



# LA GIOSTRA

## CARTE DES VINS

### Vins Italiens

	15cl	50cl	75cl
 <b>VENETO, Valpolicella Classico</b> Bolla Cépages : Corvina, Rondinella, Cépages locaux <i>Ce vin est parfait avec les viandes rôties, le gibier</i>	5.0	16.0	25.0
 <b>ABRUZZO, Montepulciano DOC</b> Zaccagnini Cépage : 100% Montepulciano <i>vin rouge présentant une robe rubis profond avec des reflets violacés</i>	-	-	35.0
 <b>TOSCANA, Chianti Classico Granaio DOCG</b> Melini Cépages : Sangiovese grosso, merlot	7.0	18.0	28.0
 <b>EMILIA ROMAGNA, Lambrusco Secco ou Dolce DOC</b> Giv Cépages : Lambrusco 60% sorbara, 40% salamino <i>Vin rouge effervescent aux arômes prononcés de fruits rouges</i>	-	-	24.0
 <b>SICILIA, Syrah Nadir DOC</b> Rapitala Cépage : Syrah <i>Couleur rubis avec reflets violets, parfum envoûtant, senteurs de fruits mûrs</i>	-	-	39.0
 <b>VENETO, Bardolino Chiaretto DOC</b> Bolla Cépages : Corvina, Rondinella, Molinara <i>Issu des rives du Lac de Garde, arômes de cerise mûre</i>	5.0	16.0	25.0
 <b>VENETO, Prosecco Extra Dry</b> Bolla Cépage : Glera <i>Au nez les arômes sont intenses avec un parfum de pomme golden</i>	7.0	-	29.0
 <b>UMBRIA, Orvieto Classico Torricella</b> Bigi Cépages : Procanico (trebbiano toscano 100%) <i>Arômes de fruits frais en bouche, idéal avec un poisson</i>	5.0	16.0	25.0

### Vins Français

	15cl	75cl
<b>Rouge, Bordeaux AOC</b>	5.0	25.0
<b>Blanc, Chardonnay, Ribeaupierre IGP Pays d'OC</b>	5.0	25.0
<b>Rosé, Côtes de Provence AOC</b>	5.0	25.0

### Vin au verre et en pichets

	15cl	25cl	50cl
<b>Rouge, Blanc et Rosé, Vin de Table</b> Capurso	4.0	7.0	12.0

### Les Bulles

	coupe 9cl	verre 15cl	75cl
<b>Champagne AOC 1er Cru</b>	9.0	-	59.0
<b>Prosecco DOC Extra Dry Bolla</b>	-	7.0	29.0

## DIGESTIFS

<b>Grappa, Amaretto, Sambuca</b> 4cl	6.5	<b>Calvados</b> 4cl	9.0
<b>Cognac, Armagnac</b> 4cl	9.0	<b>Get 27</b> 5cl	8.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.



# LA GIOSTRA

## APÉRITIFS

<b>Ricard, Pastis 51</b> 2cl	5.0
<b>Martini rosso, bianco</b> 4cl	5.0
<b>Suze</b> 4cl, <b>Porto</b> 5cl	5.0
<b>Campari</b> 5cl	5.0
<b>Apérol Spritz</b> 18cl	8.5
<b>Americano Maison</b> 14cl	8.0
<b>Vodka orange</b> 4cl	8.0
<b>Kir vin blanc</b> 10cl cassis, pêche ou mûre	4.5
<b>Kir Royal</b> 10cl Champagne aoc Mailly	9.5
<b>Marsala nature</b> 5cl Sel amandes ou œuf	5.0
<b>Gin Tonic</b> 5cl	8.0

## COCKTAILS

<b>Piña Colada</b> 4cl d'alcool lait de coco, ananas, rhum	8.0
<b>Mojito</b> 4cl d'alcool perrier, citron vert, menthe fraîche, rhum, bâton de cannelle	8.0
<b>Cocktail</b> sans alcool cocktail de jus de fruits	7.0
<b>Virgin Mojito</b> sans alcool perrier, citron vert, menthe fraîche, bâton de cannelle	7.0

## BIÈRES

<b>Warsteiner, König Hell</b> 25cl	4.0
<b>Nastro Azzuro</b> 33cl	5.0
<b>Pinte</b> 50cl	7.0

## WHISKIES

<b>Chivas 12 ans</b> 4cl	8.0
<b>Johnnie Walker Black Label</b> 4cl	9.0
<b>Jack Daniel's</b> 4cl	8.0

## CHAUD

<b>Café</b>	2.5
<b>Cappuccino</b>	4.0
<b>Irish Coffee</b>	8.0
<b>Thé</b>	4.0
<b>Affogato Al Caffé</b> expresso, glace vanille	4.0

## SOFTS

<b>Orangina, Schweppes</b> 25cl	4.0
<b>Jus de fruits</b> 25cl	4.0
<b>Ice Tea</b> 25cl	4.0
<b>Coca-Cola / Light / Zéro</b> 33cl	4.95
<b>Perrier</b> 33cl	4.5
<b>Eaux Minérales</b>	
<b>Santa Lucia Frizzante</b> 50cl	4.5
<b>Santa Lucia Frizzante</b> 100cl	7.0
<b>Santa Lucia Aqua Minerale</b> 50cl	4.5
<b>Santa Lucia Aqua Minerale</b> 100cl	7.0

## LES GOURMANDS

<b>Café gourmand</b> café + assortiment de pâtisseries + 1 boule de glace	9.0
<b>Thé gourmand</b> thé + assortiment de pâtisseries + 1 boule de glace	10.0
<b>Champagne Gourmand</b> La coupe 9cl + assortiment de pâtisserie + 1 boule de glace	14.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.



# LA GIOSTRA

64, Quai Georges Gorse / 92100 Boulogne Billancourt  
Tél. 01 46 89 16 65 / ouvert 7/7 / [www.lagiostra.fr](http://www.lagiostra.fr)

## GLI ANTIPASTI ENTRÉES

Assiette de charcuterie italienne	11.0
Pomodoro & mozzarella di bufala tomate, mozzarella di bufala	12.0
Crocchette di mozzarella fresca mozzarella di bufala panée, 2 sauces servies à part : basilic et tomate	12.0

## INSALATE SALADES

<b>Carpaccio de bœuf</b> viande de bœuf crue, huile d'olive, copeaux de parmesan, frites maison et salade mixte	16.0
<b>Insalata Cæsar</b> salade sucrine, poulet poêlé au beurre, copeaux de parmesan, sauce cæsar	15.0
<b>Antipasto all'italiana</b> charcuterie mixte, légumes grillés, mozzarella di bufala, pain focaccia, salade mixte	17.0
<b>Insalata Crottin de Chavignol</b> salade mixte, crottin de Chavignol sur toast chaud et lardons poêlés	14.0
<b>Salade Italienne</b> roquette, panaché de légumes grillés, mozzarella di bufala, crème balsamique, basilic	14.0
<b>Salade Provençale</b> salade tomate, thon, pommes de terre, haricots verts, œuf dur, anchois	14.0

## PASTA PÂTES

### Le Paste Classiche

Spaghetti Carbonara lardons fumés, crème, œuf	14.0
Spaghetti Bolognese 100% viande de bœuf, sauce tomate	14.0
Penne All'Arrabiata tomate, piment, échalote, ail	14.0
Lasagne di carne al forno 100% viande de bœuf, béchamel, mozzarella, parmesan le tout gratiné	15.0

### La Paste Classiche

Spaghetti ai frutti di mare crevettes, moules, calamars, palourdes, ail, tomate	16.0
Tagliatelle al salmon saumon fumé, crème	16.0
Penne ai 4 formaggi gorgonzola, chèvre, parmesan, taleggio	15.0
Penne alla Giostra poulet, ail, poivrons, champignons, crème	15.0
<b>Nouveau</b> Penne pesto Sorrentino & Mozza di Bufala basilic, ail, parmesan et mozzarella di bufala entière	16.0
Tagliatelle à la crème de truffe sauce à la mascarpone et crème de truffe	16.0
Ravioli ricotta & spinaci farci à la ricotta et épinards	15.0

### Risotti

Risotto al gorgonzola parmigiano e pinoli riz arborio, gorgonzola, parmesan et pignons	16.0
Risotto aux fruits de mer riz arborio, moules, calamars, crevettes, palourdes, ail, persil	17.0

## IL PESCE POISSONS

Pavé de saumon sauce oseille	19.0
Aile de raie montée au beurre avec sa sauce aux câpres	18.0
Calamars sauce bisque	17.0
Moules marinées à la crème et basilic frites maison	18.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## LE CARNI VIANDES

*Toutes nos viandes sont servies avec au choix pâtes, frites maison, ratatouille ou riz*

Piccata al limone escalope de volaille à la crème de citron	18.0
Escalope Marsala escalope de volaille glacée au marsala, sauce à la crème de champignons	18.0
La Milanese escalope de volaille panée, roquette, tomates cerises	17.0
Scaloppina alla parmigiana escalope de volaille, aubergines, jambon de parme 18 mois, mozzarella, tomate, gratinés au four	18.0
Tartare de bœuf 180g frites maison et salade	16.5
Suprême de volaille sauce à la crème de champignons	16.0
Saltimbocca al romana escalope de volaille, coppa gratiné au fromage provolone	18.0
Osso Bucco jarret de veau	21.0
Souris d'agneau, sauce romarin avec purée de pomme de terre maison	21.0

## PIZZE PIZZAS TRADITIONNELLES

Margherita tomate, mozzarella, origan	12.0
Napolitana tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan	14.0
Calzone soufflée tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan	14.0
Royale Végétarienne tomate, champignons, aubergine, oignons, poivron, cœur d'artichaut, origan, tomate cerise, roquette	14.0
Campione tomate, mozzarella, viande hachée, champignons, origan	14.0
Reale tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan	14.0
Orientale tomate, mozzarella, merguez, chorizo, œuf, origan	14.0
Marinara tomate, calamars, crevettes, moules, ail, persil, mozzarella	16.0
Paysanne tomate, mozzarella, lardons, œuf, crème fraîche, origan	14.5
Neptune tomate, mozzarella, thon, oignons, olives, origan	14.0
Romana 3 formaggi tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, origan	15.0
<b>Nouveau</b> Chèvre et miel crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, pignons de pin	16.0
4 Saisons tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, cœur d'artichaut, poivron, olives, origan	15.0
Spéciale Pizzaiolo tomate, mozzarella, merguez, jambon, champignons, olives, œuf, origan	15.5
Chavignol tomate, mozzarella, crottin de chavignol, œuf, jambon blanc, origan	16.0
4 jambons tomate, mozzarella, jambon blanc, salami, coppa, jambon san daniel, origan	16.0
La Giostra tomate, mozzarella, pepperoni, viande hachée, poivrons, œuf, origan	15.0
Piccante tomate, mozzarella, mélange veau/dinde, oignon, poivron, crème fraîche, piment, origan	15.0
Tartiflette crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons, pommes de terre, reblochon	15.0
Parme tomate, mozzarella, chèvre, jambon san daniel, roquette, origan	17.0
Saumon tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche	18.5
Pollo Barbecue sauce barbecue, mozzarella, poulet rôti, champignons, crème fraîche	15.0
Bufala mozzarella di bufala, tomates cerises, roquette, basilic	15.0
Supplément œuf, crème fraîche	1.0
Autres Suppléments	2.0
Supplément San Daniel ou Saumon fumé	3.0

## MENU BAMBINO 12€

Enfants de moins de 10 ans

Steak haché frites **ou** Jambon blanc frites **ou** Pizza Bambino **ou** Spaghetti Bolognaise  
+ Jus de fruits 25cl **ou** Verre de Coca-Cola 25cl + 1 boule de glace parfum au choix

Prix nets en euros, taxes et service compris.