

DI CLARA

R I S T O R A N T E



La carte

Tous nos plats sont faits maison



PRIVATISEZ NOTRE NOUVELLE SALLE DE RESTAURANT

REPAS D'ENTREPRISE, ANNIVERSAIRE
OU ÉVÉNEMENTS...

RÉSERVATION SUR : WWW.DICLARA.COM
OU AU 03 87 76 04 54

DI CLARA
R I S T O R A N T E

AVEC L'APÉRITIF

Antipasti pour 2 personnes 16,10€
Assortiment de charcuteries et fromages italiens

LES SALADES

Insalata di Pollo 14,60€
Salade verte, poulet, concombre, tomate, copeaux de Grana Padano

Insalata Caprese 15,10€
Salade de tomates fraîches, mozzarella di bufala, huile d'olive

Insalata di Capra 15,60€
Salade verte, toasts de chèvre, miel, et (saumon fumé ou jambon cru)

MENU DÉJEUNER

LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI INCLUS



UN PLAT

(un plat du jour ou une pizza au choix à la carte)

+ UNE BOISSON

un soft au choix ou un verre de vin

+ (Bordeaux, Tariquet Classic ou Côtes de Provence)

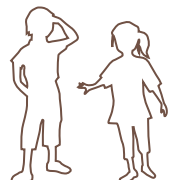
CAFÉ GOURMAND (ou thé gourmand) 18,90€

MENU BAMBINO

Une **boisson** au choix

+ **Pizza Regina** ou **Rigatoni sauce crème** (pâtes fraîches)

+ **Glace 1 boule** au choix 12,90€



LES PIZZAS



BASE TOMATE

Napolitana	12,60€
Tomate, mozzarella, olives, basilic	
Sicilienne	12,80€
Tomate, anchois, câpres, mozzarella, olives	
Regina	13,10€
Tomate, jambon, champignons, mozzarella	
Calabraise	13,90€
Tomate, chorizo, lardons, poivrons, champignons, mozzarella, olives	
Pancetta	14,80€
Tomate, jambon, pancetta, mozzarella, olives	
Calzone.....	14,90€
Tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella, en chausson avec salade verte	
Végétarienne	15,00€
Tomate, aubergine, poivrons, artichaut, mozzarella, olives, champignons, tomates fraîches	
Romana	15,10€
Tomate, chorizo, jambon, lardons, champignons, œuf, mozzarella, olives	
Quattro formaggi.....	15,20€
Tomate, gorgonzola, reblochon, chèvre, mozzarella	
Di Clara.....	15,30€
Tomate, jambon, chorizo, champignons, oignons, artichaut, poivrons, mozzarella, olives	
Del Fattore	16,50€
Tomate, poulet, poivrons, champignons, mozzarella, olives, oignons	
Parma.....	16,80€
Tomate, jambon cru, œuf, mozzarella, olives	
Bufala	16,90€
Tomate, tomates fraîches, mozzarella di bufala, olives	

BASE CRÈME

Alsacienne	13,60€
Crème, lardons, champignons, oignons, mozzarella	
Bianca	15,30€
Chèvre frais, crème fraîche, copeaux de Grana Padano, salade verte	
Salmone	16,60€
Crème, saumon, oignons, câpres et rondelle de citron	
Supplement salade verte	2€70

DI CLARA

R I S T O R A N T E ● ○ ●

 DiClaraRistorante WWW.DICLARA.COM

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON



LES RISOTTOS

Risotto di Spagna 15,50€

Au chorizo, crème et fromage italien

Risotto di pollo 15,80€

Au poulet, crème, fromage italien

Risotto di asparagi 16,20€

Aux asperges vertes, crème, tomates fraîches, poireaux, fromage italien

Risotto della foresta 16,50€

Aux deux champignons, crème et fromage italien

Risotto abruzzes 16,60€

À la pancetta, crème et fromage italien

Risotto salmone 16,80€

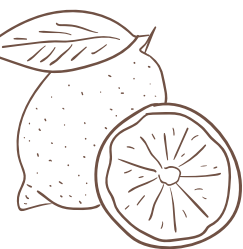
Au saumon frais, crème et fromage italien

Risotto di scampi 16,90€

Aux scampis, crème, tomate, fromage italien

Risotto primo 17,90€

Aux Saint-Jacques, crème et fromage italien



DI CLARA

R I S T O R A N T E ● ● ●

 DiClaraRistorante WWW.DICLARA.COM

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

LES PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES



Gnocchi

Napolitaine (tomate)	14,70€
À la crème	14,70€
Au gorgonzola	14,70€
Crème champignons	14,70€

Fettucini Sauces au choix :

Napolitaine (tomate), carbonara ou 'aglio, olio e peperoncino (ail, huile d'olive et piment)	15,10€
Crème champignons	15,60€
Scampis.....	17,10€
Saint-jacques	18,00€

Lasagnes au bœuf di casa..... 16,50€

Sauce tomate, bœuf hâché, oeuf dur, mortadelle, fromage italien

Ravioli di Quattro Sapore..... 16,60€

Assortiment de raviolis farcis à la ricotta, aux asperges, et au saumon

Sauces au choix : crème, napolitaine (tomate) ou crème champignons

Ravioli Unico..... 19,80€

Raviolis farcis à la viande de bœuf avec sa sauce au foie gras



SPECIALITÀ DELLA CASA

VIANDES ET POISSONS

Burger d'Italia 17,20€

Viande de boeuf hachée, Cheddar, salade, tomate, oignons, sauce tartare, accompagnée de frites

Arancini 18,30€

Boule de riz panée avec ses petits pois, aromatisée au whisky, et sa sauce napolitaine

Milano 18,60€

Escalope de filet de dinde panée, accompagnée de pâtes fraîches à la napolitaine

Polpettes di casa 18,80€

De bœuf et de veau hachées, en boulettes, accompagnées de pâtes fraîches à la napolitaine

Reverso 18,90€

Cordon bleu de filet de dinde fait maison accompagné de pâtes fraîches, sauce crème-champignons

Pizzaiola 19,90€

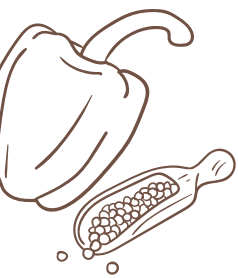
Escalope de VEAU recouverte de jambon cru gratinée de fines tranches de tomates et mozzarella, accompagnées de pâtes fraîches à la napolitaine

Spiedino di pesce 20,20€

Brochettes de scampis, saumon et saint-jacques accompagnée de légumes frais

Filetto di manzo al rosmarino 21,90€

Filet de bœuf grillé (200 g) à la plancha accompagné de pâtes fraîches à l'huile d'olive



DI CLARA

RISTORANTE ● ○ ●

 DiClaraRistorante WWW.DICLARA.COM

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

LES DESSERTS



Panna cotta avec son coulis de fruits rouges	6,30€
Mi-cuit chocolat	6,70€
Carpaccio d'ananas (ananas frais, caramel et glace vanille)	6,90€
Tiramisu di casa	7,00€
Café gourmand	7,60€

LES GLACES

Coupe 2 boules	4,50€
Coupe 3 boules	5,50€

Parfums au choix :

Glaces : vanille, chocolat, café, fraise, pistache, spéculoos

Sorbets : citron, fruit de la passion, framboise

Coupe spéculoos	6,60€
Glace spéculoos, biscuit, caramel, chantilly	
Coupe café glacé	6,70€
Glace café, café chaud, chantilly	
Coupe amarena	7,00€
Glace vanille, cerises griottes confites, chantilly	
Coupe limoncello	7,20€
Sorbet citron, liqueur limoncello	
Coupe colonel	7,70€
Sorbet citron, vodka	



DI CLARA

R I S T O R A N T E ● ○ ●

 DiClaraRistorante WWW.DICLARA.COM

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON



LES VINS FRANÇAIS

VINS ROUGES

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75cl
Bordeaux supérieur «Les hauts de Cour Montessant»	5,10€	28,05€
Graves «Château Pontet La Gravière»	5,80€	31,90€
Puisseguin St.-Emilion «Les Margelles»	6,00€	33,00€
Côtes du Rhône «Les Coccinelles» BIO	6,50€	35,75€
Julienas «Domaine de la conseillère» Mommessin	7,20€	39,60€
Haut-Médoc «Chât. Lamotte Cissac» Cru Bourgeois	7,80€	42,90€
St.-Estèphe «Pavillon St.-Estèphe»	9,50€	52,25€
AOP Margaux «Initial de Margaux»	-----	48,00€
Côtes de Beaune «Volnay»	-----	65,00€

VINS BLANCS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75cl
Côtes de Gascogne «Classic, sec» Dom. Tariquet	4,70€	25,85€
Mâcon-Villages «Cave d'Azé»	6,00€	33,00€
Loire «Coteaux du Layon» Moëlleux	6,80€	37,40€
Côtes de Gascogne «Tariquet 1 ^{er} Grives Moëlleux»	7,10€	39,05€
Chablis «Finage» La Chablisienne	9,20€	50,60€
Saint-Véran «Jules Belin» J. Ver.	9,50€	52,25€

VINS ROSÉS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75cl
Corolle «IGP Gascogne»	4,20€	23,10€
Terra Nativa «IGP Ile de beauté»	4,70€	25,85€
Dom. Grand St Paul Bio «IGP Vin de Pays du Var»	5,00€	26,04€
Côtes de Provence «Les Hauts de Masterels»	5,50€	30,25€
Languedoc «Prestige Puech-Haut IGP d'OC»	7,50€	41,25€

PICHETS DE VINS (50 CL)

Rouge - Bordeaux AOP 12%	
Blanc - Côtes de Gascogne 12%	
Rosé - IGP Méditerranée 12%	



	50CL
	14,10€
	14,10€
	14,10€

LES VINS ITALIENS



VINS ROUGES

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75cl
Emilie Romagne «Lambrusco Dolce»	4,50€	24,75€
Sicile «Nero d'Avola IGT Caleo»	5,00€	27,50€
IGT PUGLIA «Messapi Primitivo»	5,30€	29,15€
Abruzzes «Montepulciano d'Abruzzo»	5,50€	30,25€
Masi Renzo «Chianti DOCG»	5,70€	31,35€
Venetie «Valpolicella Classico»	6,30€	34,65€
IGT Benaco Bresciano «Giome»	8,50€	46,75€
Toscane «Chianti Classico DOCG»	8,90€	48,95€
Piemont «Barolo DOCG»	-----	60,00€

VINS BLANCS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75cl
Piemont «Moscato Spumante VSQ Vin effervescent»	5,00€	27,50€
Venetie «Pinot Grigio garda DOCG»	5,80€	31,90€
Soave «Santa Sofia» Monte Foscario	5,90€	29,55€
Prosecco «Martini»	6,90€	37,95€
Greco di Tufo «Vesuve»	7,50€	41,25€
Lugana «Cà Maiol» DOP	7,90€	43,45€

VINS ROSÉS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75cl
Emilie Romagne «Lambrusco Dolce»	4,50€	24,75€
Venetie «Bardolino Chiaretto DOCG»	4,70€	25,85€
IGT Venezie «Antichello»	5,00€	27,50€
Montepulciano «Doc Cerasuolo d'Abruzzo»	5,40€	29,70€
Campanie «Lacryma Christi Del Vésuvio»	6,50€	35,75€

BOCCAILE DI VINO (50 CL)

Pichet de vin - Rouge - Sicile «Nero d'Avola IGT Caleo»		50CL	14,10€
Pichet de vin - Blanc - Venetie «Pinot Grigio garda DOCG»		14,10€	
Pichet de vin - Rosé - «Bardolino Chiaretto DOCG»		14,10€	



LES BOISSONS

Apéritifs

Ricard, 2cl	4,30€
Martini rouge, blanc, 4cl	4,30€
Campari, 6cl	4,30€
Porto rouge, 8cl	4,30€
Kir (cassis, pêche ou mûre), 12cl	4,80€
Aperol Spritz	7,90€
Martini Royale	8,90€
Kir Royal, 12cl	9,70€

Bières à la pression

Kronenbourg 1664, 25cl	4,80€
Picon bière, 25cl	5,90€

Bières en bouteille

Poretti, 33cl	5,10€
Pietra Rossa, 33cl	6,00€

Alcools

Whisky J&B, 4cl	6,30€
Cognac, 4cl	6,30€
Gin, Vodka, Get 27, 4cl	6,30€
Jack Daniel's, 4cl	6,70€

Champagne

Coupe de champagne, 12cl (Duval-Leroy «Brut 1er Cru»)	9,60€
Bouteille de champagne, 75cl (Duval-Leroy «Brut 1er Cru»)	51,00€

Digestifs

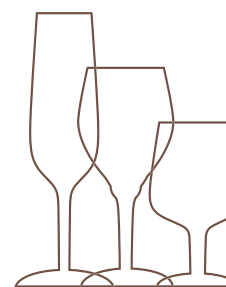
Mirabelle, Poire, Framboise, 4cl	6,30€
Amaretto, Limoncello, Grappa, 4cl	6,30€
Sambucca, Marsala, 4cl	6,30€

Softs

Vittel, 50cl	4,20€
Vittel, 1 litre	6,00€
San pellegrino, 50cl	4,30€
San pellegrino, 1 litre	6,30€
Coca-cola, Fanta orange, Perrier, Limonade, 33cl	4,20€
Ice tea, Schweppes, 25cl	4,20€
Jus de fruits (Orange, Pomme, Ananas, Tomate), 25cl	4,20€
Bitter San Pellegrino, 10cl	4,20€

Boissons chaudes

Café espresso (Lavazza en capsule)	2,60€
Café décaféiné (Lavazza en capsule)	2,90€
Grand café (Lavazza en capsule)	3,60€
Infusion, Thé	3,30€
Cappuccino	4,30€
Irish coffee	8,90€



DI CLARA

RISTORANTE ● ○ ●

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 DiClaraRistorante WWW.DICLARA.COM