

## Ça pétille

Bouteille de Prosecco	29 €
Bouteille de Lambrusco	17,5 €
Coupe de champagne	7 €
Coupe de Prosecco	6 €
Kir Royal	7 €

## Alcools & Cocktails

Spritz   Mojito   Citronnade maison au rhum	7 €
Martini   Porto   Marsala   Whisky	5 €
Jack Daniel's	7 €
Oban	9 €
Ricard	6 €
Kir Vin blanc (cassis   mûre   pêche)	5 €

## Champagne (bouteille)

Laurent Perrier Brut	59 €
Nicolas Feuillatte Brut	45 €

## Softs

Cocktails sans alcool (Virgin Mojito ou mélange de fruits ou citronnade maison)	5,5 €
Eaux minérales Santa Lucia 3,9 € / 1/2 l   5 € / 1 l	
Ice Tea / 25 cl   Coca cola / 33 cl	4 €
Jus de Fruits sans conservateur et sans sucres ajoutés / 25 cl	4 €

## Bière

Morena Classica / 33 cl	5 €
Moretti pression	5,5 € / 25 cl   8,5 € / 50 cl

## Bambini

Menu enfant jusqu'à 10 ans

### PLAT

Pizza Margherita ou Regina  
ou Penne Sauce Tomato, Jambon

### DESSERT

Piadina Crêpe italienne au Nutella ou Tortino di Cioccolato ou Boule de glace au choix

BOISSON au choix  
11 €

## À Boire...

### Vini

#### Le Coin du BIO

Bioterre Di Chieti (Abruzzes) Solidale	6 €   26 €
Blanc Catarratto (Sicile) très fruité, note d'agrumes -	39 €
Rosé Nero d'Avola (Sicile)	-   39 €

#### Vins d'Italie ou d'ailleurs

##### BLANC

Terre Forti (Abruzzo) doux et minéral	5 €   20 €
Pinot Grigio (Vénétie) sec et puissant	5,5 €   20 €
Orropasso agrumes, minéral	6 €   29 €
ROSE	
Rosé Del Estate (Vénétie)	4,5 €   20 €
Rosapasso (Vénétie) fruité	6 €   29 €

##### ROUGE

Montepulciano (Toscane)	4 €   17 €
Nero d'Avola (Sicile)	4 €   17 €
Chianti (Toscane)	4,5 €   20 €
Cuvée des oliviers (Provence)	7,5 €   39 €
Coribante Salento (Pouilles)	9 €   36 €

#### Nos GRANDS CRUS

Barolo (Piémont)	-   50 €
Brunello di Montalcino (Toscane)	-   60 €

#### PICNET

Vin blanc, Rosé, Rouge	9 € / 25 cl   16 € / 50 cl
------------------------	----------------------------

## Dolci

Tiramisu	7 €
Café, Amaretto, Biscuit à la cuillère, Cacao	
Panna Cotta	6,5 €
Coulis de fruits rouges « maison »	
Baba Napolitain au Rhum	7,9 €
Tranche d'Ananas flambée, coulis de fruits rouges maison	
Café gourmand	7,5 €
Expresso, pâtisseries maison, mignardise	
Tortino di Cioccolato	6 €
Cœur fondant chocolat, Chantilly et caramel beurre salé	
Piadina	6 €
Crêpe italienne au Nutella, caramel beurre salé	

## Glaces

Vanille, Café, Chocolat au lait, Stracciatella, Noisette de Sicile, Pistache, Fraise, Citron, Melon

1 boule	3 €
2 boules	6 €
3 boules	7,5 €
Coupe glacée du jour	7 €
Suppl. : Crème Chantilly d'Isigny	1 €

## Digestivi

Limoncello	4 €
Grappa   Amaretto	4,5 €
Cognac	7 €
Get 27   Get 31	5 €

## Chaud

Expresso	2,5 €
Thé   Infusion	4 €

## Du Côté de l'Épicerie...

Pour Offrir ou vous faire Plaisir.

Notre huile d'olive, nos vins, nos truffes ou d'autres produits vous ont plu ?

Nous importons et vendons en direct des produits et vins d'Italie. Une petite carte avec nos tarifs et nos produits en fonction des saisons est à votre disposition.

N'hésitez pas à nous solliciter !

## LES OLIVIERS

Nos horaires :  
de 12 h à 15 h puis de 19 h à 00 h

ENVIE DE RETROUVER  
NOTRE CUISINE CHEZ VOUS ?

Nous proposons nos plats à emporter.

157, av. Maurice Berteaux • 94420 LE PLESSIS-TRÉVISE

01 49 62 86 79

www.pizzeria-les-oliviers.fr

## Bien commencer, Seul ou à Partager...

Piatto di Affettati Misti	9 €	Carpaccio de Bœuf Angus	11 €
Charcuterie italienne, parmesan, vinaigre balsamique		Fines tranches de bœuf, salade, copeaux de parmesan	
La « Caprese » di Bufala	9 €	Burrata Simplissima	9,5 €
Mozzarella de Bufflonne, tomate fraîche, basilic, pesto		Burrata, roquette, tomates cerises, huile d'olive AOP	
Salade de Trévise	9,5 €	Antipasti Légumes de saison grillés et marinés, jambon de Parme, Burrata, crème balsamique, pesto	
Burrata, champignons, crème de truffe, tomates cerises, ail		petit antipasti 1 pers.	9,9 €
Foca'Prese	11,5 €	grand antipasti 2 ou 3 pers.	13,5 €
Focaccia maison, mozzarella di bufala, mesclun, jambon blanc "Zanpini"			

## Piadine

La Piadina est une crêpe italienne à base de farine de froment, d'huile d'olive, de sel et d'eau, fourrée à la viande ou aux légumes. Copieuse, elle est traditionnellement servie avec de la roquette ou une petite salade.

Piadina Al Tonno (Pesto vert maison, roquette, thon, tomates, mozzarella, huile d'olive)	15 €
Piadina Végétarienne (Pesto vert maison, légumes grillés, roquette, mozzarella)	13 €
Piadina à la crème de Truffe (Huile truffée, roquette, mozzarella di bufala, jambon de Parme)	18 €
Piadina Bresaola (Pesto vert maison, roquette, mozzarella, tomates, viande de bœuf séchée)	17 €
Piadina Classica (Pesto vert maison, roquette, jambon blanc italien Granmagro, Mozza)	15 €

## Pizzas Napolitaines

Margherita (Tomates, mozzarella, basilic)	11 €
Regina (Tomate, mozzarella, jambon, champignons)	13 €
Formaggi (Mozzarella, ricotta, parmesan, gorgonzola, crème fraîche)	13 €
Plesseana (Tomate, jambon de Parme, mozzarella, roquette, parmesan)	15 €
Calzone tradition (Tomate, mozzarella, œuf, jambon)	13 €
Capricciosa (Mozzarella, tomate, jambon, artichauts, olives, champignons)	14 €
Bufala (Mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic, roquette)	16 €
Reale (Jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, tomates cerises, basilic, roquette, crème de truffe)	18 €
Ingréd. suppl. : Jambon, Bresaola, Spianata 2,5 €   Œufs, Légumes 1,5 €   Bufala, Burrata 5 €	

## Carne, Pesce

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnées de pâtes, ou pommes de terre ou salade.

Saltimbocca alla Romana	19 €
(Escalope de veau, jambon de Parme, crème, sauge, fond de veau, vin blanc)	
Filet de Bar snacké (Huile d'olive citronnée, tomates cerises)	18 €
Escalope Milanèse (Escalope de veau panée)	17,5 €
Tagliata di Manzo	19 €
(Émincé de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises, vinaigre balsamique, oignons)	

## Pasta

Penne al Salmone (Crème, saumon, vin blanc)	15 €
Linguini Reale (Jambon de Parme, basilic, tomates cerises, huile d'olive, Mozzarella)	17,5 €
Malfatti alla Tartufata (Ravioli frais à la crème farcis à la truffe)	18 €
Paccheri alla Norma (Tomate, ricotta salata, aubergines)	16 €
Duo de ravioli (Ravioli frais farcis au bœuf et ricotta épinards, crème, basilic, vin blanc)	17 €
Gnocchi (Pesto vert maison)	15 €
Spaghetti alle Vongole (Palourdes, ail, huile d'olive, vin blanc)	19 €
Pappardelle Porcini (Champignons, crème, persil, vin blanc, crème de truffe)	17 €
Linguini con Gamberi & Carciofi (Crevettes, artichauts, persil, vin blanc, tomate, ail)	18 €

Prix nets - Contenance de la verrerie : Vin au verre > 11 cl | Alcool > 4 cl | Cocktail > 20 cl | Bière > 33 cl  
Nous n'acceptons pas les chèques. Toutes nos viandes sont d'origine U.E.