



L'OSTERIA

IL GUSTO DELLA DOLCE VITA

CHEVREUSE





Menu L'OSTÉRIA

C H E V R E U S E

*Céleste, notre cheffe « la mamma », choisit chaque produit et fait vivre nos recettes depuis plus de 25 ans.
Une carte qui change avec les saisons, comme à Napoli.*

*Tous nos tarifs sont affichés en euros TTC, service compris.
Notre carte disponible en plusieurs langues sur demande ainsi que la liste des allergènes.*

APERITIVI



WHISKY 4cl

Whisky français artisanal
single malt

13



MARSALA

Vin cuit sicilien aux amandes,
à déguster avec ou sans glace

9,20



PROSECCO À la coupe

Blanc ou Rosé

9,50



KIR MILANAIS

Vin blanc ou prosecco
et liqueur au choix

10,50

COCKTAILS

Les classiques



SPRITZ APEROL / LIMONCELLO

Apérol ou limoncello,
prosecco et
eau pétillante

9



NEGRONI

Campari, vermouth rouge
gin et bitter à l'orange

12



JUNGLE BIRD

Rhum brun, Campari, jus d'ananas
citron vert et sirop de sucre

11,80



BASIL SMASH

Gin Citadelle, jus de citron vert
basilic frais et sirop d'agave

13,80

Nos créations



MISÙ*

Amaretto, liqueur
de Mandarine Napoléon,
liqueur de café, espresso
Vergnano et sirop de sucre

13



PISTACHIO SOUR*

Crème de pistache,
vodka vanillée
et jus de citron vert

11,80



CHERRY

Gin, crème de cassis,
purée de fruits rouges,
jus de citron vert
et émulsifiant

13,80



PERA ADDICT*

Rhum ambré Bacardi,
jus de citron vert,
sirop de poire vanillé
maison et cannelle

11,80



ITALIAN LOVER *

Vodka vanille artisanale,
Passoã, jus de citron,
purée de passion
et jus d'ananas

13,80

* Les cocktails signalés par un astérisque contiennent un émulsifiant à base d'œuf.

MOCKTAILS



CRODINO

Virgin spritz,
notes d'agrumes
et belle amertume

9,20



VENEZIANE IN LOVE

Jus de pomme,
grenadine, jus de
citron et romarin

9,20



VIRGIN COLADA

Crème de coco, jus
d'ananas, jus d'orange,
purée d'ananas et
citron vert

11



ROSSO ROSCO

Jus d'orange, purée
de fruit rouges, jus
de citron vert,
menthe fraîche et
limonade

9,2

BIRRE



BIÈRE D'ABBAYE LOCALE

33cl

Bière locale

7,80



MORETTI PRESSION

25cl | 50cl

Bière blonde légère

5,80 | 9



PORTOFINO

25cl | 50cl

Bière, Limonade, Sirop
de grenadine

6,30 | 9,50

SOFTS

Notre eau est une Purezza : filtrée sur place, plate ou pétillante, servie en carafe consignée. Zéro bouteille plastique, zéro transport.

PUREZZA PLATE OU PÉTILLANTE	70CL 4 / 37,5CL	2,20
ICE TEA <i>Thé à la pêche</i>		4,90
LIMONATA SICILIANA <i>Citron ou Orange Sanguine</i>		4,90
COCA / COCA ZÉRO		4,90
SCHWEPPEES <i>Tonic</i>		4,90
JUS DE FRUITS <i>Orange / Ananas / Pomme / Abricot</i>		5,20
DIABOLICO <i>Limonade et sirop au choix</i>		5,40

ANTIPASTI

ARANCINI AL TARTUFO <i>Boules de riz panées, crème de truffe noire et mozzarella fior di latte</i>	15
BURRATA DI PUGLIA <i>Burrata 100 g, tomates cerises rôties aux herbes, roquette et huile d'olive extra vierge</i>	14,20
L'ŒUF MAYO ITALIEN <i>Œuf, mayonnaise de 'nduja et spianata piccante</i>	8
SALUMI DEL CACCIATORE <i>Sélection de charcuteries italiennes et terrines de campagne - jusqu'à 3 personnes</i>	22,50



PASTA



LINGUINE ALLA CARBONARA 15
Linguine, pecorino romano, œuf et guanciale

POLPETTINE ALLA NAPOLETANA 19,80
Linguine, boulettes de veau, sauce tomate et basilic frais

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 15
Gnocchi de pomme de terre gratinés, mozzarella affumicata « fumée » et sauce tomate

PACCHERI AL PESTO VERDE 17
Paccheri, pesto de basilic, stracciatella et pignons de pin

POMODORO E GAMBERI 23
Paccheri, sauce tomate au vin blanc, basilic frais, gambas décortiquées et tomates cerises rôties



PIZZE



*Notre sauce tomate vient d'une coopérative de petits producteurs des Pouilles
Pomodoro Rosso Gargano. Mozzarella fior di latte : mozzarella au lait de vache pasteurisé.*

MARGHERITA
*Sauce tomate,
mozzarella fior di
latte et basilic frais*
12

LA NORMA
*Sauce tomate, mozzarella
fior di latte, aubergines,
tomate cerises, ricotta
salée et basilic frais*
15

QUATTRO FORMAGGI
*Mozzarella fumée,
Taleggio, Gorgonzola,
et grana padano*
16

SIGNORA REGINA
*Sauce tomate,
mozzarella fior di latte,
champignons de Paris
et jambon blanc*
16,20

MAFIOSA
*Sauce tomate,
mozzarella fumée,
spianata piccante et
pickles d'oignons rouges*
16,80

ZUCCHINE E STRACCIATELLA
*Crème de courgette,
mozzarella fior di latte,
courgettes frites, stracciatella
et zeste de citron*
17,20

MARCELO
*Mozzarella fior di latte,
gorgonzola, guanciale
et noix*
18

COTTO
*Sauce tomate,
mozzarella fior di latte,
jambon blanc, tomates
cerises rôties et burrata*
19

PARMA
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de
Parme, billes de mozzarella di bufala et roquette* **19,80**

CALZONE AL TARTUFO
*Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte,
champignons et jambon blanc* **20**

CARNE



Toute nos viandes sont en
provenance de l'union européen

INVOLTINI ALLA ROMANA 25
Escalope de veau roulé, jambon de parme 20 mois, mozzarella fumée, sauge

SCALOPPINA DI BOLOGNA 23,80
Escalope de veau, mortadella di Bologna IGP, taleggio et pistaches concassées

PICATTA AL LIMONE 19
Filet de poulet fermier, sauce au citron et romarin

PICCATA ALLA PARMIGIANA 22
Filet de poulet fermier gratiné, tomate, taleggio et aubergines

ACCOMPAGNEMENT AUX CHOIX :
(Supplément deuxième accompagnement 5)

Pâtes / Frites Maison / Salade Gourmande

INSALATA



AVE CESAR

19

Salade, escalope de poulet fermier panée, tomates cerises, croûtons maison, copeaux de Parmesan et sauce César

INSALATA ALLA CONTADINA

19

Salade, aubergines, tomates anciennes cuites au four et billes de mozzarella di bufala

Menu BAMBINO

JUSQU'À 10 ANS

16

BOISSONS

JUS DE FRUITS

OU

SIROP

PLAT

PASTA E POLPETTE

OU

PASTA ALLA CARBONARA

OU

PASTA AL POMODORO

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT

OU

UNE BOULE
DE GLACE GEMELLI

Vanille / Chocolat / Fruits Rouges



DOLCI



TIRAMISÙ DELLA MAMA 9

Mascarpone, savoiardi et café Vergnano

PANNA COTTA 9

Crème infusée aux agrumes et à la vanille, coulis de fruits rouges

SPUMA DI CIOCCOLATO 10,80

Mousse au chocolat noir 70 %, noisettes et pistaches caramélisées

CHEESECAKE ALLA RICOTTA 11,80

Sablé maison, crème de ricotta-mascarpone, fruits rouges de saison et coulis

PROFITEROLES AL NOCCIOLA 13

Choux, glace noisette Gemelli, chocolat chaud, chantilly et noisettes caramélisées

CAFÉ / THÉ GOLOSO 10

Café Vergnano ou thé servit avec trois douceurs du moment

DOLCE DEL GIORNO 9 - 12

Dessert du jour, voir l'ardoise



GELATI



Nos glaces et sorbets sont élaborés par Gemelli, artisan glacier romain.

COPA AMARENA 10

Glace fior di latte, cerises amarena, chantilly et amaretti

FLÛTE AL LIMENCELLO 9

Crème glacée au citron de Sicile, liqueur de citron (limoncello)

COPA SICILIANA 10

Glace pistache, fruits rouges frais, coulis, chantilly et amandes effilées torréfiées

BOULE DE GLACE AUX CHOIX

1 BOULE 3,90

2 BOULES 6,80

3 BOULES 8,80

CHANTILLY 1

Parfums : vanille de Madagascar .
gianduja (chocolat noir et noisettes
du Piémont) · pistache de Sicile ·
café napolitain.

Sorbets : fruits rouges · citron de
Sicile · mandarine

BOISSONS CHAUDES

Notre partenaire Caffè Vergnano, torréfacteur turinois depuis 1882..



ESPRESSO / DÉCA

2,70



MACCHIATO

3,20



DOPPIO

4,90



CAPPUCCINO

4,80



LATTE MACCHIATO

4,80



THÉ
« DAMAN ET FRÈRE »

4



CHOCOLAT CHAUD À
L'ITALIENNE
"CIOBAR"

4,80



DIGESTIVI



AMARETTO 28° 9
Liqueur douce et sucrée digestif élaborée à partir de l'amande

GRAPPA 45° 13
Eau-de-vie de marc de raisin

LIMONCELLO 30° 7
Liqueur de citron originaire de Sorrente

SAMBUCA 38° 7
Cousin du pastis
Liqueur d'anis originaire de Rome

IRISH COFFEE 16,80
Whisky Irlandais, café Vergnano et crème fouettée

Nos VINS ITALIENS



ROSSO



“LES INCONTOURNABLES”

CHIANTI

Cuvée Vitruviano - Cantina Leonardo da Vinci · Toscane
Issu du cépage Sangiovese, une texture légère et longue en bouche qui se compose de notes de fruits rouges et de violette.
→ Accord : Pizze

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Cuvée Fonte Venna — Il Feuduccio · Abruzzes
Issu du cépage Montepulciano élevé six mois en foudre de chêne, une matière veloutée et généreuse qui s'ouvre sur la mûre et le pain d'épices.
→ Accord : Pasta e Carne

VALPOLICELLA

Domaine Zenato · Vénétie
Assemblage dominé par la Corvina sur les coteaux du lac de Garde, une bouche ample aux tanins soyeux, portée par le fruit mûr et une touche poivrée.
→ Accord : Carne

NERO D'AVOLA

Cuvée Branciforti — Firriato · Sicile
Issu du cépage Nero d'Avola vendangé en altitude à Trapani, une chair fraîche et savoureuse aux accents de cerise noire et de fleur séchée.
→ Accord : Insalata e Pizze

Verre 12 cl Pichet 50 cl Bouteille 75cl

8,50

28,50

39

8,50

28,50

39

8,50

28,50

39

8,50

28,50

39

LA SÉLECTION DU MOIS

Voir l'ardoise

Si vous souhaitez célébrer un moment particulier, n'hésitez pas à demander conseil à la scuderia «notre équipe» qui vous proposera d'autres vins disponibles dans notre cave.



CHARDONNAY IGT

Cuvée É Gôt- Gruppo Cevico · Émilie-Romagne
Le Chardonnay apporte la rondeur, le Trebbiano Romagnolo la vivacité. Un blanc sec et gourmand, franchement porté sur le fruit : poire mûre, pêche jaune, avec une pointe d'acacia en finale.
→ Accord : Carne et Insalata

ORVIETO DOC

Domaine Bigi · Ombrie
Grechetto et Procanico réunis sur les collines ombriennes. Sec et crémeux à la fois, il déploie la fleur de genêt et la mélisse citronnée avant une finale de pêche blanche.
→ Accord : Pizze

VERMENTINO

Cuvée Ti Amo — Cantine San Marzano · Pouilles
Vermentino cultivé sur les sols sableux du Salento et fermenté en fût de chêne français, une bouche droite et minérale à la texture enveloppante, qui s'achève sur les fleurs blanches et les agrumes.
→ Accord : Antipasti et Pasta

Verre 12 cl

Pichet 50 cl

Bouteille

7

26

34

7

26

34

8

39

ROSATI



PINOT GRIGIO

Cuvée Vaja · Vénétie

Cépage roi du nord-est italien, vinifié en cuve pour préserver sa fraîcheur. Sec et léger, aux notes de pomme verte et de fleur d'acacia, d'une grande facilité à boire.

→ Accord : Antipasti

CHIARETTO DI BARDOLINO

Cuvée Infinito - Maison Santi · Vénétie

Corvina et Rondinella pressées en rosé sur les rives du lac de Garde. Robe rose intense, parfum de griotte, framboise et groseille, une bouche fraîche et sapide, d'un bel équilibre.

→ Accord : Antipasti et Pasta

FRAPPATO

Terre Siciliane IGP - The Wine People · Sicile

Nerello Mascalese et Frappato pressés à froid, en agriculture biologique. Robe rose pâle aux reflets cerise, un nez de fraise et d'agrumes, une bouche fraîche et longue sur le fruit rouge.

→ Accord : Antipasti et Pizze

Verre 12 cl

Pichet 50 cl

Bouteille

7

23

32

8

25

36

8

25

36

SPUMANTI



PROSECCO

Blanc ou Rosé

10

40

LAMBRUSCO

Sec ou moelleux

25



- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

La consommation de boissons alcoolisées est déconseillée aux femmes enceintes.

- Prix nets en euros TTC, service compris.
- Liste complète des allergènes disponible sur demande.
- Toutes nos viandes sont d'origine Union européenne.

L'OSTÉRIA CHEVREUSE

2 Rue de la Division Leclerc,
78460 Chevreuse

Tél. : 09 83 09 97 79



[l_osteria_chevreuse](#)



