



*Notre restaurant vous reçoit avec passion et dévouement depuis 1993.  
Découvrez notre histoire riche et succombez à notre fusion savoureuse de cuisines italienne et française. Notre engagement sans faille pour la qualité et la satisfaction de nos clients fait de La Giostra une adresse incontournable depuis plus de trois décennies.*

## ENTRÉES

PLANCHE DE CHARCUTERIE (Chorizo, salami, San Daniele, mortadelle)	12.00
PLANCHE MIXTE (Panaché de Charcuteries, chèvre, camembert, gorgonzola)	15.00
CROUSTILLANT DE MOZZARELLA DI BUFFALA	12.00
BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE	12.00
SALADE TOMATE ET BURRATA, sauce basilic, huile olive et crème balsamique	12.00
4 PIECES DE NEMS AU POULET SUR FEUILLE DE SUCRINE ET MENTHE FRAICHE	9.00

## GRANDES SALADES

CARPACCIO DE BŒUF (Viande de bœuf cru, huile d'olive, copeaux de parmesan, frites maison et salade verte)	18.00
SALADE CESAR (Salade sucrine, poulet poêlé au beurre, copeaux de parmesan, sauce césar)	17.00
SALADE ITALIENNE (Salade verte et roquette, panaché de légumes grillés, Burrata, basilic et crème balsamique)	17.00
SALADE CHEVRE CHAUD (Salade verte, chèvre, lardons et œufs pochés)	16.00
ANTIPASTO ALL'ITALIANA (Charcuterie mixte ou saumon fumé, légumes grillés, Burrata, pain focaccia, salade verte)	19.95

## PLATS

GIOSTRA BURGER (Viande hachée 180g, sauce gorgonzola, oignons grillés, coppa, frites maison et salade)	18.00
ESCALOPE MILANAISE (Escalope de volaille panée, roquette, tomates cerise), SPAGHETTI NAPOLITAINE	18.50
ESCALOPE PARMIGGIANO (Escalope de volaille, aubergine, jambon de parme 18 mois, mozzarella, tomate, gratiné au four), SPAGHETTI	21.00
TARTARE DE BŒUF (Frites maison et salade)	18.50
ROGNON DE VEAU SAUCE MARSALA, POMME VAPEUR	22.00
FISH & CHIPS	18.00
GAMBAS GRILLES ET LINGUINE A L'AIL ET BASILIC	22.00
POISSON DU JOUR SELON L'ARRIVAGE, POELE DE LEGUMES FRAIS	Prix du jour sur l'ardoise
SUPRÊME DE VOLAILLE sauce forestière, GRATIN DAUPHINOIS	19.00
OSSO BUCCO (JARRET DE VEAU), SPAGHETTI	23.00

## PATES

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE (Crevettes, moules, calamars, ail, tomate)	18.00
TAGLIATELLE AU SAUMON (Saumon fumé, aneth et crème)	18.00
PENNE PESTO SORRENTINO & BURRATA (Basilic, ail, parmesan et burrata entière)	18.00
PENNE GIOSTRA (Poulet, ail, poivrons, champignons, crème)	17.00
PENNE ARRABBIATA (Echalotes, ail, tomate, basilic, piment)	17.00
PENNE 4 FROMAGES (gorgonzola, chèvre, reblochon et parmesan)	17.00
RAVIOLI RICOTTA & EPINARDS	18.00
LASAGNE BOLOGNAISE	16.00
TAGLIATELLE A LA CRÈME DE TRUFFES ET MASCARPONE	18.00
SPAGHETTI CARBONARA (lardons fumés, crème, œuf)	15.50

## RISOTTO

RISOTTO A LA CREME DE TRUFFES ET CHAMPIGNONS	19.00
RISOTTO GORGONZOLA ET PARMESAN	19.00

## PIZZAS

Margherita <i>tomate, mozzarella, origan</i>	13.00
Napolitana <i>tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan</i>	16.00
Calzone soufflée <i>tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan</i>	15.00
Royale Végétarienne <i>tomate, champignons, aubergine, oignons, poivron, cœur d'artichaut, origan, tomate cerise, roquette</i>	15.50
Campione <i>tomate, mozzarella, viande hachée, champignons, origan</i>	15.50
Reale <i>tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan</i>	15.50
Orientale <i>tomate, mozzarella, merguez, chorizo, œuf, origan</i>	15.50
Paysanne <i>tomate, mozzarella, lardons, œuf, crème fraîche, origan</i>	15.50
Neptune <i>tomate, mozzarella, thon, oignons, olives, origan</i>	16.00
Romana 3 formaggi <i>tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, origan</i>	16.50
Chèvre et miel <i>crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, pignons de pain</i>	16.50
4 Saisons <i>tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, cœur d'artichaut, poivron, olive, origan</i>	16.50
Spéciale Pizzaiolo <i>tomate, mozzarella, merguez, jambon, champignons, olives, œuf, origan</i>	17.00
Saumon <i>tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche</i>	19.90
La Giostra <i>tomate, mozzarella, pepperoni, viande hachée, poivron, œuf, origan</i>	16.50
Piccante <i>tomate, mozzarella, mélange veau/dinde, oignon, poivron, crème fraîche, piment, origan</i>	16.50
Tartiflette <i>crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons, pommes de terre, reblochon</i>	16.50
Parme <i>tomate, mozzarella, chèvre, jambon de Parme 18 mois, roquette, origan</i>	18.00
Tartufo <i>burrata, crème de truffes, champignons, &amp; roquette</i> <b>NOUVEAU</b>	18.00
Bufala <i>crème fraîche, mozzarella di Bufala, tomates cerises, roquette, basilic</i>	16.50
Supplément <i>œuf, crème fraîche</i>	2.00
Autres Suppléments	3.00

## FROMAGES

CAMEMBERT, CHEVRE, REBLOCHON, GORGONZOLA	9.00
--	------

## GLACES

VANILLE, CHOCOLAT, CAFE, FRAISE, CITRON, FRAMBOISE, CAMEL.		COUPE PECHE MELBA	9.00
2 BOULES PARFUM AU CHOIX	6.00	COUPE CAFE LIEGOIS	9.00
3 BOULES PARFUM AU CHOIX	8.00	COUPE CAMEL LIEGOIS	9.00
SUPPLEMENT CHANTILLY	1.50	COUPE CHOCOLAT LIEGOIS	9.00
		COLONEL	10.50
		BANANA SPLIT	10.00

## DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE ET CREME ANGLAISE	9.00
PANNACOTTA AUX FRUITS ROUGES	8.00
TIRAMISU MAISON	9.00
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	9.00
TARTE AU CITRON MERINGUE	8.00
CREME BRULEE	8.00

## MENU BAMBINO 14 €

Enfant de moins de 10 ans

**Steck haché frites ou Jambon blanc frites  
ou Pizza Bambino ou Spaghetti Bolognaise  
+ Jus de fruits ou Verre de Coca-cola  
+ 1 boule de glace parfum au choix**

### APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51 2cl	6.00
Martini rosso, bianco 4cl	6.00
Suze 4cl, Porto 5cl	6.00
Campari 5cl	6.00
Vodka orange 4cl	10.00
Kir vin blanc 10cl	5.00
cassis, pêche ou mûre	
Kir Royal 12cl	10.00
Champagne aoc Mailly	
Marsala nature 5cl Sel	6.00
amandes ou œuf	
Gin tonic 5cl	9.00
Get 27 5cl	8.00

### WHISKIES

	4cl	
Chivas 12 ans	10.00	
Jack Daniel's	10.00	
J&B	8.00	

### COCKTAILS

	4cl d'alcool	
Piña Colada	10.00	
lait de coco, ananas, rhum		
Mojito perrier, citron vert,	10.00	
menthe fraîche, rhum,		
Aperol Spritz 18cl	10.00	
St Germain Spritz 18cl	12.00	
Limoncello Spritz, 18cl	10.00	
limoncello, jus de citron,		
prosecco, eau gazeuse		
Banane Spritz 18cl	12.00	
crème de banane, rhum blanc,		
prosecco		
Campari Spritz 18cl	12.00	
campari, prosecco, eau gazeuse		
Americano maison 6cl	10.00	

### BIÈRES

warsteiner blonde 25cl	5,00
warsteiner blonde 50 cl	8,00
Paterpenus blanche 25cl	5,00
Paterpenus blanche 50cl	8,00
Moretti 33cl	6.00
Monaco, Panaché, 25cl	5.00

### SOFTS

Orangina, Schweppes 25cl	4.50
Jus de fruits 25cl	4.50
Ice Tea 25cl	4.50
Coca-cola, Light, Zero 33cl	4.95
Limonade ou sprite 25cl	4.50
Perrier 25cl	4.50
<i>Eaux Minérales :</i>	
Santa Lucia ou Cerelia Frizzante 50cl	4.50
Santa Lucia ou Cerelia Frizzante 100cl	7.00
Santa Lucia ou Cerelia Acqua Minérale 50cl	4.50
Santa Lucia ou Cerelia Acqua Minérale 100cl	7.00

### CHAUD

Café	2.50
Cappuccino	5.00
Irish Coffee	10.00
Thé	4.50

	Sans alcool	
Virgin Mojito perrier, citron vert,	8.00	
menthe fraîche		
Chamtaco	8.00	
Cocktail jus de fruits et sirop de grenadine		

### LES GOURMANDS

Café gourmand	9.00
café + assortiment de pâtisseries + 1 boule de glace	
Thé gourmand	10.00
thé + assortiment de pâtisseries + 1 boule de glace	

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## VINS ITALIENS

	Verre (15 cl)	50 cl	75 cl
<i>Chianti Classico Salvadori</i> Sangiovese grosso, merlot	7.00	17.00	29.00
<i>Lambrusco Secco ou doux</i> Vin rouge effervescent aux arômes prononcés de fruits rouges.	-	-	22.00
<i>Valpolicella Classico</i> Ce vin est parfait avec les viandes rôties, le gibier	7.00	17.00	29.00
<i>Bardolino Chiaretto</i> Vin léger et fruité	6.00	16.00	26.00
<i>Prosecco extra</i> Au nez les arômes sont intenses avec un parfum de pomme Golden.	7.00	-	29.00
<i>Orvieto classico Torricella</i> Vin blanc d'une couleur jaune avec des reflets pénétrants avec du fruit, frais en bouche. Vin qui se marie parfaitement avec un plat de poisson.	5.00	15.00	24.00

## VINS FRANCAIS

Le Vin du mois  
Rouge ou Rosé  
22.00 € la bouteille

### VINS ROUGE

COTE DU RHONE VILLAGES SAINTE CECILE	5.00	16.00	24.00
BROUILLY COEUR DE GRANIT CHATEAU CHENAS	6.00	18.00	26.00

### VINS ROSE

COTE DE PROVENCE MAURIN DES MAURES	6.00	18.00	26.00
COTE DE PROVENCE PRESTIGE MINUTY	-	-	46.00

### VIN BLANC

CHARDONNAY IGP LES HAUTS DE LA JOUSSELINIERE GILBERT&FILS	6.00	18.00	26.00
BOURGOGNE ALIGOTE VALENTIN VIGNOT	6.00	18.00	26.00

## BULLES

**Champagne**  
Brut Cuvé Charles Barr Momtaudom

la coupe 12cl **10.00** 75cl **67.00**

**Prosecco**

le verre 15cl **7.00** 75cl **29.00**

## DIGESTIFS

4cl

**Grappa, Amaretto**

**6.50**

**Cognac, Armagnac**

**9.00**

**Calvados**

**9.00**