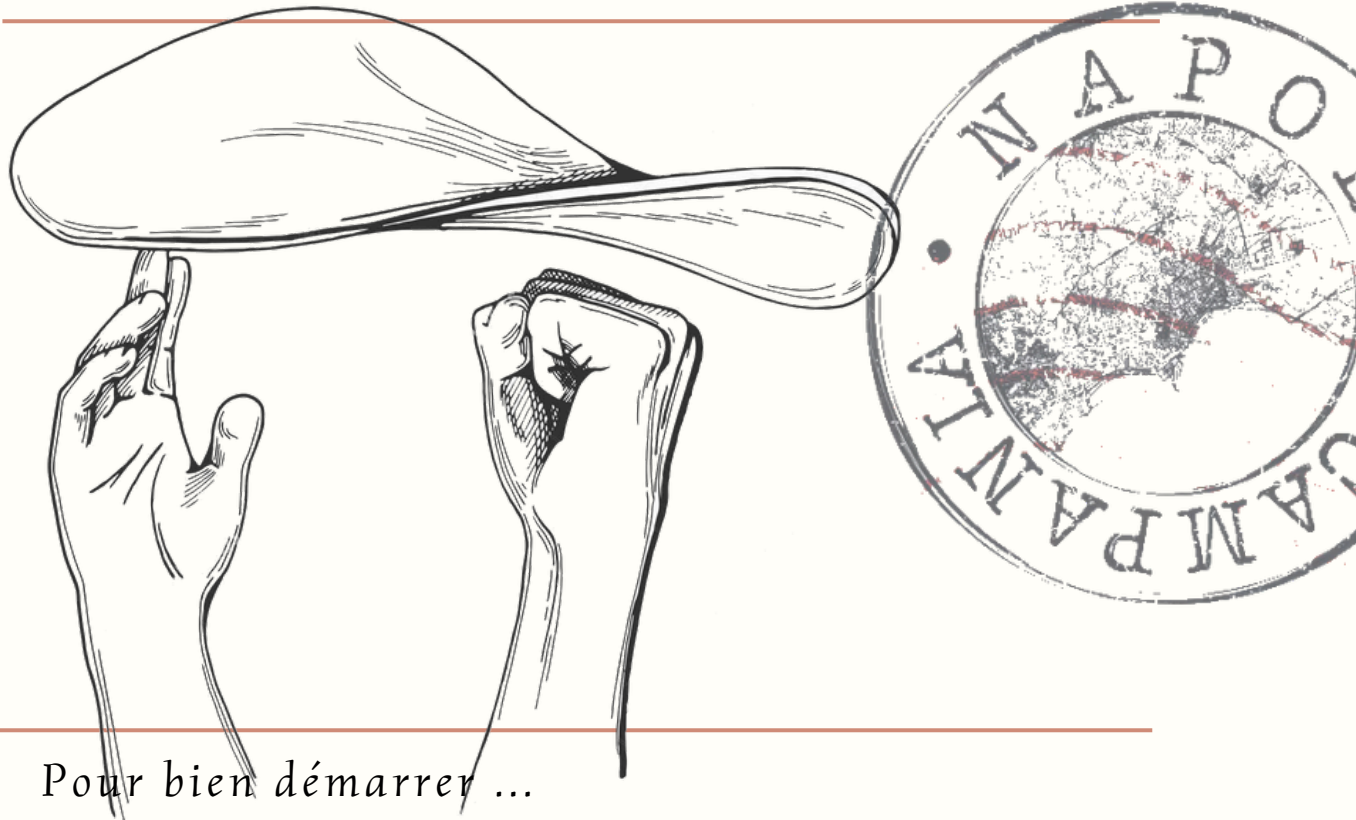


LA PIZZERIA

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE



Pour bien démarrer ...

LES PLANCHES APERO !

14.50 €

*à partager à partir de 2
si vous le voulez bien ! ...*

PLANCHE FIORENTINA

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).

DU MANS A NAPLES

Les célèbres Rillettes du Mans, Aubergines en Pickles, Spianata Piccante, Coppa

FRITTO MISTO DEL MARE

Encornets, poulpe, calamars et gambas en friture légère, citron frais et sel marin.
Comme sur les quais de Naples... il ne manque que la mer.

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

Pizza Signature - Rosso

LA VILLA SAINT-JACQUES

La Pizza dont tout le monde parle ... sauf ceux qui ne l'ont pas encore goûtée !
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Jambon de Parme, Roquette, Burratina crémeuse, Copeaux de Parmesan, Pesto, Crème de Balsamique ... "a lot of Basilic".

18 €

LA MARGHERITA 2.0

Reine des pizzas Italiennes.

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Mozzarella Filone ... et Basilic "of course"

13 €

LA DOLCE REGINELLA

Celle qui met tout le monde d'accord.

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignons de Paris, Rostello: jambon cuit aux herbes, basilic frais.

15 €

ANGELO & DIAVOLA

Un peu de piquant ... mais rien de dangereux

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Piccante, Gorgonzola, Oignons rouge & parmesan, Piments pickles.

17 €

COTTO & BURRATA

Parce qu'une burrata rend tout meilleur.

Mozzarella Fior di Latte, sauce tomate, Jambon persillé "rostello", Burratina crémeuse, Basilic & Origan.

16 €

LA CONTADINA PERFETTA

"Rustica e generosa"

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignons de Paris, Speck, Rostello et œuf.

17 €

CALZONE ROSSO DELLO CHEF

La pizza qui cache son jeu ... un secret bien gardé.

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

18 €

Envie d'en rajouter une couche ?

Œuf +2 € • Burratina crémeuse +3 € • Champignons +2 € • Parme +3 € • Gorgonzola +2 €



VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

Pizza Signature - Bianco

LA FORESTIERA RUSTICA

La Pizza qui as pris l'air en forêt.

Mozzarella fior di latte, Champignons forestiers en persillade, Speck fumé, Escalope de foie gras, roquette, crème de balsamique blanc. Côleaux de parmesan.

18 €

BELLA FIOCCO

La Pizza terriblement gourmande et généreuse.

Mozzarella fior di latte, croquettes de pomme de terre maison, Crème fraîche, Jambon Rostello aux herbes. Côleaux de parmesan. Roquette & Basilic

18 €

SIGNORA MORTADELLA

Parce qu'on ne met jamais trop de Mortadella !

Mozzarella fior di latte, Mortadella pistache, scamorza fumée, crème fraîche et pistache.

18 €

I QUATTRO FROMAGGI

Quand quatre fromages italiens décident de faire la fête ... et que vous êtes invité

Mozzarella fior di latte, Taleggio, Gorgonzola, Chèvre, Parmesan.

16 €

LA SALMONE E GAMBERONI

Très nordique ... et explosives en saveurs

Mozzarella fior di latte, Saumon fumé sauvage, parmesan, Gambas au citron vert. Roquette

18 €

CARBONATA

La Carbonara ... mais en version pizza !

Mozzarella fior di latte, Guanciale, Pancetta, parmesan, œuf et ... Pecorino de brebis

15 €

DOLCE CHEVRE MIEL

Le mariage parfait: le chèvre fond ... le miel arrive et tout le monde applaudit !

Mozzarella fior di latte, chèvre buchette, parmesan, cerneaux de noix, miel "tutti fiori"

15 €



“Si vous hésitez entre deux Pizzas ... revenez aussi demain, on est ouvert !”

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

Nos Desserts

Le Dessert n'est pas obligatoire ...

MAIS FORTEMENT RECOMMANDÉ !

TIRAMISU DELLA MAMMA 8 €

Le classique Italien ... mais la recette de Mamma ! ... et Mamma as toujours raison.
crème de Mascarpone, Café et Marsala.

PANNA COTTA FRUTTI ROSSI 7 €

Douce et crémeuse ... avec un coulis de fruits rouges. La dolcezza Italiana.

CRÈME BRULEE PISTACHE 8 €

Un petit Parfum Authentique d'Italie

LA BRIOCHE PERDUE CAMELISÉE 9 €

Servie avec glace vanille, crème anglaise, sauce caramel

LE FONDANT CHOCOLAT 8 €

Fondant chocolat coeur coulant servi chaud sur un lit de crème Anglaise et boule crème glacée chocolat.
Attention ! le chocolat pourrait vous rendre heureux !

CAFFÈ AFFOGATO 6 €

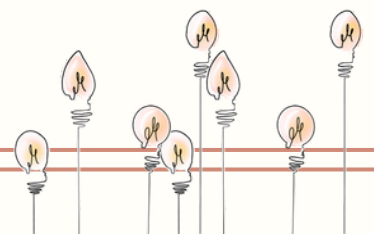
La simplicité au service de la gourmandise
le mariage d'un espresso et d'une boule de glace vanille.
E Basta !

LE GLACIER C'EST VOUS!

1 BOULE : 4.50€ 2 BOULES : 6.50 3 BOULES : 8.50

GLACES : Vanille, Chocolat, Noisette, Fraise, Café, Caramel,
Pistache, Noix de Coco, Griottes Amarena, Rhum Raisin, Banane.

SORBETS : Citron-Citron Vert, Fruits de la Passion - Mangue,
Framboise - Fraise, Cassis.



VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

Nos Desserts Gourmet

POUR SE FAIRE VRAIMENT PLAISIR

LE CAFÉ GOURMAND

11 €

Un vrai dessert !!

Un Espresso et quelques douceurs ...
pour ceux qui ne veulent pas choisir !



ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS AOP

11 €

Sélection de fromages italiens AOP avec mesclun de salade et noix, à composer selon vos envies :

Gorgonzola, Scamorza fumée, Pecorino, Parmesan
Composition à définir avec votre serveur

COUPES DE GLACE COMPOSÉES avec ou sans alcool

8.50 €

COPPA AMARENA

Glace Vanille, Glace cerise Amarena, Griottes Amarena, Chantilly

COPPA TRE NOCI

Glace Noisette, Pistache, biscuit Cantuccio aux amandes, éclats de pistache, Chantilly

NOCCIOLA DORATA

Glace Caramel, Noisette, coulis de Caramel, Brisures Spéculos, copeaux chocolat Chantilly

PARADISE CUP

Glace Rhum Raisin, glace Banane, banane fruit, copeaux chocolat, Chantilly

SORBET LIMONE & CASSIS

Sorbet, Citron, Cassis, citrons jaune et vert frais & Menthe

SORBET TUTTI FRUTTI

100% Sorbet, Citron, Passion-Mangue et Framboise-Fraise. Fruits frais & Menthe

Aussi des Glaces mais cette fois ci ...

POUR ADULTES CONSENTANTS

BEST IRISH-BAILEYS'

Café Espresso, Glace Vanille, Baileys,
chantilly ... et beaucoup de gourmandise

SORRENTINO FOR EVER

Glace citron jaune, Limoncello, citron frais, menthe

COPPA CARAÏBE

Glaces rhum-raisins et noix de coco, rhum
ambré, raisins macérés, chantilly

IL COLONNELLO

Glace citron vert, Vodka, citron frais, menthe