

Cocktails

COLLECTION

“Un verre pour commencer... le reste s'organise tout seul”

Nos Spritz

18cl

7.90 €

APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, Eau Gazeuse

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Eau gazeuse

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Eau gazeuse

RIVE GAUCHE

Liqueur de fleur de Sureau, Prosecco, Eau gazeuse

SAN REMO

Italicus (liqueur de bergamote), Prosecco, Eau gazeuse



18cl

Les Classiques

AMERICANO DU ST JACQUES

Martini Bianco, Rosso, Dry, Campari, Gin

PUNCH CREOLE

Rhum, Jus d'Orange, sucre de Canne

BLUE LAGOON

Vodka, Curaçao Bleu, Jus de Citron, sucre de Canne

MOJITO

Rhum, Citron vert, Menthe, sucre de canne, Angostura, Eau gazeuse

8.90 €

Sans Alcool

18cl

6.90 €



VENEZZIANO

Venezio Bitter, Orange Jus et Fruit

PARADIS

Jus de Mangue, Jus de Banane, Jus de Maracuja

VIRGIN SPRITZ

Venezio Bitter, Eau gazeuse

VIRGIN MOJITO

Jus de citron vert, Menthe, sucre de canne, Eau gazeuse

“Attention... ici on fabrique souvent des petits moments de bonheur”

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA

Menu Love Italy

29.90 €

CARPACCIO TOMATES D'ANTAN & BURRATINA

Belles tomates en farandole assaisonnées juste ce qu'il faut,
burratina crémeuse
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

Crottin de chevre ultra croustillant, guanciale grillé, tomates, olives italiennes,
pétales de parmesan, pignons torréfiés, croûtons

LASAGNA DELLA NONNA

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

CARBONARA ORIGINALE

La vraie Carbonara. Guanciale, Pancetta, Œufs, Poivre, Parmesan AOP et Pecorino DOP.
Pas de crème. Jamais. Sinon la Nonna se fâche !
ou

PORCHETTA DI MONTAGNA

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

POLPETTE DELLA NONNA

Encore la Nonna. Oui ! et elle aura toujours le dernier mot.
Boulettes maison frites de Boeuf et Porc en persillade, sauce tomate mijotée, parmesan.
Légumes du moment

PANA COTTA ou CAFE AFFOGATO ou GLACE 2 boules

ou

DESSERT A LA CARTE +3€

DESSERT GOURMET +5€



RESTAURANT LA VILLA



ST JACQUES



AU MENU

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

14.50 €

LES PLANCHES APERO !

"Pour commencer... à partager"

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, Pickles d'aubergines à la Napolitaine, 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.

Nos Entrées



CARPACCIO TOMATES D'ANTAN & BURRATINA

12.50 €

Belles tomates en farandole assaisonnées juste ce qu'il faut, burratina crémeuse

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT ET MASCARPONE

14.50 €

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

SALADE DE POULPE

14.50 €

Le poulpe en salade fraîche de pomme de terre grenailles, Sauce lime et persillade

CARPACCIO DE BOEUF VBF

14.50 €

Fines tranches de bœuf, Huile d'olive, Roquette, Parmesan, Huile d'olive et Pesto au basilic.

PETIT CHEVRE CHAUD

13.50 €

Crottin de chevre ultra croustillant, guanciale grillé, tomates, olives italiennes, pétales de parmesan, pignons torréfiés, croûtons

CARPACCIO DE BRESAOLA

13.50 €

Fines tranches de bœuf séché, Huile d'olive, Roquette, Parmesan, Huile d'olive et Pesto au basilic.

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE



Nos Pâtes

Attention ! ... Certains plats vont vous donner envie de revenir ...

LA VITA É BELLA

CARBONARA ORIGINALE

18€

La vraie Carbonara. Guanciale, Pancetta, Œufs, Poivre, Parmesan AOP et Pecorino DOP.

Pas de cème. Jamais. Sinon la Nonna se fâche !



LASAGNA DELLA NONNA

18€

Authentique Lasagne, ragù mijoté 100% Bœuf Haché maison, pâtes fraîches gratinées au four, mozzarella fior di latte fondante et Parmesan

La recette de la Nonna ... et on ne discute jamais avec la Nonna !



FIOCHETTI AU GORGONZOLA

18 €

Petites Pâtes fraîches farcies au gorgonzola, crème de Parmesan, chips de Guanciale.

Crémeux, gourmand ... difficile de s'arrêter !



AUBERGINES À LA NORMA

19 €

La végétarienne qui fait oublier la viande. Linguines fraîches, pesto rouge de tomates mijotées au parmesan, caviar d'aubergines et aubergines. Burrata crémeuse & basilic

La dolce vita dans une assiette encore plus gourmande.



L'INCONTOURNABLE DE LA MAISON...

LINGUINE ALLA PESCATORA

22 €

Linguine aux fruits de mer : palourdes, moules, poulpe et gambas, mijotés dans une sauce tomate légère à l'ail et au vin blanc.

Attention ... ça sent déjà les vacances ...

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE



NOS SALADES REPAS

"Gourmandes et généreuses"

22 €

GRAND CHEVRE CHAUD À L'ITALIENNE

Crottin de chevre ultra croustillant en double panure panko, frit minute, guanciale grillé, tomates, olives italiennes, pétales de parmesan, pignons torréfiés, croûtons maison et mesclun croquant

Attention : haut risque d'y penser encore demain.

GRANDE CAESAR DU CHEF

Poulet frit croustillant, sucrine fraîche, œuf, mais, tomates cerises, pétales de parmesan, crispy d'oignons, croûtons maison et sauce Caesar au parmesan.

INSALATA & FRITTO MISTO DEL MARE

Mesclun de salade, Encornets, poulpe, calamars et gambas en friture légère, citron frais et sel marin. Sauce aioli

Comme sur les quais de Naples... il ne manque que la mer.

Nos Plats

POLPETTE DELLA NONNA 18 €

Encore la Nonna. Oui ! et elle aura toujours le dernier mot.

Boulettes maison frites de Boeuf et Porc en persillade, sauce tomate mijotée, parmesan.
Légumes du moment

LA PORCHETTA - RÔTI DE COCHON CROUSTILLANT 18 €

Cochon rôti aux herbes, grande spécialité Italienne rôtie lentement et parfumée aux herbes.
légumes du moment.

Molto Buono !

PAVÉ DE RUMSTECK GRILLÉ 25 €

Belle pièce de Cœur de Rumsteck Charolais grillé. Jus et pointe de balsamique.
Roquette et parmesan. Frites ou Légumes du moment.
Sauce au choix : Gorgonzola ou Poivre vert

ESCALOPPE MILANESE 20 €

Un grand classique!! Fine escaloppe de veau panée,
Linguine fraîches et sauce tomate cuisinée, ou frites & salade

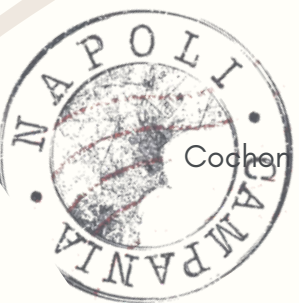
POLPO & GAMBAS ALLA GRIGLIA 24 €

Le Best Seller de la Maison !

Le poulpe grillé au romarin et de belles Gambas flambées à la Vodka.

Pommes grenailles et légumes du moment.

Comme sur le port de Naples au coucher du soleil !



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 AFOGATO 6 €

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

MOVENPICK

LE GLACIER C'EST VOUS!

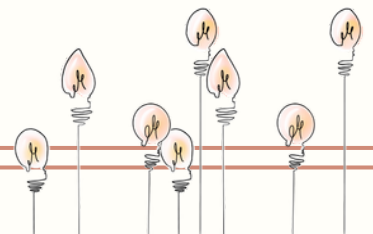
1 BOULE : 4.50€ 2 BOULES : 6.50 3 BOULES : 8.50

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.



Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA



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

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

9 €

BEST IRISH-BAILEYS'

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

COPPA CARAÏBE

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

SORRENTINO FOR EVER

Glace citron jaune, Limoncello, citron frais, menthe

IL COLONNELLO

Glace citron vert, Vodka, citron frais, menthe

AU MENU

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

MENU JUNIOR

14.50 €

*“Un vrai repas, comme les grands...
mais pensé pour eux”*

UN PLAT AU CHOIX

FIOCCHETTI JAMBON & FROMAGE

Pâtes fraîches farcies au jambon, crème 4 fromages
et dés de jambon Rostello aux herbes

PIZZA JUNIOR “LE PETIT LAPIN”

Tomate, mozzarella fondante et jambon
Façonnée en petit lapin, avec ses yeux d’olives noires, et son sourire au basilic

LASAGNE DELLA NONNA

Le classique italien... en version mini pour les grands gourmands

STEAK HACHÉ BOUCHER VBF

Un bon steak haché de bœuf français, grillé minute. Frites croustillantes et salade
Sauce au choix: ketchup ou sauce pommes frites

UNE BOISSON AU VERRE AU CHOIX

JUS DE FRUIT, SIROP À L’EAU, COCA-COLA, OASIS, LIMONADE, ICE TEA...

UN DESSERT AU CHOIX

COUPPE DE GLACE 1 BOULE ET CHANTILLY

Vanille, Chocolat, Noisette, Fraise, Café, Caramel, Pistache, Noix de Coco, Banane
Citron-Citron Vert, Fruits de la Passion - Mangue, Framboise - Fraise, Cassis

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

COUPE DE SALADE DE FRUITS DU JOUR

POMM’POT