

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

AU MENU

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

LES PLANCHES APERO !

14.50 €

"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).

MOZZARELLA AOP DE BUFLONE ET MORTADELLA

Mozzarella tressée de Buflone 250 gr AOP, Mortadella di Bologna et petits pains maison

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.

★ NOUVELLE FORMULE ★

"Entrées, plats et desserts

Il ne vous reste plus qu'à choisir..."

LES FORMULES GOURMANDES

Entrée + Plat + Dessert

29.90 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

25.90 €

Entrée + Dessert ou Plat direct

21.90 €

**"Tout est inclus dans nos formules.
Sauf si vous craquez pour nos plats signatures...
et là, on ne vous en voudra pas !"**

À LA CARTE

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

Antipasti

Pour bien commencer

WELCOME

“Quelques classiques italiens... et quelques envies de la Villa.”

CHEVRE CHAUD À L'ITALIENNE ★

Chèvre chaud sur toast et origan, mesclun de salade, parmesan, dés de jambon de Parma et Bresaola
Le classique qui met tout le monde d'accord.

CARPACCIO DE BRESAOLA

Fines tranches de bœuf séché, Roquette, Parmesan, sauce Pesto au basilic.
L'Italie dans sa plus grande simplicité.

BRUSCHETTA DE BURRATINA CREMEUSE

Petite burratina farcie de straciatella crémeuse qui a décidé de devenir une Star !
Sur un lit de Tomates cerises et bruschetta grillée et ... "a lot of BASILIC" !

½ MOZZARELLA AOP DE BUFLONE ET MORTADELLA

Mozzarella tressée de Buflone AOP env 125 gr AOP, Mortadella di Bologna
tomates cerises et petits pains maison

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.

COUPS DE CŒUR DU CHEF

TARTARE DE SAUMON ★

Saumon frais au citron et ciboulette, purée d'avocat, mascarpone, pistaches croquantes,
Crème de balsamique blanc, roquette et tomates cerises.
Promis, il n'a pas vu la poêle.

+ 2 €

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

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

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

LASAGNA DELLA NONNA

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

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

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

AUBERGINES À LA NORMA ★

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

La dolce vita dans une assiette encore plus gourmande.



L'INCONTOURNABLE DE LA MAISON...



LINGUINE ALLA PESCATORA ★

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 ...

+ 4 €

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

Nos Plats

En Italie, la cuisine est une histoire de famille et ce soir ...

VOUS ÊTES À LA BONNE TABLE !

LE PLAT DU MOMENT À L'ARDOISE

À découvrir aujourd'hui... avant que ça ne change demain !

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.

Salade et frites ou légumes du moment

LA PORCHETTA - RÔTI DE COCHON CROUSTILLANT

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

Mesclun de salade et frites ou légumes du moment.

Molto Buono !

LA PARMIGIANA DI ZIA LUCIA

Lucia ? ... la sœur de la Nonna !

Aubergines panées et frites à la Napolitaine, sauce tomate mijotée et mozzarella fondante.

Burratina crémeuse.

Terre & Mer

NOS PLATS SIGNATURES ...

+ 5 €

PAVÉ DE RUMSTECK GRILLÉ EN TAGLIATA

Belle pièce de Cœur de Rumsteck Charolais grillé et tranché à l'italienne. Jus et pointe de balsamique. Roquette et parmesan. Frites ou Légumes du moment.

Sauce au choix : Gorgonzola ou Poivre vert

POLPO & GAMBAS ALLA GRIGLIA ★

Le Best Seller de la Maison ! ½ 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 ★

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

PANNA COTTA FRUTTI ROSSI

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

CRÈME BRULEE PISTACHE

Un petit Parfum Authentique d'Italie

LA BRIOCHE PERDUE CARAMELISÉE ★

Servie avec glace vanille, crème anglaise, sauce caramel

LE FONDANT CHOCOLAT

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

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

GLACE 2 BOULES + CHANTILLY

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 ★

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

+ 3 €

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS AOP

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

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

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

Bienvenue

Welcome



SAINT JACQUES

02.43.89.95.50

Restaurant - Pizzeria

Horaires Printemps 2026

	<i>Midi</i>	<i>Soir</i>
<i>Lundi</i>	-	19h00-21h30
<i>Mardi</i>	-	19h00-21h30
<i>Mercredi</i>	-	19h00-21h30
<i>Jeudi</i>	12h-14h	19h00-21h30
<i>Vendredi</i>	12h-14h	19h00-21h30
<i>Samedi</i>	12h-14h	19h00-21h30
<i>Dimanche</i>	12h-14h	19h00-21h30



RESTAURANT
PIZZERIA



BAR



PARKING PRIVÉ GRATUIT
FREE PRIVATE CAR PARK



WIFI GRATUIT
FREE WIFI



ACCÈS PMR
PRM ACCESS