

fratelli

PIZZERIA - COCKTAIL BAR

19 rue de Seclin, Vendeville 59175

03 20 29 34 02

 @fratelli599

BASE TOMATE

MARGHERITA.....11,90

sauce tomate, mozzarella, emmental, basilic

PROSCIUTTO.....12,90

sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon

BOLOGNAISE.....13,90

sauce bolognaise maison, mozzarella, emmental, viande de bœuf hâchée

ORTOLANA.....13,90

sauce tomate, mozzarella, emmental, aubergines, grana panado

DIAVOLA.....13,90

sauce tomate, mozzarella, emmental, salami épicé

NAPOLI.....12,90

sauce tomate, mozzarella, emmental, anchois, câpres

HAWAIANA.....13,90

sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon, ananas

REGINA.....13,90

sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon, champignons



Oeuf.....	1,00
Légume au choix.....	1,00
Copeaux de parmesan.....	1,50
Burrata.....	4,00

CARBONARA.....13,90

crème fraîche, mozzarella, emmental, lardons, œuf

CHÈVRE - MIEL.....13,90

crème fraîche, mozzarella, emmental, fromage de chèvre, roquette, miel

4 FROMAGGI.....14,90

crème fraîche, mozzarella, emmental, fromage de chèvre, gorgonzola

CH'TI.....14,90

crème fraîche, mozzarella, maroilles, lardons, pommes de terre

POULET.....14,90

crème fraîche, mozzarella, emmental, oignons, émincés de poulet, œuf

TONNO.....13,90

sauce tomate, mozzarella, thon, olives

PEPPERONI.....13,90

sauce tomate, mozzarella, emmental, oignons, pepperoni, herbe de fenouil

CALZONE.....14,90

sauce tomate, mozzarella, emmental, champignons, jambon, œuf

SCAMPIA.....14,90

sauce tomate, mozzarella, emmental, oignons, pepperoni, merguez, poivrons

BURRATA.....14,90

sauce tomate, mozzarella, emmental, burrata, tomates cerises et séchées, crème de vinaigre balsamique, roquette

PARMA.....15,90

sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon de parme, grana padano, crème de vinaigre balsamique, roquette

CAPRICCIOSA.....15,90

sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon de parme, champignons, artichauts, olives

PESTO.....14,90

crème fraîche, mozzarella, pesto, jambon de parme, artichauts

FRATELLI.....15,90

crème fraîche, mozzarella, crème de truffe, champignons, jaune d'œuf cru, grana padano

FRUTTO DI MARE.....15,90

crème fraîche, mozzarella, cocktail de fruits de mer, beurre à l'ail

SALMONE.....16,90

crème fraîche, mozzarella, emmental, saumon, ciboulette

En cas de partage d'un plat (hors planchas) pour plusieurs convives, le prix de couvert de 5,00 euros est appliqué.

BASE CRÈME FRAÎCHE

PASTA AL FORNO

Assiette de penne cuites al dente, puis gratinées au four à pizza

PASTA BOLOGNAISE.....12,90

sauce bolognaise maison, mozzarella, emmental, viande de boeuf hâchée

PASTA FRENCH CARBONARA 13,50

crème fraîche, mozzarella, emmental, lardons, oeuf

PASTA 4 FROMAGGI.....13,90

crème fraîche, mozzarella, emmental, fromage de chèvre, gorgonzola

PASTA SALTATI.....14,50

crème fraîche, mozzarella, emmental, bolognaise, lardons

PASTA FRATELLI.....14,50

crème fraîche, mozzarella, emmental, crème de truffe, champignons, jaune d'oeuf cru, grana padano

PASTA SALMONE.....15,90

crème fraîche, mozzarella, emmental, saumon

SALADES

SALADE CHÈVRE CHAUD.....14,00

jeunes pousses, tomates cerises, tomates confites, cœurs d'artichauts, oignons caramélisés, poivrons, olives, chèvre chaud enrobé dans du pain pizza, miel

SALADE BURRATINA.....15,50

jeunes pousses, tomates cerises, tomates confites, burrata, jambon de parme, cœurs d'artichauts, oignons caramélisés, poivrons, olives, Grana Padano

SALADE NORDIQUE.....15,50

jeunes pousses, tomates cerises, tomates confites, cœurs d'artichauts, oignons caramélisés, poivrons, olives, saumon fumé, citron

CHARCUTERIES ITALIENNES 22,00

mortadelle à la pistache, jambon de parme 16 mois d'affinage, coppa, spianata, oignons caramélisés au balsamique, cœur d'artichaut grillé, poivrons grillés, olives, jeunes pousses, beurre et focaccia

FROMAGES ITALIENS.....18,00

pecorino à la truffe (fromage de brebis), provolone (fromage au lait de vache), taleggio AOP (fromage au lait de vache), capriner (fromage de chèvre affiné), oignons caramélisés au balsamique, cœur d'artichaut grillé, poivrons grillés, olives, jeunes pousses, beurre et focaccia

MIXTE.....24,00

mortadelle à la pistache, jambon de parme 16 mois d'affinage, coppa, pecorino à la truffe, taleggio AOP, burrata, oignons caramélisés au balsamique, cœur d'artichaut grillé, poivrons grillés, olives, jeunes pousses, beurre et focaccia

PLANCHES AOP

DESSERTS

TIRAMISU CLASSIQUE.....6,50

MOUSSE AU CHOCOLAT6,50

AFFOGATO AL CAFFÈ.....4,90
un café expresso servi sur une boule de glace vanille

COLONEL.....8,90
2 boules de sorbet citron vert de Sicile, vodka et zest de citron vert

TIRAMISU SPÉCULOOS.....6,50

PANNA COTTA.....6,50
coulis de fruits rouges, caramel ou nature

PIZZA AU NUTELLA.....9,90
idéal à partager !

DAME BLANCHE.....7,90
2 boules de glace vanille de Madagascar, crème chantilly et coulis chocolat

prix nets, service compris

GLACES ARTISANALES

Par la maison Histoire de Glaces, fabricant de glaces et sorbets plein fruit depuis 2003

2 BOULES.....5,50

3 BOULES.....7,50

SUPPLÉMENT CHANTILLY.....1,00

CRÈMES GLACÉES

chocolat pur origine Côte d'Ivoire, vanille de Madagascar, pistache de Sicile, praliné amandes noisettes, café expresso, straciatella

SORBETS

orange sanguine de Sicile, citron de Sicile, fraise

ITALIAN COFFEE.....7,90
Amaretto, café expresso, sucre de canne et chantilly

IRISH COFFEE.....7,90
Whisky, café expresso, sucre de canne et chantilly

CARIBBEAN COFFEE.....7,90
Rhum, café expresso, sucre de canne et chantilly

FRENCH COFFEE.....7,90
Cointreau, café expresso, sucre de canne et chantilly

MEXICAN COFFEE.....7,90
Tequila, café expresso, sucre de canne et chantilly

RUSSIAN COFFEE.....7,90
Vodka, café expresso, sucre de canne et chantilly

BAILEYS COFFEE.....7,90
Baileys, café expresso, sucre de canne et chantilly

BRASILIAN COFFEE.....7,90
Cachaça, café expresso, sucre de canne et chantilly



N'hésitez pas à demander la version décaféinée !

BAR À IRISH COFFEE

LE COMPTOIR DU SPRITZ

APEROL SPRITZ.....7,90

Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange

FRENCH SPRITZ.....7,90

Suze, Prosecco, sirop de pêche, eau gazeuse, citron vert

LIMONCELLO SPRITZ.....7,90

Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, sirop de canne, citron jaune

CAMPARI SPRITZ.....7,90

Campari, Prosecco, eau gazeuse, orange

HUGO SPRITZ.....7,90

Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche

ITALICUS SPRITZ.....8,90

Liqueur italienne à la bergamote, Prosecco, eau gazeuse, citron vert

MOJITO CUBANO.....8,90

Rhum blanc, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse

PIÑA COLADA.....8,90

Rhum blanc aromatisé à la noix de coco, jus d'ananas, crème de noix de coco

CUBA LIBRE.....8,90

Rhum ambré, jus de citron vert, coca-cola

COSMOPOLITAN.....8,90

Vodka, jus de cranberry, triple sec, jus de citron vert

NEGRONI.....8,90

London Dry Gin, vermouth rouge, Campari

MOSCOW MULE.....8,90

Vodka, ginger beer, jus de citron vert

AMARETTO SOUR.....8,90

Amaretto, jus de citron vert, jus d'orange, angostura bitter, blanc d'oeuf

SEX ON THE BEACH.....8,90

Vodka, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas, grenadine

CAÏPIRINHA.....8,90

Cachaça, citron vert, sirop de canne

MAÏ-TAÏ.....8,90

Rhum ambré, rhum épicé, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat

TEQUILA SUNRISE.....8,90

Tequila, jus d'orange, grenadine

COCKTAILS

VIRGIN SPRITZ.....6,00

Crodino, rondelle d'orange

BORA BORA.....6,50

Jus de goyave, jus de cranberry, purée de fruits rouges

VIRGIN MOJITO.....6,50

Menthe fraîche, jus de citron vert, limonade

VIRGIN PIÑA COLADA.....6,50

Sirop de rhum, jus d'ananas, purée de noix de coco

SANS ALCOOL

APÉRITIFS

FLUTE DE PROSECCO	6,00
FLUTE DE LAMBRUSCO	5,50
MARTINI	5,50
Blanco ou rosso	
MARSALA À LAMANDE	5,50
AMERICANO	6,50
Vermouth rouge, campari, eau gazeuse	
GARIBALDI	6,50
Campari, jus d'orange	
GIN TONIC	7,90
Beefeather	

RICARD (2cL ou 4cL).....	3,20	5,50
version perroquet ou tomate (+0,20cts)		
KIR AU VIN BLANC		5,90
Violette, mûre, cassis, pêche, fraise		
KIR AU PROSECCO		7,50
Violette, mûre, cassis, pêche, fraise		
PORTO		6,00
SUZE		6,00
WHISKY COCA		5,90
Ballantine's		
VODKA ORANGE		5,90
Smirnoff		

BIÈRES

En pression...25cL...33cL...50cL

ANGELUS 7°	4,20	5,40	7,90
TRIPEL LEFORT 8,8°	4,40	5,60	8,20

Bouteille 33cL

PERONI SANS ALCOOL 0,0°	5,00
MORETTI 4,6°	5,50
DESPERADOS 5,9°	5,50
KASTEEL ROUGE 8°	6,00

SODAS & JUS

JUS DE FRUITS	(25cL) 3,80
orange, ananas, pomme, tomate	
COCA-COLA	(33cL) 3,80
original, zéro, cherry	
SCHWEPES	(25cL) 3,80
Indian tonic, agrumes	
VERRE DE LIMONADE	3,00
supplément sirop +0,5cts	

FUZE TEA	(25cL) 3,80
ORANGINA	(25cL) 3,80
FANTA ORANGE	(25cL) 3,80
SPRITE	(25cL) 3,80
LIMONADE SICILIENNE	(27,5cL) 3,60
orange sanguine, citron-gingembre, citron	

PERRIER	(33cL) 3,80	
EAU PÉTILLANTE (50cL, 1L).....	4,00	5,50
VILLERS (SAINT-AMAND)		

EAU MINÉRALE (50cL, 1L).....	4,00	5,50
VILLERS (SAINT-AMAND)		
SIROP À L'EAU		2,50
grenadine, menthe, pêche, citron, fraise, violette, orgeat		

EAUX

DIGESTIFS 4cl

LIMONCELLO.....	4,50
AMARETTO.....	6,00
GRAPPA.....	6,00
SAMBUCA.....	6,00
FRANGELICO.....	6,00
FERNET-BRANCA.....	7,00

GET 27.....	5,00
GET 31.....	5,00
BAILEYS.....	5,00
COINTREAU.....	6,00
EDV POIRE WILLIAMS.....	6,00
COGNAC.....	8,00

RHUMS

DON PAPA BAROKO.....	7,00
THE DEMON'S SHARE.....	7,00
THE KRAKEN BLACK SPICED.....	7,00
DIPLOMÁTICO RESERVA.....	8,00
CLÉMENT V.O PRESTIGE.....	8,00
APPLETON ESTATE.....	7,00
BUMBU THE ORIGINAL.....	7,00
ENGLISH HARBOUR.....	8,00
DEPAZ CUVÉE VICTOR.....	8,00
RHUM ARRANGÉ DE CED.....	6,50

GINs

MALFY ORIGINALE.....	7,50
CITADELLE.....	8,00
HENDRICK'S.....	8,50
TANQUERAY EDIT. SEVILLA.....	7,50
BEEFEATER.....	6,40

WHISKIES

BALLANTINE'S FINEST.....	4,50
JAMESON.....	5,00
GLENFIDDICH 12 ANS.....	8,00
CHIVAS RÉGAL 12 ANS.....	6,90
JACK DANIEL'S.....	5,50
NIKKA "THE DAYS".....	7,50
CORK MARITIME SHERRY.....	8,00
FORGE 8 ANS.....	7,00

+	Schweppes Indian Tonic.....	1,50
	Fever Tree Premium Indian Tonic.....	2,00

SPIRITUEUX 4cl

EXPRESSO.....	2,20
RISTRETTO.....	2,20
DÉCAFÉINÉ.....	2,20
LUNGO.....	2,20
DOUBLE EXPRESSO.....	3,80

CAFÉ CRÈME.....	2,40
CAFÉ VIENNOIS.....	4,00
CAPUCCINO.....	4,00
THÉS ET INFUSIONS.....	4,50

verveine bio, thé vert à la menthe bio, thé vert sencha bio, thé noir fruits rouges, thé noir Grand Earl Grey, détox bio, thé blanc rose litchi, thé noir vanille caramel

CAFÉS & THÉS

VINS

(12cL) (50cL) (75cL)

ROUGE

Lupo Maraviglia Tre di tre - IGT Pouilles **5,30 18,00 26,50**

Généreux et fruité, avec une bouche ronde et charmeuse

Tuscante Governo All'Uso - IGT Toscane **5,30 18,00 26,50**

Puissant et velouté, aux notes mûres et délicatement épicées

Melini Chianti D.O.C Governo All'Uso Toscano **5,20 18,00 25,00**

Élégant et vif, révélant de beaux arômes de fruits rouges

ROSE

Gris Cuvée Spéciale - IGP Pays d'Oc - GALLICIAN **4,00 13,50 20,00**

Frais et délicat, avec de fines notes d'agrumes et de fleurs blanches

Pétula - AOP Luberon - MARRENON **26,90**

Aromatique et élégant, mêlant fruits rouges croquants et belle fraîcheur

Pinot Grigio Blush - Venezia DOC - VAJA **22,90**

Léger et raffiné, aux nuances florales et fruitées subtilement parfumées

BLANC

Faune - IGP Pays d'Hérault - MOULIN DE GASSAC **4,50 18,00 24,90**

Sec et frais, avec une touche citronnée et minérale

Les fruits - IGP Côtes de Gascogne - DOMAINE DE MAOURIES **4,20 15,50 22,90**

Moelleux. Gourmand et suave, aux arômes de pêche et de poire

Angle Droit - Val de Loire - DOMAINE DELOBEL **25,90**

Sec et aromatique, porté par les agrumes et les fleurs blanches

Pinot Grigio Bianco - Venezia DOC - VAJA **22,90**

Sec, léger et élégant, avec de délicates notes florales et fruitées

PELLERANTS

Amabile - Lambrusco di Modena DOC - RIGHI **4,50 15,50 23,00**

Doux, fruité et léger, avec une bulle souple et gourmande

Moscato d'Asti DOCG - CA' BIANCA **23,00**

Doux et aromatique, aux notes de muscat et de fleurs blanches, faible en alcool

#BIO Extra Dry - Prosecco DOC **27,50**

Frais et floral, avec des bulles fines et une touche de pomme et de poire

Champagne Louis Roederer - Collection 245 **75,00**

Équilibré et élégant, mêlant fruits blancs et fines notes briochées

prix nets, service compris