

LA DELIZIA

RISTORANTE

POSSIBILITÉ DE PRIVATISATION
MARIAGE, ANNIVERSAIRE,
RÉUNION DE FAMILLE, SOIRÉE FETIVE,
SÉMINAIRE, REPAS D'AFFAIRE...

N'HÉSITÉS PAS À NOUS CONSULTER

21, boulevard Jean Jaurès,
91290 Arpajon,

09 83 08 55 91

LA DELIZIA

RISTORANTE

LA DELIZIA

APERITIFS

RICARD 2cl	4.0
MARTINI rouge, blanc 4cl	6.0
MARSALA AMANDE 4cl	6.0
AMERICANO 4cl	6.50
KIR 10cl	4.50
cassis, framboise, pêche, mûre	
KIR ROYAL 15cl	9.0
SPRITZ 20cl	9.0
presecco, aperol, badoit rouge	
MOJITO 20cl	8.0
VIRGIN MOJITO 20cl	6.0

WHISKY

JB 4cl	7.50
JACK DANIEL'S 4cl	8.50

BIÈRES

LEFFE pression 25 cl ou 50cl	5.0 / 9.0
HEINEKEN bouteille 33cl	5.50
ITALIENNE bouteille 33cl	6.0

SOFTS

JUS DE FRUITS 25cl	4.50
orange, abricot, ananas, tomate	
ICE-TEA 25cl	4.50
LIMONADE 25cl au verre	3.50
COCA-COLA ou ZERO 33cl	4.50
OASIS 25cl	3.50

EAUX

VITTEL 50cl	4.0
SAN PELLEGRINO 50cl	4.0
VITTEL 100cl	6.0
SAN PELLEGRINO 100cl	6.0

CAFÉ, THÉ

EXPRESSO	2.50
DÉCAFÉINÉ	2.50
MOKA NOISETTE	2.80
CAFÉ CREME	5.0
CAPPUCCINO	5.0
THÉ	5.0
IRISH COFFEE	10.0

DIGESTIFS

GET 27 4cl	6.50
AMARETTO 4cl	6.50
LIMONCELLO 4cl	6.50
GRAPPA 4cl	6.50
POIRE WILLIAM 4cl	6.50

CÔTÉ CAVE

VINS ROUGES

	15CL	75CL
CHINON AOC Jean Maurice Raffault «Les Lutinières» Arômes de fruits rouges mûrs et de violette.	6.0	28.0
BORDEAUX AOC Moulin de Labordes Vin gourmand avec un beau volume, nez de fruits noirs et rouges.	5.50	27.0
TALIE, REGGIANO LAMBRUSCO DOC Medici Ermete - Quercioli Rosso Dolce Nez très gourmand, de poire et de banane.	-	26.0
ITALIE, VALPOLICELLA DOC Montecampo Structuré et harmonieux, notes d'épices et de fruits rouges.	6.0	28.0
ITALIE, CHIANTI CLASSICO DOCG Terre del Palio Notes de violette et des arômes de fruits rouges.	6.50	32.0
ITALIE, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Umani Ranchi Podere Souple et plein, avec une bonne fraîcheur en bouche.	6.0	28.0
ITALIE, IGT PUGLIA Lupo Meraviglia - Due di Due Vegan Nez très flatteur de fruits compotés, notes de cacao légèrement boisées.	6.20	29.0

VINS BLANCS

	15CL	75CL
IGP PAYS D'OC, CHARDONNAY Laroche, La Chevalière Vegan Arômes de fruit à chair blanche avec une touche florale. Bio	6.50	29.50
ORVIETO CLASSICO DOC La Carraia Notes de fleur de sureau et citron vert, acidité fraîche agréable en bouche.	5.50	27.0

VINS ROSÉS

	15CL	75CL
CÔTES DE PROVENCE AOC M.V. de la Preau Ile de St-Tropez, Romain Desbastides Ce rosé est pâle, frais et fruité, avec des notes de réglisse. Bio	6.0	28.50
ITALIE, BARDOLINO CHIARETTO DO Cantina di Verona Arômes de framboise, de groseille, d'iris et de violette.	5.50	27.0

ITALIE, REGGIANO LAMBRUSCO DOC

Medici Ermete, Quercioli Rosato Dolce Mousse fine et sucrée, sure une belle fraîcheur, nez de fruits frais et de violette.	-	26.0
---	---	------

LES BULLES

	15CL	75CL
CHAMPAGNE AOC Philippe Gonet	9.0	60.0
PROSECCO SPUMANTE DOC Martini	7.50	40.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.

ENTRÉES & SALADES GOURMANDES

GRANDE DEMIE

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE jambon d'Italie, mortadelle, spianata piccante, coppa	17.0	9.0
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ saumon fumé, crème ciboulette, toast chaud	18.0	9.50
ASSIETTE DE FOIE GRAS DE CANARD terrine de foie gras de canard et ses toasts grillés	16.0	8.50
SALADE CHÈVRE CHAUD salade verte, crottin de chèvre, toast, noix, tomate	14.0	7.50
SALADE DELIZIA salade verte, émincé de poulet, pomme de terre, tomate, oignons, copeaux de parmesan	16.0	8.50
SALADE CAPRESE salade verte, mozzarella di bufala, tomate, olives, câpres, sauce basilic	15.50	8.50
SALADE ANTIPASTI salade verte, aubergine marinés, poivrons marinés, champignons, artichauts marinés, olives, tomates, pomme de terre	16.0	8.50
SALADE PÉRIGORD salade verte, gésier de volaille, foie gras de canard, jambon d'Italie	19.0	10.0
SALADE ITALIENNE DE POULPE salade verte, poulpe marinés, pomme de terre, oignons, tomates	19.0	10.0
BOL DE SALADE		2.0

PLAT DU JOUR 14 €

POUR LE DEJEUNER

FORMULE DU MIDI 18 €

Servi uniquement le midi, du Mardi au Vendredi
(hors week-end et jours fériés)

CONSULTEZ NOS ARDOISES

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR
ou
PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

BURGERS

CLASSIQUE steak haché, tomate, mozzarella, salade, cornichons, oignons, sauce cocktail, frites	18.0
VÉGÉTARIEN galette de légumes, steak végétarien à l'oignon, sauce pesto, cornichons, salade, frites	17.0
SAUMON saumon fumé, tomate, mozzarella, salade, oignons, cornichons, basilic, frites	19.0

PLATS

VIANDES	
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE PANÉE environ 180g	17.0
ESCALOPE DE VEAU LIMONE citron, crème fraîche	18.0
ESCALOPE DE VEAU GORGONZOLA crème fraîche, gorgonzola	18.0
ENTRECÔTE GRILLÉE environ 200g	17.50
ENTRECÔTE GORGONZOLA environ 200g	19.50
CARPACCIO DE BOEUF et sa boule de mozzarella di bufala, sauce basilic	18.0
CARPACCIO DE BOEUF et ses copeaux de parmesan, sauce basilic	18.0
POISSON	
FILET DE DORADE GRILLÉ sauce au beurre blanc	20.0

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX Frites ou Haricots verts ou Pâtes Supplément garniture +2 €

PÂTES

PENNE, SPAGHETTI OU TAGLIATELLE AU CHOIX

NAPOLITAINE sauce tomate, basilic	12.0
ARRABIATA sauce tomate, piment, basilic	13.0
PESTO sauce pesto, crème fraîche	14.50
BOLOGNAISE viande hachée, sauce tomate	14.0
CARBONARA crème fraîche, lardons, jaune d'oeuf	15.0
SAUMON crème fraîche, saumon fumé, sauce tomate, basilic	17.0
GORGONZOLA crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, parmesan	15.0
FUNGHI TARTUFO crème fraîche, champignons, crème de truffe	16.50
LASAGNE À LA BOLOGNAISE FAITE MAISON	16.50

Prix nets en euros, taxes et service compris.

PIZZAS

PÂTE FAITE MAISON. NOS PIZZAS SONT ÉLABORÉES AVEC DE LA FARINE,
DE LA MOZZARELLA ET DES TOMATES ITALIENNES

MARGHERITA sauce tomate, mozzarella, origan	12.0
NAPOLITAINE sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan	14.50
CALZONE soufflé, sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, oeuf, origan	14.50
REINE sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, origan	14.50
ORIENTALE sauce tomate, mozzarella, merguez, oeuf, olives, origan	14.50
PAYSANNE sauce tomate, mozzarella, lardons, oeuf, ail, persil, origan	14.50
BUFALA sauce tomate, mozzarella, une boule de mozzarella di bufala, basilic, origan	16.50
4 FROMAGES sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, chèvre, origan	15.50
4 SAISONS sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, poivrons marinés, artichaut, olives, origan	15.50
CHEF sauce tomate, mozzarella, viande hachée, pomme de terre, tomate fraîche, oignons, origan	15.50
CALABRAISE sauce tomate, mozzarella, spianata piccante, oeuf, origan	15.50
PARMA sauce tomate, mozzarella, jambon d'Italie, oeuf, origan	16.50
VÉGÉTARIENNE sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons marinés, aubergines, artichaut, oignons, origan	16.50
SAUMON sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, basilic, crème fraîche, origan	17.00
TARTUFO sauce tomate, mozzarella, jambon d'Italie, crème de truffes, origan	17.50
DÉLIZIA sauce tomate, mozzarella, émincé de poulet, champignons, oignons, crème fraîche, curry, origan	16.50

PIZZAS BIANCA

CHÈVRE MIEL base crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, roquette, origan	16.0
SPÉCIALE base crème fraîche, lardons, oeuf, ail, persil, origan	15.0
BLANCHE soufflée, base crème fraîche, mozzarella, jambon blanc, oeuf, origan	14.50
SAVOYARDE base crème fraîche, mozzarella, lardons, Reblochon, pomme de terre, oignons, origan	16.0

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES
Merguez ou Lardons ou Jambon blanc ou Émincé de poulet ou Viande hachée +4€
Crème de truffes ou Saumon ou Jambon d'Italie ou Spianata piccante +5€
Artichaut ou Aubergine ou Champignon ou Poivron +2€
Oeuf ou Olives ou Oignons +1,50€

MENU BAMBINO 10€

Enfant moins de 12 ans
UN VERRE DE COCA-COLA 25cl ou UN VERRE DE JUS DE FRUIT 25cl
+ PIZZA BAMBINO jambon blanc ou PIZZA MARGHERITA
ou SPAGHETTI BOLOGNAISE ou JAMBON FRITES
+ 2 BOULES DE GLACE ou BÂTONNET DE GLACE
ou FROMAGE BLANC

ASSIETTE DE FROMAGE

GORGONZOLA ou PARMESAN	7.50
CHÈVRE	6.0
ASSIETTE 3 FROMAGES gorgonzola, parmesan, chèvre	11.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.

DESSERTS

GLACES

Café avec grains
Chocolat avec copeaux de chocolat
Menthe-chocolat
Pistache avec éclats
Rhum-raisés
Vanille avec gousses de vanille épuisées

SORBETS

Cassis avec baies de cassis
Citron
Citron vert avec morceaux de citron vert
Fraise avec morceaux de fraise
Framboise avec morceaux de framboise
Mangue avec morceaux de mangue

Coupe 2 boules 4.0€ - Coupe 3 boules 5.50€ - Supplément chantilly 1.50€

DESSERTS MAISON

Crème brûlée	7.0
Panna cotta coulis fruits rouges ou caramel beurre salé	7.0
Mousse au chocolat artisanale	6.0
Tiramisu	7.0
Café ou thé gourmand accompagné de 3 verrines maison	7.0

AUTRES DESSERTS

Palet sablé caramel	6.50
Proquantin glacé	6.0
Dessert glacé au nougat de montélimar	6.50
Citron givré	5.50
Mangue givrée	7.0
Fromage blanc miel, sucre, coulis fruits rouges, caramel beurre salé	5.50

COUPES

COUPE CHOCO MINT glace menthe chocolat, sauce chocolat, chantilly	6.50
COUPE COLONEL sorbet citron, vodka	8.0
COUPE LIMONCELLO sorbet citron, limoncello	8.0
COUPE ANTILLAISE glace rhum-raisin, rhum	8.0
CAFE LIEGEOIS glace café, sauce café, chantilly	6.50
CHOCOLAT LIEGEOIS glace chocolat, sauce chocolat, chantilly	6.50
DAME BLANCHE glace vanille, sauce chocolat, chantilly	6.50

Prix nets en euros, taxes et service compris.