



Amateurs & Associés
&
Richard SA
160, av Louis Roche - 92230 Gennevilliers
Tél. 01 41 47 41 47

ne sont pas responsables des erreurs éventuelles
(appellations, dénominations, prix, etc...) qui subsisteraient
après relecture, correction et impression

DATE CACHET SIGNATURE

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca Zero	33cl	4.0
Orangina Zero	25cl	4.0
Ice Tea	25cl	4.0
Perrier	33cl	4.0
Schweppes Tonic, Agrum'	25cl	4.0
Jus de fruits	25cl	4.0

EAUX MINÉRALES

San Benedetto plate ou gazeuse	50cl	4.0	100cl	6.5
San Pellegrino gazeuse	50cl	4.0	100cl	6.5

BOISSONS CHAUDES

Expresso RICHARD Perle Noire	2.0
Cappuccino	4.0
Thés Comptoirs RICHARD	4.0
Vert-menthe, Vert Jasmin, Fruits rouges, Darjeeling, Grand Earl Grey	
Infusions Comptoirs RICHARD	4.0
Tilleul, Verveine	

DIGESTIFS

Cognac Rémy Martin	6.0	Gin Old Lady's	6.0
Cognac Hennessy	6.0	Bailey's, Marie Brizard	6.0
Vieux Calvados Coquerel	6.0	Get 27, Grand Marnier	6.0
Bas Armagnac Laubade	6.0	Amaretto, Grappa	6.0
Vodka Zubrowka	6.0	Irish Coffee	8.0

-10% à emporter sur toute la carte

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 15€. Chèques non acceptés.



Amateurs & Associés
&
Richard SA
160, av Louis Roche - 92230 Gennevilliers
Tél. 01 41 47 41 47

ne sont pas responsables des erreurs éventuelles
(appellations, dénominations, prix, etc...) qui subsisteraient
après relecture, correction et impression

DATE CACHET SIGNATURE

VIA VENETO

6 rue de la Gare, 92320 Châtillon - 01 47 46 03 05

Ouvert tous les jours de 7h à 1h



Martini rosso, bianco <i>4cl</i>	Amateurs & Associés & Richard SA 180, av Louis Roche - 92230 Gennevilliers Tél. 01 41 47 41 47	4.5
Suze, Campari, Porto <i>4cl</i>		4.5
Marsala œuf ou amande <i>4cl</i>	ne sont pas responsables des erreurs éventuelles (appellations, dénominations, prix, etc...) qui subsisteraient après relecture, correction et impression	4.5
Pastis 51, Ricard <i>2cl</i>	DATE CACHET SIGNATURE	4.5
Americano maison <i>8cl</i>		7.0
Kir au Sauvignon IGP Pays d'Oc <i>10cl</i>		7.0
Kir Royal au champagne AOC <i>10cl</i>		7.0
Coupe de champagne AOC <i>10cl</i>		7.0
Prosecco DOC <i>10cl</i>		5.0



PRESSION	25cl	BOUTEILLE	
Grimbergen	4.4	Heineken 33cl	4.0
Porette	3.8	Desperados 33cl	5.5



LES CLASSIQUES	<i>4cl d'alcool</i>
Mojito	7.5
Spritz	7.5
Gin Tonic	7.5
Cuba Libre Rhum, citron, coca	7.5
Black Shadow Vodka noire, citron, coca	7.5
COCKTAILS SANS ALCOOL	<i>30cl</i>
Bora Bora Ananas, citron, orange, grenadine	5.5
Apple Rose Sirop de fraise, jus de pomme, schweppes agrum'	5.5
Virgin Mojito	5.5
Cowboy Grenadine, orangina	5.5



	4cl
J&B Scotch Whisky Blended	6.0
Clan Campbell Blended	6.0
Cardhu Single Malt	9.0
Glenfiddich Single Malt	8.0
Jameson Irlande	7.0
Jack Daniel's Tennessee Whisky	12.0
Chivas Regal Blended	8.0
Aberlour Single Malt	8.0
Nikka Japon	9.0

-10% à emporter sur toute la carte

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 15€. Chèques non acceptés.



Amateurs & Associés
&

Richard S.

160, av Louis Roche - 92230 Gennevilliers
Tél. 01 41 47 41 47

Je ne suis pas responsable des erreurs éventuelles

(abréviations, dénominations, prix, etc. ...) qui subsisteraient après relecture, correction et impression

DATE CACHET SIGNATURE

VINS ITALIENS

ROUGES	Verre 15cl	Tulipe 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Bardolino DOC Terre di Verona <i>Souple et léger avec des notes de fruits rouges.</i>	5.0	7.0	14.0	21.0
IGT Puglia Lupo Meraviglia - Due di Due <i>Charnu, bien enrobé, nez de fruits compotés, notes de cacao.</i>	-	-	-	25.0
Sicilia DOC Brigantello - Nero d'Avola <i>Souple, léger et gourmand, avec une grande fraîcheur, des arômes de cerise rouge et framboise.</i>	-	-	-	28.0
Montepulciano d'Abruzzo DOC Umani Ronchi - Podere <i>Très fruité, prune, cerise noire et mûrs, souple en bouche.</i>	-	-	-	25.0

BLANCS	15cl	25cl	50cl	75cl	
IGT Terre Siciliane	-	-	-	24.0	Bio
Costa Al Sole - Inzolia					
<i>Nex intense et très trais de citron bouche fraîche, notes de fleurs d'acacias, finale sur les agrumes.</i>					
Venezia DOC	-	-	-	22.0	
Borgo San Leo - Pinot Grigio					
<i>Vif, sec et droit, notes de fleurs printannières. Finale citronnée.</i>					

ROSE	15cl	25cl	50cl	75cl
Bardolino Chiaretto DOC	-	-	-	22.0
Allegrini - Corte Giara				
<i>Nez intense de baies sauvages, d'agrumes, fleurs blanches.</i>				

LAMBRUSCO	75cl
Reggiano Lambrusco DOC	22.0
Medici Ermete - Quercioli Rosso Secco	
<i>Rouge pétillant sec, croquant et plein de fruit noir.</i>	
Reggiano Lambrusco DOC	22.0
Medici Ermete - Quercioli Rosso Dolce	
<i>Mousse crémeuse douce au nez de petites baies noires, finale fraîche et fruitée.</i>	

-10% à emporter sur toute la carte

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 15€. Chèques non acceptés.

ROUGES	Verre 15cl	Tulipe 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl	
Bordeaux AOP Moulin de Labordes <i>Bien structuré, souple, au nez de fruit rouge.</i>	5.0	8.0	16.0	24.0	
Puisseguin-Saint-Emilion AOP Catherine du Roy <i>Charnu, assez plein, au nez de cèdre et d'eucalyptus.</i>	-	-	-	27.0	
Côtes du Rhône AOP Les 3 Garçons <i>Souple, charnu et gourmand, au nez de fruits rouges compotés.</i>	-	-	-	25.0	Bio
Brouilly AOP Réserve de Beauvoisie <i>Fruité, léger et gouleyant, au nez de petites baies rouges.</i>	-	-	-	29.0	
Pessac-Léognan AOP Château Tour Léognan <i>Élégant et équilibré. Arômes de fruits rouges (fraise, framboise), de notes vanillées, grillées, de torrétaction.</i>	-	-	-	48.0	
Saumur Champigny AOP Les Chanteraines <i>Souple, frais et léger, nez de framboise et de bois de ronce.</i>	-	-	-	25.0	

BLANCS	15cl	25cl	50cl	75cl	
Vin de France	5.0	7.0	14.0	21.0	Bio
la petite seine					
<i>Souple, frais, joli nez floral, note muscatée.</i>					
IGP Pays d'Oc	5.0	8.0	16.0	24.0	Bio
Ecoterra - Chardonnay					
<i>Plein et onctueux, au nez de beurre, de fruits jaunes et de fleur de tilleul.</i>					

ROSÉS	15cl	25cl	50cl	75cl	
Vin de France	5.0	7.0	14.0	21.0	Bio
la petite seine					
Assez pâle, bien sec et très frais, croquant et fruité.					
Côtes de Provence AOP	-	-	-	28.0	
Minuty - Côte Presqu'île					
Robe rose pâle, tendre et frais, avec un nez de rose et de baies rouges.					
Côtes de Provence AOP	-	-	-	44.0	
Minuty Prestige					
Rose très pâle, élégant et racé, avec de la fraîcheur et des arômes de pêche.					
Coteaux d'Aix en Provence AOP	-	-	-	24.0	Bio
Domaine Saint-Julien-Les-Vignes					
Frais et croquant, nez de pamplemousse.					

CHAMPAGNES AOC	<i>Coupe 12cl</i>	<i>Piscine 16cl</i>	<i>75cl</i>
Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive			
R de Ruinart Brut			

-10% à emporter sur toute la carte

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 15€. Chèques non acceptés.

Antipato du Chef	18.0
légumes grillés, mozzarella, jambon de pays	
Salade César	16.0
poulet croustillant, croûtons, copeaux de Parmesan	
Carpaccio de bœuf	17.0
huile d'olive, citron, tomates confites, copeaux de Parmesan	
Carpaccio bresaola	18.0
bresaola, artichauts, parmesan, roquette, tomates confites	
Carpaccio de saumon	18.0
tranches de saumon frais, huile d'olive,	
Salade orientale	16.0
tomate, poivron rouge, olives noires, thon, oignons blancs, œuf dur	
Salade de chèvre chaud sur toast	16.0
crudités, noix sèches et jambon sec	
Tomates mozzarella di bufala	16.0
Saumon fumé et sa crème ciboulette	17.0
Jambon de Parme	17.0
Charcuterie italienne	16.0
Calamars en beignets	15.0
Salade Niçoise	16.0
crudités, thon, riz, haricots verts	

.....

PÂTES	
Tagliatelles à la romana	16.0
jambon, crème, noix, champignons des bois	
Tagliatelles delicia marina	17.0
saumon frais, champignons, sauce tomate, creme	
Tagliatelles au pistou	15.0
Tagliatelles à la carbonara	16.0
lardons, crème fraîche, jaune d'œuf	
Penne alla jardiniera	15.0
courgette, aubergine, tomate, basilic, mozzarella, ail, persil	
Penne aux cinq fromages	16.0
Penne à la parmigiana	17.0
roquette, jambon de Parme, Parmesan	
Penne à l'arrabiata	15.0
sauce tomate, câpres, olives, piment, ail, persil	
Spaghetti à la bolognaise	16.0
Spaghetti aux fruits de mer	17.0
Ravioles à la crème de truffe	19.0

-10% à emporter sur toute la carte

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 15€. Chèques non acceptés.



Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 15€. Chèques non acceptés.