

Nos Menus

PLAT DU JOUR 9,90€

FORMULE EXPRESS DU MIDI 13,90€

(Entrée, plat ou pizza du jour / plat ou pizza du jour, dessert / Entrée, dessert)

FORMULE COMPLETE DU MIDI 17,90€

(Entrée, plat ou pizza du jour, dessert)

Menu Dégustation 23,90€

Insalata di Lione

Ou

Insalata di Pollo

Ou

Bruschetta al salmone affumicato



Lasagne aux 2 saumons

Ou

Suprême de Poulet sauce forestière

Ou

Bavette d'ailoyau sauce gorgonzola



Salade de fruit frais

Ou

Coulant au chocolat

Menu Plaisir 29,90€

Entrée au choix



Plat au choix



Dessert au choix

Menu Enfant 9,90€

Penne bolognaise

ou

Pizza (Margherita, Roma, Regina)



Sirop à l'eau

Nos Pizzas

MARGHERITA (Tomate, mozzarella, olives)	8,90€
VEGETARIENNE (Tomate, aubergine, champignon, artichaut, tomates confites, oignons)	10,50€
NAPOLITAINE (Tomate, câpres, anchois, mozzarella, olives)	11,00€
DELICE DE MIEL (Tomate, chèvre, miel, mozzarella, olives)	11,00€
ROMA (Tomate, jambon, mozzarella, olives)	11,30€
REGINA (Tomate, champignon, jambon, mozzarella, olives)	11,80€
POLLO (Tomate, poulet, poivron, mozzarella, olives)	12,00€
CALABRAISE (Tomate, chorizo, poivron, oignon, mozzarella, olives)	13,00€
4 FROMAGES (Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan, olives)	13,00€
BOISSEE (Crème gruyère, poulet, poivron, mozzarella, olives)	13,00€
SAVOYARDE (Crème, pomme de terre, reblochon, lardon, oignon, mozzarella, olives)	14,00€
SCANDINAVE (Tomate, saumon, aneth, mozzarella olives)	14,00€
ROQUETTA (Pâte blanche, mozzarella, roquette, tomates fraîches, burrata)	14,00€
CALZONE (Tomate, jambon, champignon, œuf, mozzarella)	14,00€

Supplément pizza : 0.50€ la garniture

Au choix : base tomate ou base crème

Insalata / Nos Entrées

Capriccio della capra / Croustillant de chèvre façon nem

(Fond de salade garnie, appareil chèvre frais mascarpone, le tout roulé dans une pâte filo)

10,90€

Insalata di pollo / Salade de poulet façon caésar

Fond de salade garnie, aiguillettes de poulet marinées au piment d'Espelette, copeaux de parmesan

11,90€

Insalata di lionne / Salade lyonnaise

Fond de salade garnie, lardinette, crouton, œuf poché

11,90€

Insalata di mare / Salade océane

Fond de salade garnie, crevette sautées et saumon fumé

13,90€

Bruschetta al salmone affumicato / Bruschetta de saumon fumé

Fond de salade, tartine de pain parfumé au pistou, saumon fumé, mozzarella gratiné)

14,90€

Trilogia di pomodori, mozzarella di bufala / Trilogie de tomates, boule de mozzarella di bufala

14,90€

Nos Plats chauds

Nos Lasagnes :

Lasagne fraiche bolognaise, maison	14,90€
Lasagne fraiche aux 2 saumons, maison	15,90€

Nos Pastas : (Pennes ou Pappardelles)

Bolognaise	10,90€
Carbonara	10,90€
Quatre Fromages	11,90€
A l'arrabiata	11,90€
Deux Saumons	12,90€

Nos Viandes Blanches:

Bocconcini de poulet sauce crème aux herbes	14,90€
Suprême de volaille sauce forestières	14,90€
Escalope de poulet façon milanaise, coulis de tomate	14,90€

Nos Viandes Rouges: (Toutes nos viandes sont d'origine France)

Sauté de bœuf à la napolitaine	15,90€
Bavette d'ailoyau ciselé, oignon frais, petit dés de tomates, basilic fraîche, olive, le tout relevé sauce tomatée	
Bavette d'ailoyau sauce gorgonzola	15,90€
Burger du Sicilien	16,90€
Bœuf haché frais, tomate, roquette, mozzarella, parmigiano, frite maison et son bouquet de salade	
Tartare ou Caesar de bœuf à l'italienne	16,90€
Entrecôte sauce au poivre vert	16,90€
Château filet de bœuf sauce morilles à la florentina	19,90€

Nos Poissons :

Tutti frutti sauce tartare et sont bouquet de salade*	14,90€
(Calamar frits, goujonnettes de poissons frits, crevette frit, 4 pièces de chaque)	
Davé de saumon frais rôti au four	15,90€
Poêlée de gambas en persillade (6 pièces)	19,90€

** Ce plat peut ce commander à partager.*

Nos boissons :

<u>Sans alcool :</u>	3,50€
Jus de fruit (Orange, pomme, poire, tomate), 25cl	
Fuz tea, 25cl	
Coca cola, 33cl	
Coca cola zéro, 33cl	
Orangina, 33cl	
Schweppes Lemon, 33cl	
Fanta agrume, 33cl	
Sprite (Grenadine, fraise, pêche...), 33cl	
Perrier, 33cl	
Sirop (Grenadine, fraise, pêche...)	2,00€
<u>Les eaux :</u>	
Evian / San Pellegrino ½	3,50€
Evian / San Pellegrino 1L	5,00€
<u>Les boissons chaudes :</u>	
Café	1,70€
Café noisette	2,00€
Grand café	2,50€
Thé	2,50€

Alcools:

Kir (cassis, pêche, mûre) 12cl	3.50€
Coupe de champagne 12cl	7.00€
Kir Royal 12 cl,	7.50€
Ricard, Pastis 2cl	4.00€
Martini blanc, Martini rouge 4cl	4.00€
Suze 4cl	4.00€
Whisky Clan Campbell 4cl	6.00€
Whisky Clan Campbell 4cl (Coca, orange, pomme)	6.50€
Whisky supérieur "Ballantine's" 4cl	8.00€
Spritz (Aperol, prosciutto, limonade)	8.00€

Nos bières :

Affligem, pression	25cl : 3.50€	50cl : 6.50€
Danaché, pression	25cl : 3.50€	50cl : 6.50€
Dicon bière	25cl : 3.70€	50cl : 6.70€
Monaco	25cl : 3.70€	50cl : 6.70€

Nos bières du moment :

Deroni (Bière italienne blonde)	33cl : 5.50€
Bière rouge	33cl : 5.50€

Les digestifs :

Get 27 / 31, 4cl	5€	Limoncello, 4cl	5€
Doire, 4cl	6€	Cognac, 4cl	6€
Armagnac, 4cl	6€		
Champagne 75cl « Louis constant »			55.00€

NOS VINS

<u>Les pots :</u>	12cl	25cl	46cl
Côtes du Rhône « <i>les Magerans</i> , » rouge	3,00€	5.00€	9.00€
Côtes de Provence « <i>Teres</i> » rosé	3,50€	6.00€	10.00€
Viogner « <i>Cellier des chartreux</i> » blanc	3,50€	6.00€	10.00€

Les vins bouteilles :

Les rosés 75cl (Vins Français):

Gourmandise IGP Méditerranée (<i>léger, fruité et aromatique</i>)	23.00€
Côtes de Provence AOP « <i>Château de Rouet</i> » (<i>Gourmand, élégant et frais</i>)	26.00€

Les Blancs 75cl : (Vins d'Italie)

Dino Grigio Saporì mediterranei IGT (<i>Vif, fruité, rafraichissant</i>)	21.00€
Moscato d'asti, Bosc d'la rei Bastasiolo (<i>Vin doux</i>)	27.90€

Les rouges 75cl : (Vins Français)

Côtes du Rhône AOP « <i>Delas frère</i> » (<i>Arome de fruit rouge et de réglisse, ample et rond en bouche</i>)	23.90€
Crozes Hermitage AOP « <i>Les laumes</i> » (<i>fruité, ample, rond et structuré</i>)	27.90€
Saint Joseph AOP « <i>Domaine de bonarieux</i> » (<i>Rond, souple, intense et ferme</i>)	29.00€

Les rouges 75cl : (Vins D'Italie)

Montespero cantina dei feudi (<i>fruité, rond et souple</i>)	19.00€
Chianti classico, Giulio de' medici (<i>Intense et fruité</i>)	23.50€
Regolo satori, Valpolicella superiore (<i>léger, prune et structuré</i>)	23.90€
Barolo Vin d'excellence, Boscareto Batasiolo	69.00€
(<i>Intense, arôme fruités et fleur séchées, note de vanille, violette et d'épices</i>)	

Et pour finir :

Nos fromages :

Fromage blanc	5,50€
Assortiments de fromages secs	6,90 €

Dolce :

Coupe de fruit frais de saison	5,50€
Coupe de Glace	5,50€
Dessert du jour	5,90€
Pavlova fruit rouge	5,50€
Danna cotta mangue passion	6,90€
Coulant au chocolat	6,90€
Crème brûlée	6,90€
Mousse au chocolat façon grand-mère	6,90€
Tiramisu du moment	7,50€
Café gourmand	8,50€

« Le Verdi Est »

Restaurant de spécialités italiennes et de pizzas

394 Routes de Genas,

69500 Bron

Contact: 04 26 64 38 51

@ : Contact.verdiest@gmail.com

Horaires d'ouverture:

- Du lundi au vendredi : 11h45 – 14h00
- Jeudi et vendredi soir : 19h00 – 22h00

Possibilité de privatisation, anniversaire, réunion familiale, repas d'entreprise ... sur demande.