

# À LA CARTE

## VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

### Nos Entrées

#### VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS 13.90 €

Velouté de champignons forestiers, dés de foie gras, Jambon fumé "Speck", pointe de mascarpone, croutons maison.



#### POELÉE MARE E MONTI 13.90 €

Sauté de petits poulpes, Pancetta, sauce tomate piquante "Arabiata", Friarielli. Croutons.

### A partager .....

Pour 3 à 4 personnes environs  
à l'apéro ou comme entrée ...

#### ANTIPASTO FIORENTINA XXL 24.90 €

Spianata Piccante, Coppa IGP, Bresaola punta Danca, Parma 14 mois, Rostello aux herbes et fromages Italiens: Pecorino Romano DOP, Parmesan AOP et Scamorza (Mozzarella fumée).

#### GRANDE FRITTO MISTO XXL 38.90 €

Friture de la mer : encornets, poulpe, crevettes, calamar, seiche. Mesclun de salade, citron et mayonnaise à l'ail et persil.

#### TARTARE DE SAUMON 14.50 €

Assaisonné citron ciboulette, purée d'avocat, mascarpone, pistaches et balsamique blanc, roquette et tomates cerises.

#### CARPACCIO DE BRESAOLA 11.50 €

Fines tranches de bœuf séché, Roquette, Parmesan, sauce Pesto au basilic. Tomates cerises confites

#### PICCOLO CHEVRE CHAUD 12.50 €

Mesclun de salade, parmesan, dés de jambon de Parma, pignons de pin, Chèvre chaud sur toast au romarin. Tomates cerises confites

### Les Gourmandes

#### CHÈVRE CHAUD 19.00 €

Mesclun de salade, parmesan, dés de jambon de Parma, pignons de pin, Chèvre chaud sur toast au romarin. Tomates cerises confites

#### GRANDE TARTARE SAUMON 22.00 €

Assaisonné citron ciboulette, purée d'avocat, mascarpone, pistaches et balsamique blanc, roquette et tomates cerises.

#### GRANDE BRESAOLA 16.90 €

Fines tranches de bœuf séché, Huile d'olive, Roquette, Parmesan, sauce Balsamique et Pesto au basilic. Poivron farci au fromage & Tomates cerises

# VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

## Nos Pâtes

### CARBONARA ORIGINALE 17.50 €

Véritable Carbonara traditionnelle aux pâtes fraîches, Guanciale, Pancetta, Œufs, Poivre, Parmesan AOP et Pecorino DOP

### LINGUINE RAGU BOLOGNESE 17.50 € ET BURRATINA

Linguine à l'authentique ragù Bolognese Maison, Burratina crémeuse, parmesan.

### FIOCHETTI AU GORGONZOLA 17.50 €

Pâtes fraîches farcies au gorgonzola, crème de Parmesan, dés de jambon fumé "Speck", chips de Guanciale.

### PANZEROTTI AUX CEPES 21.50 €

Panzerotti demi-lune farcis aux cèpes, sauce aux champignons forestier, crème de Parmesan et foie gras

### CARCIOFATA DU CHEF 21.50 €

Pâtes fraîches, crème de courge au Parmesan AOP et Pecorino DOP, Artichauts à la romaine, Pancetta fumée. Chips d'oignons rouges

### LASAGNA DELLA NONNA 17.50 €

Authentique Lasagne 100% Bœuf Haché maison, pâtes fraîches gratinées au four Mozzarella fior di latte et Parmesan AOP

### LINGUINE ALLA PESCATORA 23.50 €

Linguine aux fruits de Mer, Gambas, Poulpe, Seiche, Sélection de Fruits de mer, Bisque de Gambas

## Nos Plats

### POLPETTE DELLO CHEF 18.50 €

Boulettes maison de boeuf-veau-porc, sauce tomate cuisinée, légumes du moment

### PIÈCE DU BOUCHER 24.90 €

Pièce sélectionnée par notre chef  
Légumes du moment, sauce au choix

### FRITTO MISTO 22.50 €

Friture de la mer : Gambas, encornets, poulpe, crevettes, calamar, seiche. Mesclun de salade, mayonnaise "Méditerranéenne"

### POULPE & GAMBAS GRILLÉS "PLANCHÀ" 23.50 €

Gambas et 1/2 Poulpe grillé thym-romarin, légumes du moment, pommes grenaille.  
"mayonnaise "Méditerranéenne"

### PORCHETTA DI MONTAGNA 18.50 €

Cochon de lait de Montagne rôti aux herbes, Légumes du moment

### ROQUETTE & PARMESAN 4.50 €

### PORTION DE FRITES 5.80 €

### MESCLUN DE SALADE VERTE, TOMATES CERISES CONFITES 4.50 €



Préparation Longue



Végétarien

\* Selon arrivages

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA

# VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

## Nos Desserts

**CAFÉ GOURMAND** 9.50 €  
Tiramisù et assortiment de desserts, café expresso ou thé/infusion

**TIRAMISU DELLA MAMMA** 7.50 €  
Véritable Tiramisù traditionnel au Marsala, zestes de citron, café, mascarpone

**PANNA COTTA** 6.50 €  
Coulis de Fruits Rouges

**CREME BRULEE PISTACHE** 7.00 €

**BRIOCHE PERDUE** 7.50 €  
Servie avec glace vanille, crème anglaise, sauce caramel

**ASSIETTE DE GORGONZOLA** 7.50 €  
Mesclun de salade vinaigrette huile d'olive Balsamique.



Antica  
Gelateria del Corso

**BOULE DE GLACE** 3.50 € 5.80 € 6.90 €  
1 boule 2 boules 3 boules

Vanille bourbon, Chocolat, Noisette IGP Piemont, Fraise, Café, Citron, Cerise Amarena, Pistache de Sicile, Menthe-Chocolat, Caramel salé, Fiordilatte

**COPPA AMARENA** 6.90 €  
Glace Vanille, Glace cerise Amarena, Griottes Amarena, Chantilly

**CAFFÉ AFFOGATO** 5.50 €  
Glace Vanille arrosée d'un café expresso

**BABA COMME À NAPLES** 8.00 €  
Baba Napolitain au rhum, chantilly, Sirop au Rhum

**IRISH-BAILEYS'** 8.90 €  
Café Expresso, Glace Vanille, Baileys, chantilly

**SPAGNOLA** 8.90 €  
Glace Griottes Amarena et vanille, crème de griottes Marena

## Avec Alcool

**SORRENTINO** 8.90 €  
Glace citron jaune, Limoncello

**COLONEL** 8.90 €  
Glace citron vert, Vodka

# Menu Love Italy

29.90 €

## VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

Velouté de champignons forestiers, dés de foie gras,  
Jambon fumé "Speck", pointe de mascarpone, croutons maison.

ou

## CARPACCIO DE BRESAOLA

Carpaccio de Bœuf séché, Roquette, Parmesan et tomates cerises confites, Huile d'olive,  
Pesto au Basilic et Crème de Balsamique

ou

## CHEVRE CHAUD À L'ITALIENNE

Mesclun de jeune pousses de Salade, Parmesan AOP, dés de Jambon de Parme, Pignons de Pin, Toast de  
Chevre Chaud au Romarin. Tomates cerises. Sauce Huile d'olive au Pesto de Basilic, Balsamique.

## LASAGNA DELLA NONNA

Authentique Lasagne 100% Bœuf Haché maison, pâtes fraîches gratinées au four  
Mozzarella fior di latte et Parmesan AOP

ou

## CARBONARA ORIGINALE

Véritable Carbonara traditionnelle aux pâtes fraîches, Guanciale & Pecorino au poivre

ou

## PORCHETTA DI MONTAGNA

Cochon de lait de Montagne rôti aux herbes, Légumes de saison

ou

## POLPETTE DELLO CHEF

Boulettes maison de boeuf-veau-porc,  
sauce tomate cuisinée, légumes du moment

PANNA COTTA

ou

DESSERT DU JOUR

DESSERT A LA CARTE AU CHOIX +3€

Café Gourmand et desserts alcoolisés Supplément de 5€

RESTAURANT LA VILLA



ST JACQUES

# Menu Gourmand

38.90€

## PICCOLO CHEVRE CHAUD

Mesclun de salade, parmesan, dés de jambon de Parma, pignons de pin, Chèvre chaud sur toast au romarin. Tomates cerises confites

ou

## TARTARE DE SAUMON

Assaisonné citron, ciboulette, purée d'avocat, mascarpone, pistaches et balsamique blanc, roquette et tomates cerise.

## MARE ET MONTI

Sauté de petits poulpes, Pancetta, sauce tomate piquante "Arabiata", Friarielli. Croutons.

## CARCIOFATA DU CHEF

Pâtes fraîches, crème de courge au Parmesan AOP et Pecorino DOP, Artichauts à la romaine, Pancetta fumée. Chips d'oignons rouges

ou

## LINGUINE ALLA PESCATORA

Linguine aux fruits de Mer, Gambas, Poulpe, Seiche,  
Sélection de Fruits de mer, Bisque de Gambas

ou

## POULPE ET GAMBAS GRILLÉS "PLANCHÀ"

Gambas et 1/2 Poulpe grillé au thym-romarin, légumes du moment. Sauce citronnée en persillade

ou

## PIÈCE DU BOUCHER

Pièce sélectionnée par notre chef  
Légumes du moment, sauce au choix

## DESSERT A LA CARTE AU CHOIX

Café Gourmand et desserts alcoolisés Supplément de 3€

# VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

## Pizza Signature

### VILLA SAINT-JACQUES

18 €

Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Jambon de Parme, Roquette, Burratina, Copeaux de Parmesan, Pesto, Crème de Balsamique, Basilic.

### SALMONE E GAMBERI

18 €

Mozzarella Fior di Latte, crème ciboulette, Saumon fumé, Crevettes, Oignons rouge, zestes de citron, Roquette, Balsamique blanc.

### FORESTIÈRE

18 €

Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Speck, Eclats de foie gras, Roquette, Parmesan, balsamique blanc.

### BRESAOLA

18 €

Mozzarella Fior di Latte, Parmesan AOP, Taleggio DOP, Gorgonzola AOP, Roquette, Bresaola punta DANCA, Pesto au Basilic.

### FIOCCO

18 €

Mozzarella Fior di Latte, crème, Jambon Rostello aux herbes, croquettes de pommes de terre/Mozzarella, Basilic

### NETTUNO

20 €

Sauce Tomate cerise, palourdes, moules, crevettes, saumon, poulpe, poivron farci au thon

### PUPATELLA D'HIVER

18 €

Crème de courge, Mozzarella Fior di Latte, Scamorza, Boulettes de Boeuf Maison, oignons rouges. Parmesan Basilic

## En ce moment

### PIZZA VESUVIANA

18.50 €

Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, Friarielli Napolitains (pousses et fleurs de brocolis) saucisson Napoli Piquant, Mozzarella fumée. Oignons rouges et Origan.

### FUNGHETTI ET PROSCIUTTO

18.50 €

Mozzarella Fior di Latte, Provola (Mozzarella fumée), crème fraîche, Rostello aux herbes. Champignons forestiers. Roquette, Basilic & Ecailles de Parmesan.

# VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

## Pizzeria in Bianco

### CARBONARA

16 €

Mozzarella Fior di Latte, Guanciale, Parmesan, Pecorino, Œuf.

### GORGONZOLA

14 €

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Roquette, Tomates cerise, Pesto et crème de Balsamique.

### 4 FROMAGGI IN BIANCO

15 €

Mozzarella Fior di Latte, Parmesan, Gorgonzola, Taleggio, Pecorino, ciboulette.

### MONTI

16 €

Mozzarella Fior di Latte, Scamorzza, Speck, Taleggio, Œuf.

### REGINELLA IN BIANCO

14 €

Mozzarella Fior di Latte, Parmesan, Pecorino, Champignons, Jambon cuit.

### CALZONE IN BIANCO

16 €

Chausson : Mozzarella Fior di Latte, Taleggio, Pecorino, Parmigiano, Jambon cuit, Œuf, Salade.

### TRANSALPINA

15 €

Mozzarella Fior di Latte, Taleggio, Pommes de terre, oignons, Pancetta.

### COTTO & PROVOLA

16 €

Mozzarella fior di latte, Scamorza, Pancetta, Jambon persillé "Rostello", basilic

### CHEVRE MIEL

14 €

Mozzarella Fior di Latte, fromage de chèvre buchette, cerneaux de noix, miel et herbes de Provence

### BAMBINO - JUNIOR

9.50 €

Pizza en forme de Lapin, Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Basilic, Jambon cuit.

## Pizzeria in Rosso

### MARGHERITA ORIGINALE

12 €

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Basilic.

### VESUVIO

16 €

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Jambon de Parme, Roquette, Copeaux de Parmesan, Pesto, Crème de Balsamique, Basilic.

### DIAVOLA

14 €

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Piccante, oignons rouge, piments.

### NAPOLI

14 €

Sauce Tomato, Anchois, Câpres, Origan, Olives.

### REGINELLA

14 €

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, jambon cuit.

### ANGELO E DIAVOLO

16 €

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Piccante, Gorgonzola, Oignons rouge, Piments.

### CONTADINA

16 €

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Speck, Jambon cuit, œuf.

### 4 STAGIONI

14 €

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit, Champignons, olives et Artichauts.

### CALZONE ORIGINALE

16 €

Chausson : mozzarella Fior di Latte, sauce Tomato, Champignons, Œuf, Jambon cuit, Salade.

### COTTO & BURRATA

15 €

Mozzarella Fior di Latte, sauce Tomato, Jambon persillé "rostello", Burratina crémeuse, basilic

### VÉGÉTARIENNE

14 €

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, olives et Artichauts



Préparation Longue



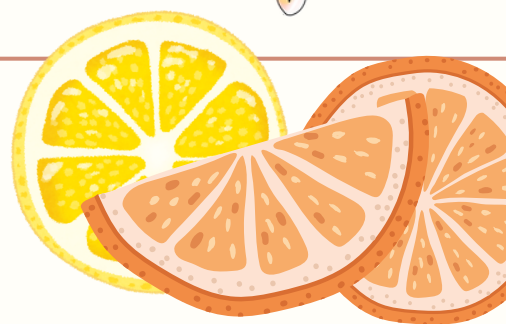
Végétarien

# Cocktails

## COLLECTION

### Nos Spritz

18cl



|                   |                                                    |        |
|-------------------|----------------------------------------------------|--------|
| APEROL SPRITZ     | Apérol, Prosecco, Perrier                          | 8.50 € |
| CAMPARI SPRITZ    | Campari, Prosecco, Perrier                         | 9.00 € |
| LIMONCELLO SPRITZ | Limoncello, Prosecco, Perrier                      | 9.50 € |
| RIVE GAUCHE       | Liqueur de fleur de Sureau, Prosecco, Perrier      | 9.50 € |
| SAN REMO          | Italicus (liqueur de bergamote), Prosecco, Perrier | 9.50 € |



18cl

### Les Classiques

|                         |                                                               |        |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------|--------|
| AMERICANO DU ST JACQUES | Martini Bianco, Rosso, Dry, Campari, Gin                      | 9.00 € |
| PUNCH CREOLE            | Rhum, Orange, sucre de Canne                                  | 8.50 € |
| BLUE LAGOON             | Vodka, Curaçao Bleu, Jus de Citron, sucre de Canne            | 9.50 € |
| MOJITO                  | Rhum, Citron vert, Menthe, sucre de canne, Angostura, Perrier | 9.50 € |

### Sans Alcool

18cl



|               |                                                     |        |
|---------------|-----------------------------------------------------|--------|
| VENEZZIANO    | Venezio Bitter, Orange Jus et Fruit                 | 6.50 € |
| PARADIS       | Jus de Mangue, Jus de Banane, Jus de Maracuja       | 7.00 € |
| VIRGIN SPRITZ | Venezio Bitter, Vin Pétillant sans alcool, Perrier  | 8.00 € |
| VIRGIN MOJITO | Jus de citron vert, Menthe, sucre de canne, Perrier | 7.00 € |

# LOGIS HÔTEL



Bienvenue  
Welcome



SAINT JACQUES

02.43.89.95.50

## Restaurant - Pizzeria

### Horaires Hiver 2025-2026

|          | Midi    | Soir        |
|----------|---------|-------------|
| Lundi    | -       | 19h00-21h30 |
| Mardi    | -       | 19h00-21h30 |
| Mercredi | -       | 19h00-21h30 |
| Jeudi    | 12h-14h | 19h00-21h30 |
| Vendredi | 12h-14h | 19h00-21h30 |
| Samedi   | 12h-14h | 19h00-21h30 |
| Dimanche | 12h-14h | 19h00-21h30 |



RESTAURANT  
PIZZERIA



BAR



PARKING PRIVÉ GRATUIT  
FREE PRIVATE CAR PARK



WIFI GRATUIT  
FREE WIFI



ACCÈS PMR  
PRM ACCESS

# VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

## Menus Junior

Pour les -6 Ans

12.90 €

### PASTA BOLOGNESE

Véritable Sauce Bolognese Traditionnelle  
au Bœuf Haché Maison, pâtes fraîches

OU

### PASTA JAMBON FROMAGE

Pâtes fraîches , Jambon cuit Italien, crème de fromage

### 1 GLACE 1 BOULES

(CHOCOLAT, VANILLE, FRAISE OU NOISETTE)

OU

### 1 POM'POT

### 1 BOISSON AU VERRE

(sirop à l'eau, orangina, coca cola,  
oasis, ou ice tea)

Pour les -12 Ans

14.50 €

### PIZZA JUNIOR

Pizza en forme de Lapin, Sauce Tomate, Mozzarella  
Fior di Latte, Basilic, Jambon cuit.

OU

### LASAGNE DELLA NONNA

Authentique Lasagne 100% Bœuf Haché maison, pâtes fraîches  
gratinées au four Mozzarella fior di latte et Parmesan AOP

### 1 GLACE 2 BOULES

(CHOCOLAT, VANILLE, FRAISE OU NOISETTE)

OU

### 1 PANNA COTTA

COULIS DE FRUITS ROUGES

### 1 BOISSON AU VERRE

(sirop à l'eau, orangina, coca cola,  
oasis, ou ice tea)

## Extras & Accompagnements

ROQUETTE & PARMESAN

4.50 €

MESCLUN DE SALADE VERTE,  
TOMATES CERISES CONFITES

4.50 €

PORTION DE FRITES

5.80 €

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10%