I FRATELLI

RISTORANTE

I Fratelli (Les Frères),

I Fratelli c'est avant tout une cuisine généreuse, en quantité, en goût et en savoir faire. Par passion de la cuisine, les chefs vous proposent une cuisine italienne faite maison, réalisée avec des produits frais, locaux, ou venant directement d'Italie, en respectant au maximum les traditions ainsi que les recettes italiennes.

Buon appetito

À PARTAGER

La Baguette Fratelli . . . . . 10,00€
Baguette gourmande garnie d'une purée d'ail, mozzarella fior di latte, origan

La Baguette Capra . . . . . 11,00€
Tomates fraîches, chèvre, mozzarella, basilic, origan

Planche Salumi . . . . . 17,00€
Assortiment de charcuteries italiennes, AOP jambon de Parme, coppa, mortadelle, terrine de campagne maison, focaccia, spianata (chorizo italien)

NOS ENTRÉES

Focaccia . . . . . 8,00€
Pâte à pizza à l'ail et à l'huile d'olive

Assiette de charcuterie . . . . . 10,00€

Burrata et focaccia . . . . . 10,50€

Arancini à la tomate . . . . . 10,50€
Boules de riz arborio panées et frites, sauce tartare et tapenade de tomates confites

Calamar frits à l'italienne . . . . . 10,50€
Mayonnaise à l'encre de sèche

Tomates cerises et burrata . . . . . 11,50€
Toasts au pesto, huile d'olive, velours de balsamique et basilic

Burrata à la truffe et focaccia . . . . . 11,50€

NOS SALADES

Salade de chèvre chaud . . . . . 15,00€
Salade verte et roquette, tomates cerises, tomates confites, poivrons et oignons confits, AOP jambon de Parme, toasts de chèvre et miel, noix, vinaigrette à la pomme

Salade de camembert chaud . . . . . 15,00€
Salade verte et roquette, tomates cerises, tomates confites, poivrons et oignons confits, toasts au camembert au lait cru et miel, andouille de vire Maison Asselot, vinaigrette à la pomme

Salade I Fratelli . . . . . 16,50€
Feuille de chêne, oignons et poivrons grillés, artichauts, tomates confites, billes de mozzarella, jambon de parme, toasts au pesto, poivre aux fruits rouges.

NOS RISOTTOS

Risotto au butternut . . . . . 16,50€
Riz arborio, velouté de butternut, butternut rôti, beurre, parmesan, gorgonzola et graines de courges

Risotto al tartufo . . . . . 18,50€
Riz arborio, fricassée de bolets, cèpes, shiitakes, champignons de Paris, crémées et truffées, parmesan, lamelles de truffe d'été

Risotto di mare . . . . . 18,50€
Riz arborio, fumé de poisson maison, poisson blanc (selon arrivage), moules, couteaux, calamars, persil

Risotto aux gambas de mangrove . . . . . 23,00€
Riz arborio au safran, gambas de mangrove, beurre et parmesan

NOS PÂTES

Spaghettis bolognaise maison . . . . . 13,00€
Copeaux de parmesan

Pennes à l'arrabiata . . . . . 13,50€
Sauce tomate, piments, ail, huile d'olive, basilic, copeaux de parmesan

Lasagnes bolognaise . . . . . 15,50€
Lasagnes maison, salade verte, copeaux de parmesan

Tagliatelles carbonara . . . . . 15,50€
Tagliatelles maison, jaune d'œuf, AOP guanciale, poivre noir, pecorino, copeaux de parmesan

Penne al formaggi . . . . . 16,50€
Penne, crème, camembert au lait cru, chèvre, gorgonzola, noix, miel et huile de truffe blanche

Spaghettis à la truffe et burrata . . . . . 17,50€
Spaghettis maison au beurre truffé, burrata à la truffe, huile d'olive, poivre noir en grains

Tagliatelles di mare . . . . . 17,50€
Tagliatelles maison, fumé de poisson, poisson blanc (selon arrivage), moules, calamars, couteaux, persil

Spaghettis al pistacchio . . . . . 17,50€
Spaghettis maison, pesto de pistache, basilic, burrata fumée sur place

Tagliatelles al tartufo . . . . . 18,00€
Tagliatelles maison, fricassée de bolets, cèpes, shiitakes, champignons de Paris, crémées et truffées, parmesan, lamelles de truffe d'été, copeaux de parmesan

NOS VIANDES

NOS FRITES SONT FAITES MAISON ET CUITES À LA GRAISSE DE BŒUF

LE BURGER ITALIEN . . . . . 16,50€

PAIN BOULANGER, ESCALOPE DE VEAU PANÉE VBF, CRÈME MOUTARDÉE, PESTO, TOMATES, MOZZARELLA DI BUFALA, SERVI AVEC DES FRITES MAISON ET DE LA ROQUETTE

ESCALOPE ALLA MILANESSE . . . . . 19,00€

ESCALOPE DE VEAU FRANÇAIS « LES VITELLIERS » PANÉE, SPAGHETTIS SAUCE NAPOLITAINE, BASILIC

ESCALOPE SALTIMBOCCA . . . . . 19,00€

ESCALOPE DE VEAU FRANÇAIS « LES VITELLIERS », SAUGE, VIN BLANC, POIVRE NOIR, AOP JAMBON DE PARME, SPAGHETTIS SAUCE NAPOLITAINE

ESCALOPE MARSALA . . . . . 19,00€

ESCALOPE DE VEAU FRANÇAIS « LES VITELLIERS », MARSALA, SPAGHETTIS À L'HUILE D'OLIVE, CHAMPIGNONS DE PARIS, CRÈME, BEURRE PERSIL

TARTARE ITALIEN . . . . . 19,00€

POIRE DE BŒUF VBF COUPÉE AU COUTEAU 200G, TOMATES CONFITES, COPEAUX DE PARMESAN, BASILIC, PIGNONS DE PIN, PESTO, SERVI AVEC DES FRITES MAISON ET DE LA ROQUETTE

FAUX FILET DE BŒUF NORMAND (300G) . . . . 20,00€

SAUCE GORGONZOLA, SERVI AVEC DES FRITES MAISON ET DE LA ROQUETTE

BOL DE FRITES . . . . . .4,50€

BOL DE SALADE . . . . . .4,50€

TOMATES CERISES ET PARMESAN

MENU ENFANT

- 10 ANS

12,50€

BOISSONS

SIROP À L'EAU AU CHOIX, DIABOLO, JUS D'ORANGE (25CL),
JUS DE POMME DE LA FERME DU LIEU ROUSSEL (25CL)
OU VERRE DE COCA-COLA

PLATS

PIZZA ROMA OU MARGHERITA
NUGGETS DE VEAU MAISON VVF, FRITES
SPAGHETTIS BOLOGNAISE
PENNE AU BEURRE

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA
OU BOULE DE GLACE AU CHOIX

CETTE FORMULE NE PEUT SUBIR AUCUN CHANGEMENT

NOS PIZZAS CLASSIQUES

Margherita . . . . . 11,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, basilic, origan

Roma . . . . . 13,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, origan

Regina . . . . . 13,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc, origan

Venezia . . . . . 14,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, Champignons, jambon blanc, crème fraîche, œuf miroir, origan

Napolitaine . . . . . 14,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, câpres, anchois, olives noires, origan

Calzone. . . . . 14,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc, crème fraîche, œuf miroir, origan

Lucas . . . . . 15,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, oignons, poivrons, tomates fraîches, merguez, spianata (chorizo italien), olives, origan

Speziato . . . . . 15,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, crème fraîche, spianata (chorizo italien), origan

Bologna . . . . . 15,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, oignons, poivrons, tomates fraîches, bolognaise, basilic, origan

Quattro Formaggi . . . . . 15,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, Chèvre, camembert, AOP gorgonzola, roquette, pesto, noix, origan

Quatro Stagioni . . . . . 15,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, merguez, spianata (chorizo italien), champignons de Paris, jambon blanc, origan

Vegetariano . . . . . 16,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, tomates confites, poivrons, artichauts confits, origan

La Marinara. . . . . 16,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, poisson blanc (selon arrivage), moules, couteaux, calamars, persillade, origan

NOS PIZZAS ORIGINALES

Nos bases tomate

Hugo . . . . . 15,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, oignons, bolognaise, œuf miroir, cheddar, cornichons aigres doux, sauce barbecue, origan

Milano . . . . . 15,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, pommes de terre, taleggio, AOP jambon de Parme, origan

Palermo . . . . . 15,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, AOP Guanciale (joue de porc séchée), chèvre, pesto, origan

La freschezza . . . . . 16,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, basilic, billes de mozzarella, poivre aux fruits rouges, copeaux de parmesan, origan

Baptista . . . . . 16,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, tomates fraîches, AOP gorgonzola, œuf miroir, coppa, origan

Mama . . . . . 18,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, tomates fraîches, roquette, pesto, mozzarella burrata, AOP jambon de Parme, basilic, origan

Quattro Formaggi al tartufo . . . . . 19,50€
Tomate, mozzarella Fior di latte, chèvre, camembert au lait cru, AOP Gorgonzola, roquette, noix, miel, huile de truffe blanche

Nos bases crème

La Boscaiola . . . . . 14,00€
Crème, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, saucisses fumées de Montbéliard, origan

Laurina . . . . . 15,00€
Crème, mozzarella fior di latte, oignons, pommes de terre, lardons, taleggio, origan

Papa . . . . . 15,00€
Crème, mozzarella fior di latte, tomate fraîches, chèvre, AOP Guanciale (joue de porc séchée), miel, noix, origan

Pomezia . . . . . 16,00€
Crème moutardée, mozzarella fior di latte, oignons, saucisses fumées de Montbéliard, andouille de Vire maison Asselot, camembert au lait cru, origan

Bari . . . . . 18,00€
Crème, mozzarella fior di latte, menthe, basilic, citron, saumon fumé et burrata fumée sur place,origan

Livorno . . . . . 18,00€
Crème, mozzarella fior di latte, champignons, lardons, Saint-Jacques, persillade, origan

La Vérone . . . . . 18,00€
Crème, mozzarella fior di latte, mortadelles, pesto de pistache, burrata fumée sur place, origan

NOS PIZZAS DESSERTS

Pizza Ferrero . . . . . .9,00€
Mozzarella, Nutella, pizza soufflée

Pizza Kinder . . . . . 11,00€
Mozzarella fior di latte, Kinder maxi, Kinder bueno, Nutella, Oreo

NOS DESSERTS

Pana cotta . . . . . .6,50€
Coulis de fruits rouges ou caramel beurre salé

Mousse au chocolat noir Valrhona . . . . .6,50€

Tiramisu . . . . . .7,50€

Fondant au chocolat Valrhona . . . . . .9,00€
Boule de glace vanille Grom, chantilly, sauce chocolat maison, amandes caramélisées

Café ou thé gourmand . . . . . .9,00€
Panna cotta, tiramisu, mousse au chocolat, boule de glace

Profiteroles . . . . . 10,50€
Choux maison, boule de glace vanille Grom, sauce chocolat maison, chantilly, amandes caramélisées

Planche gourmande à partager . . . . . 15,00€
Panna cotta, tiramisu, mousse au chocolat, choux maison glace pistache, moelleux au chocolat et affogatto

NOS COUPES DE GLACES

Les glaces Grom, sont des glaces pures et authentiques fabriquées en Italie sans colorants, sans arômes ni émulsifiants, avec du lait frais de haute qualité et des fruits cueillis à leur pleine maturité.

Coupe parfums au choix :

- 1 boule . . . . 4,00€
- 2 boules . . . 7,00€
- 3 boules . . . 9,50€

Coupe affogato . . . . . 8,00€
Deux boules vanille, café chaud

Dame blanche . . . . . .9,50€
Deux boules vanille, sauce chocolat maison, amandes caramélisées, chantilly

Colonel. . . . . .9,50€
Deux boules citron, vodka

Coupe liégeois . . . . . .9,50€
Chocolat, café

Coupe amarena . . . . . .9,50€
Deux boules vanille, cerises amarena, sirop de fruits rouges, chantilly

La Fratelli . . . . . 10,50€
Une boule vanille, une boule noisette, une boule stracciatella, caramel au beurre salé, chouchous, chantilly

Supplément chantilly. . . . . .2,00€

Supplément chocolat . . . . . .2,00€

Parfums de glaces :

Vanille	Citron	Pistache	Crema de Grom (biscuit)
Chocolat	Fraise	Stracciatella	
Café	Framboise	Noisette	

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix net en euros, service compris.

Toute personne assise ne consommant pas sera facturée le prix du couvert d'un montant de 4€.

LES BOISSONS

LES BOISSONS FRAÎCHES

Vittel (50cl)	4,90€
Vittel (1l)	6,50€
San Pellegrino (50cl)	4,70€
San Pellegrino (1l)	7,50€
Swcheppes Tonic, Swcheppes Agrumes, Tropico, Orangina, Sprite, Fuzetea, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Fanta orange	4,50€
Diabolo	4,00€
Jus de fruits	4,50€
Sirop à l'eau	2,60€
Perrier (33cl)	4,50€
Verre de jus de pomme de la Ferme du Lieu Rousel (33cl)	4,00€
Redbull	5,10€

LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne (10cl)	12,00€
Gin tonic	10,10€
Americano Martini rouge, martini blanc, campari	9,10€
Negroni Campari, Vermouth, Gin	10,10€
Coupe de pétillant (10cl)	4,60€
Coupe de Prosecco (10cl)	5,10€
Kir maison	4,60€
Kir normand	4,60€
Kir pétillant	7,10€
Campari (7cl)	4,60€
Porto rouge/blanc (7cl)	4,60€
Verre de cidre brut de la ferme du lieu Roussel (25cl)	4,50€
Ricard	2cl 4,30€ | 4cl 8,00€
Pastis	2cl 4,30€ | 4cl 8,00€
Martini blanc/rouge (7cl)	5,10€
Pommeau de la Ferme du Lieu Roussel	4,60€
Suze	5,10€

LES WHISKYS

Clan Campbell	6,90€
Jack Daniels	9,00€
Chivas	11,00€

LES RHUMS

3 Rivières	5,60€
Havana	5,60€
Don papa	9,60€
Diplomatico	12,10€

LES BIÈRES

LES PRESSIONS

Saint Omer	25cl	4,10€	50cl	8,00€
La Goudale	25cl	4,60€	50cl	9,00€
Picon bière	25cl	5,10€	50cl	10,00€
Monaco	25cl	5,10€	50cl	10,20€
Panaché	25cl	4,60€	50cl	8,80€

LES BOUTEILLES (33cl)

Peroni	5,00€
Desperados	5,00€
Hoegaarden Blanche	5,00€
Bière sans alcool 1664	4,00€

LES DIGESTIFS

Tequila	6,10€
Gin	6,10€
Vodka	6,10€
Get 27	7,10€
Get 31	7,10€
Cognac	7,10€
Calvados de la Ferme du Lieu Roussel hors d'âge	12,10€
Calvados de la Ferme du Lieu Roussel	8,60€
Limoncello	7,10€
Amaretto	7,10€
Bailey's	7,10€
Grappa	7,10€

LES COCKTAILS MAISON

Ti-punch	9,00€
Spritz	10,00€
Mojito	12,00€
Le Frateli	12,50€

Champagne, Amaretto

Amaretto sour	11,00€

Amaretto, jus de citron, sirop de sucre de canne

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8,60€
Red Sea Sunrise	7,60€

Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,20€
Décaféiné	2,30€
Double café	4,40€
Double décaféiné	4,60€
Café crème	3,80€
Cappuccino	5,00€
Chocolat chaud	3,80€
Thé, infusion	3,80€
Café viennois	5,00€
Chocolat viennois	5,00€

LES VINS

NOS VINS BLANCS	Verre (12,5cl)	Bouteille (75cl)
Muscadet sur lie AOP Domaine de la Grenaudière	4,00€	19,00€
Cheverny AOP Domaine Sauger		25,00€
Sancerre AOP Domaine Éric Louis		35,00€
Coteaux du Layon AOP Domaine de la Grande Chauvière	4,80€	20,00€
Bourgogne Aligote AOP Buissonnier Vignerons de Buxy	5,10€	23,00€
Chablis AOP Alain Gautheron	6,50€	34,00€
Italie Trebbiano d' Abruzzo Doc Jasci BIO	6,00€	30,00€
Colombelle IGP Côté de Gascogne	4,80€	22,00€

NOS VINS ROSÉS	Verre (12,5cl)	Bouteille (75cl)
Saint Guilhem le Desert IGP Adimant	4,00€	19,00€
Côtes de Provence AOP Secrets d'Elise Vignerons St-Tropez	4,80€	21,00€
Côtes de Provence AOP M. de Minuty		33,00€
Bardolino DOC Chiaretto	5,00€	25,00€
Lambrusco DOC Donna Lorenza	4,80€	22,00€

NOS VINS ROUGES	Verre (12,5cl)	Bouteille (75cl)
Saint Nicolas de Bourgeuil AOP Terres noires Didier Rézé	5,50€	25,50€
Brouilly AOP Fréderic Pastel	5,50€	25,50€
Lambrusco DOC Donna Lorenza	4,80€	22,00€
Montagne Saint Emilion AOP Château Croix Beauséjour	6,00€	29,50€
Chianti DOC Donna Lorenza	5,00€	25,00€
Montepulciano d'Abbruzo DOC Jasci BIO	6,00€	31,00€
Valpolicella DOC Donna Lorenza	5,10€	23,00€

NOS EFFERVESCENTS	Verre	Bouteille (75cl)
Champagne G.H.Mumm Cordon Rouge	11,00€	69,00€
Prosecco produit en Italie	6,00€	28,00€
Cidre de la Ferme du Lieu Roussel (25cl)	4,50€	12,00€

NOS VINS AU PICHET	25cl	50cl
Vignerons de Fontes IGP OC Chardonnay	7,00€	12,50€
Vignerons de Fontes IGP OC Cinsault	7,00€	12,50€
Vignerons de Fontes IGP OC Merlot	7,00€	12,50€