.00€

## VIN ROUGE

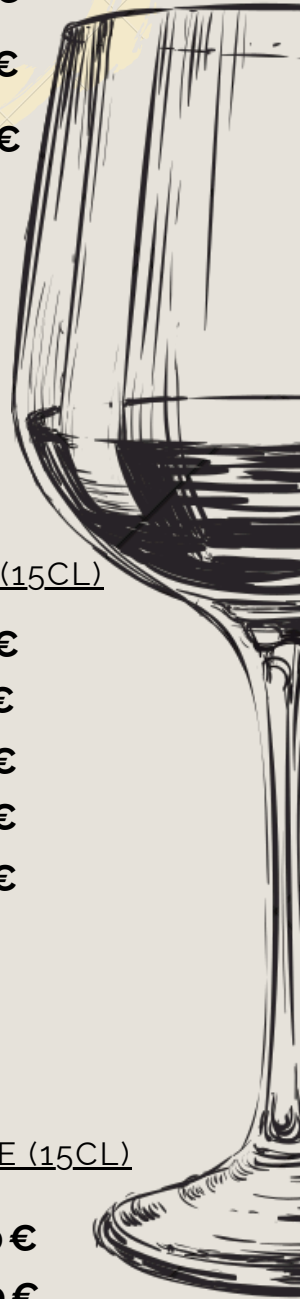
BOUTEILLE (75CL)    ½ BOUTEILLE (37.5CL)    VERRE (15CL)

LUPO	29.00€		6.00€
LAMBRUSCO	22.00€		5.50€
MONTEPULCIANO	24.90€		6.00€
CHIANTI	24.50€		6.00€
BARDOLINO	31.00€		6.00€

## VIN ROSÉ

BOUTEILLE (75CL)    ½ BOUTEILLE (37.5CL)    VERRE (15CL)

LUMBRUSCO	22.00€	---	5.50€
NINA PINOT GRIGIO	23.00€	---	5.00€



# VINS FRANÇAIS

## VIN BLANC

BOUTEILLE (75CL)    ½ BOUTEILLE (37.5CL)    VERRE (15CL)

JURANÇON SEC	22.00€	13.90€	5.00€
SANCERRE	39.00€	---	7.00€
POUILLY FUMÉ	54.00€	---	9.00€
UBY	22.50€	---	5.00€
COLOMBELLE	18.50€	---	5.00€

## VIN ROUGE

BOUTEILLE (75CL)    ½ BOUTEILLE (37.5CL)    VERRE (15CL)

BORDEAUX	22.50€	14.50€	5.00€
GRAVES	26.50€	---	5.50€
ST NICOLAS DE B.	29.00€	---	6.50€
PIC ST LOU	40.00€	---	7.00€
PESSAC	45.00€	---	---

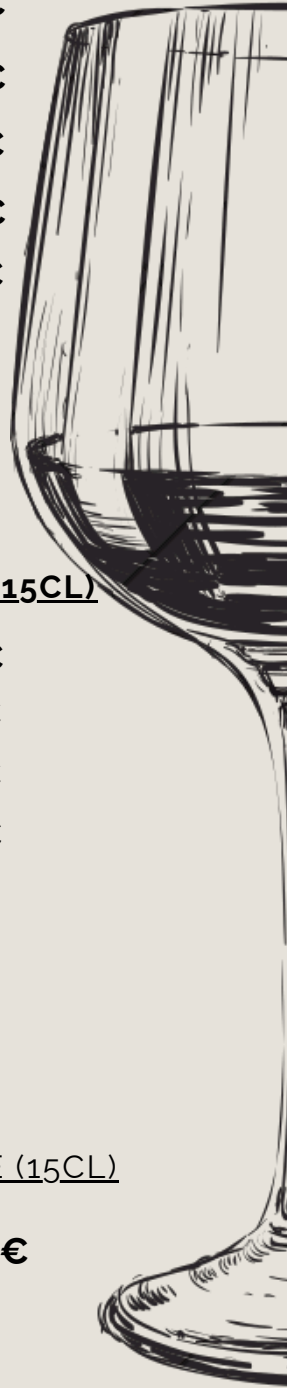
## VIN ROSÉ

BOUTEILLE (75CL)    ½ BOUTEILLE (37.5CL)    VERRE (15CL)

PROVENCE	24.50€	15.50€	6.00€
----------	--------	--------	-------

## CHAMPAGNE

**LANSON** 70.00€ LA BOUTEILLE - 9.00€ LE VERRE





## GIN 10.00€

GIN HENDRIX  
GIN BOMBAY  
SAPHIR  
GIN DU MOMENT

## RHUM

RHUM ARRANGÉ MAISON 5.00€  
RHUM DU MOMENT 10.00€

## WHISKY 10.00€

CHIVAS  
JACK DANIEL'S  
WHISKY DU MOMENT



## SODAS & JUS 4,00€

FUZE TEA PECHE  
PERRIER  
COCA COLA  
COCA ZERO  
ORANGINA

SCHWEPPE'S TONIC  
GINGER BEER

SODA ITALIEN (sup.1.00)  
PAGO

*(ananas, pomme, tomate, orange)*



## BIÈRES

	<u>25CL</u>	<u>50CL</u>
 PELFORTH	4,00€	8,00€
 AFFLIGEM	5,00€	9,80€
 BIÈRE DU MOMENT	5,00€	9,80€
 DESPERADOS (33CL)	5,50€	
 I.P.A (33CL)	6.00€	

## CAFFÉ



EXPRESSO 2.00€  
DÉCAFÉINÉ 2.30€  
GRAND CRÈME 3.50€  
CAPUCCINO ITALIEN 4.00€ (MOUSSE AU LAIT)  
CAFÉ VIENNOIS 4.30€ (CHANTILLY)  
IRISH COFFEE 8.30€  
THÉ/THÉ VERT/THÉ NOIR 3.30€ INFUSION  
VERVEINE, TILLEUL 3.30€

# Apéro Club

LA CARTE DES COCKTAILS 9.00€

## SPRITZ

### CLASSIQUE

APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE

### ST GERMAIN

ST GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE

### LIMONCELLO



LIMONCELLO, PROSECCO, EAU GAZEUSE



## MOJITO

### CLASSIQUE



RHUM BRUN, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, EAU GAZEUSE

### FRAMBOISE



RHUM BRUN, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, EAU GAZEUSE et CRÈME DE FRAMBOISE

### AMÉRICANO

MARTINI ROSSO, CAMPARI, EAU GAZEUSE

## MARGARITA

TÉQUILA, JUS DE CITRON, TRIPLE SEC (VERSION MANGUE ET FRAMBOISE POSSIBLE)

## PINA COLADA

RHUM BRUN, MALIBU, CRÈME DE COCO & JUS D'ANANAS

## MONA LISA

LIQUEUR DE SUREAU, MARTINI BLANC, CRÈME DE FRAMBOISE, JUS DE CITRON.....

## NEGRONI

CAMPARI, MARTINI ROSSO, GIN

## SANS ALCOOL 8.00€



### VIRGIN MOJITO

CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, PERRIER

### VIRGIN MOJITO VERSION FRAMBOISE

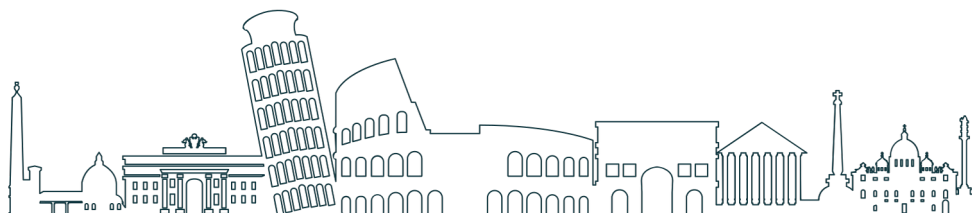
CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, PERRIER, PURÉE DE FRAMBOISE

### PRESTO

JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, JUS DE POMME, GRENADINE

### VIRGIN PINA COLADA

CRÈME DE COCO, JUS D'ANANAS



# Apéro Club

LA CARTE DES COCKTAILS 9.00€

## MULE

### MOSCOW MULE

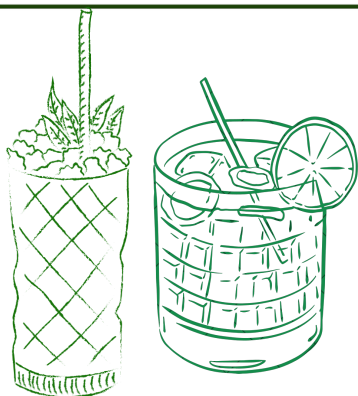
VODKA, CITRON VERT, GINGER BEER

### LONDON MULE

GIN, CITRON VERT, GINGER BEER

### JAMAÏCAN MULE

RHUM, CITRON VERT, GINGER BEER



## SEX ON THE BEACH

VODKA, CRÈME DE PÊCHE, ORANGE & CRANBERRY

## AMARETTO SOUR

AMARETTO, JUS DE CITRON, SUCRE

## ESPRESSO MARTINI

ESPRESSO, VODKA, SUCRE DE CANNE, LIQUEUR DE CAFÉE

## GOLDEN APPLE

WHISKY, JUS DE POMME, SIROP DE MIEL, CITRON VERT

## GREEN TONIC

GIN, BASILIC FRAIS, JUS DE CITRON & TONIC



## DIGESTIFS

MANZANA - PATXARAN 5.00€

GET - BAILEYS - LIMONCELLO 5.00€

GRAPPA - AMARETTO 7.00€

ARMAGNAC - COGNAC - CALVA 7.00€

POIRE BRANA 10.00€

