

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

Menus Junior

Pour les -6 Ans

12.90 €

PASTA BOLOGNESE

Véritable Sauce Bolognese Traditionnelle
au Bœuf Haché Maison, pâtes fraîches

OU

PASTA JAMBON

Pâtes fraîches , Jambon cuit Italien, crème de fromage

1 GLACE 1 BOULES

(CHOCOLAT, VANILLE, FRAISE OU NOISETTE)

OU

1 POM'POT

1 BOISSON AU VERRE

(sirop à l'eau, orangina, coca cola,
oasis, ou ice tea)

Pour les -12 Ans

14.90 €

PIZZA JUNIOR

Pizza en forme de Lapin, Sauce Tomate, Mozzarella
Fior di Latte, Basilic, Jambon cuit.

OU

LASAGNE DELLA NONNA

Authentique Lasagne 100% Bœuf Haché maison, pâtes fraîches
gratinées au four Mozzarella fior di latte et Parmesan AOP

1 GLACE 2 BOULES

(CHOCOLAT, VANILLE, FRAISE OU NOISETTE)

OU

1 PANNA COTTA

COULIS DE FRUITS ROUGES

1 BOISSON AU VERRE

(sirop à l'eau, orangina, coca cola,
oasis, ou ice tea)

Extras & Accompagnements

ROQUETTE & PARMESAN

4 €

MESCLUN DE SALADE VERTE,
TOMATES CERISES CONFITTES

4 €

PORTION DE FRITES

5 €

LEGUMES DU JOUR GRILLÉS

6 €

À LA CARTE

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

(Pour l'Apéritif)

Planche d'Antipasti à Partager ... ou pas !

Pour 1 à 2 pers

PICCOLO PARMA & GRANA 14 €

Chiffonnade de Jambon de Parme, copeaux de Parmesan AOP, Olives et Gressin

PICCOLO AFFETTATI & FORMAGGI 15 €

Spianata Piccante, Coppa IGP, Bresaola punta Danca, Parma 14 mois et Parmesan AOP

PICCOLA FOCACCIA NATURE 7,50 €

Focaccia à l'huile d'olive, romarin, roquette et copeaux de parmesan.

Pour 2 à 3 pers

AFFETTATI & FORMAGGI 26 €

Spianata Piccante, Coppa IGP, Bresaola punta Danca, Parma 14 mois et fromages Italiens: Pecorino Romano DOP, Parmesan AOP et Scamorza (Mozzarella fumée).

FOCACCIA DU ST JACQUES 10 €

Focaccia à l'huile d'olive, oignons rouges, olives noires, parmesan, fleur de sel, romarin, tomates cerise, roquette

PARMA & PARMESAN 26 €

Chiffonnade de Jambon de Parme, copeaux de Parmesan AOP, Olives et Gressin

GRANDE ANTIPASTO ITALIANO 29 €

Burratina crémeuse, Tomates cerises confites, Artichauds grillés des Pouilles sous huile, Poivrons farcis Fromages et Thon, Jambon de Parme 14 mois, Spianata Piccante, Coppa IGP, Bresaola, Parmesan AOP et Olives Nocellara de Sicile

A partir de 4 pers et plus ...

(Les Grandes Tables)

9,50 € par pers

GRANDE ANTIPASTO ITALIANO

Burratina crémeuse, Tomates cerises confites, Artichauds grillés des Pouilles sous huile, Poivrons farcis Fromages et Thon, Jambon de Parme 14 mois, Spianata Piccante, Coppa IGP, Bresaola, Parmesan AOP et Olives Nocellara de Sicile

& FOCACCIA DU ST JACQUES

Focaccia à l'huile d'olive, oignons rouges, olives noires, parmesan, fleur de sel, romarin, tomates cerise, roquette



Préparation Longue



Végétarien

* selon arrivages

À LA CARTE

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

Nos Entrées

TARTARE DE SAUMON, 14 € AVOCAT ET MASCARPONE

Assaisonné citron ciboulette, purée d'avocat, mascarpone, pistache, zestes de citron vert, crème d'orange et de balsamique blanc. Sur lit de roquette et tomates cerises.

HUITRES ET MOULES 15 € GRATINÉES À LA SICILIENNE

Juste gratinées à la panure sicilienne (agrumes et piments) et Prosecco

BOUQUET DE 12 € CREVETTES ET BULOTS

Servis avec notre Aioli Maison

PARMA & BURRATINA 13 €

Burratina crémeuse, jambon de Parme 14 mois sur lit de roquette et tomates cerise, copeaux de parmesan

PICCOLO CHEVRE CHAUD 12 € À L'ITALIENNE

Mesclun de salade, parmesan, croutons maison, dés de jambon de Parma, pignons de pin, Chèvre chaud sur toast au romarin. Tomates cerises confites

CARPACCIO DE BRESAOLA 12 €

Fines tranches de bœuf séché, Huile d'olive, Roquette, Parmesan, sauce Balsamique et Pesto au basilic. Tomates cerises confites

Les Fruits de Mer*

LES HÛÎTRES (PROVENANCE SELON ARRIVAGES)

les six 12 €

les neuf 17 €

les douze 22 €

servies avec vinaigre d'échalottes,
pain spécial et beurre 1/2 sel

PLATEAU DE FRUITS DE MER

MINIMUM 2 PERS

Prix par personne

24 €/PERS

3 Hûîtres "Baie de Quiberon"

Crevettes cuites, bulots, couteaux, moules

2 Gambas Black Tiger

Pincés de tourteau

aioli maison



Préparation Longue



Végétarien

* selon arrivages

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

Nos Pâtes *Linguine fraîches*

CARBONARA ORIGINALE 17 €

Véritable Carbonara traditionnelle aux pâtes fraîches, Guanciale, Pancetta, Œufs, Poivre, Parmesan AOP et Pecorino DOP

SCOGLIO 24 €

Gambas, Poulpe, Seiche, Sélection de Fruits de mer (selon arrivages, coques moules palourdes) Sauce Napoli aux Tomates cerise

BOSCAIOLA 24 €

Persillade de Champignons sautés au Foie gras, Saucisse, crème de parmesan

4 FROMAGES & BRESAOLA 24 €

Gorgonzola, Taleggio, Chèvre, dés de Bresaola, servis dans un panier de parmesan

LASAGNA DELLA NONNA 18 €

Véritable Laagne de Boeuf Maison

Nos Viandes

PORCHETTA DI MONTAGNA 18 €

Cochon de lait rôti aux herbes, purée maison et légumes du jour

SCALOPPINA FORESTIERA 19 €

Noix de Veau grillée, crème de champignons, purée maison et légumes du jour

PAVÉ DE BOEUF TATAKI 24 €

Pavé de Bœuf Français environ 180g façon tataki, mariné et juste cuit en "aller-retour" (bleu), purée maison et légumes du jour, sauce marchand de vin

T-BONE DE VEAU 28 €

Environ 300gr, Grillé Ail et Romarin, Purée maison, Légumes du jour

La Marée*

DORADE ENTIERE 400GR 24 €

Suivant arrivage, grillée au Romarin légumes du jour.

POLPO ALLA GRIGLIA 22 €

1/2 Poulpe grillé au romarin, Purée maison et légumes de Saison

@ 1/2 HOMARD À LA SICILIENNE 32 €

Gratiné à la sicilienne (panure d'agrumes) servi avec risotto Carnaroli et bisque de crustacés

GAMBAS FAÇON MOJITO 22 €

Gambas grillées, Cassonade, Menthe et Citron vert, servies avec risotto Carnaroli

Les Risottos

VG RISOTTO DES SOUS-BOIS 18 €

Riz Carnaroli, Champignons cuisinés en Persillade, Parmesan.

RISOTTO PESCATORA* 22 €

Riz Carnaroli, Gambas, fruits de mer bisque de crustacées au parmesan, crevettes, citron vert.

@ Préparation Longue

VG Végétarien

* selon arrivages

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

Les Desserts

CAFÉ GOURMAND

Tiramisù et assortiment de desserts, café expresso ou thé/infusion

9.50 €

TIRAMISU DELLA MAMMA

Véritable Tiramisù traditionnel au Marsala, zestes de citron, café, mascarpone

7.50 €

PANA COTTA

Coulis de Fruits Rouges ou Fruits Exotiques

6.50 €

BRIOCHE PERDUE

Servie avec glace vanille, crème anglaise, sauce caramel

7.50 €

BABA COMME À NAPLES

Baba au rhum, crème pâtissière, chantilly, pipette de Sirop au Rhum

8.00 €

PROFITTEROLES CREME CITRON

Choux crème citron, glace vanille, chantilly, sauce au chocolat.

6.50 €

Le Glacier

CAFFÉ AFFOGATO

Glace Vanille de Mad. arrosée d'un café expresso

5.50 €

COPPA AMARENA

2 boules Glace Vanille, Griottes Amarena, sauce Amarena, Chantilly

6.50 €

BOULE DE GLACE

3.50 € 5.50 € 7.00 €
1 boule 2 boules 3 boules

Vanille, Chocolat, Noisette, Fraise, Café
Rhum-Raisin, Citron, Citron Vert

COLONEL

Glace citron vert, Vodka

9.00 €

SORRENTINO

Glace citron jaune, Limoncello

9.00 €

@ Les Fromages

TRIO DE FROMAGES ITALIENS

9.00 €

ASSIETTE DE GORGONZOLA

7.50 €



Préparation Longue



Végétarien

* selon arrivages

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

Pizzeria in Bianco

CARBONARA

Mozzarella Fior di Latte, Guanciale, Parmesan, Pecorino, Œuf.

16 €

VG GORGONZOLA

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Roquette, Tomates cerise, Pesto et crème de Balsamique.

14 €

VG 4 FROMAGGI IN BIANCO

Mozzarella Fior di Latte, Parmesan, Gorgonzola, Taleggio, Pecorino, ciboulette.

15 €

MONTI

Mozzarella Fior di Latte, Scamorza, Speck, Taleggio, Œuf.

16 €

REGINELLA IN BIANCO

Mozzarella Fior di Latte, Parmesan, Pecorino, Champignons, Jambon cuit.

14 €

CALZONE IN BIANCO

Chausson : Mozzarella Fior di Latte, Taleggio, Pecorino, Parmigiano, Jambon cuit, Œuf, Salade.

16 €

TRANSALPINA

Mozzarella Fior di Latte, Taleggio, Pommes de terre, oignons, Pancetta.

15 €

VG CHEVRE MIEL

Mozzarella Fior di Latte, fromage de chèvre buchette, cerneaux de noix, miel et herbes de Provence

14 €

Pizzeria in Rosso

VG MARGHERITA ORIGINALE

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Basilic.

12 €

VESUVIO

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Jambon de Parme, Roquette, Copeaux de Parmesan, Pesto, Crème de Balsamique, Basilic.

16 €

DIAVOLA

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Piccante, oignons rouge, piments.

14 €

NAPOLI

Sauce Tomato, Anchois, Câpres, Origan, Olives.

14 €

REGINELLA

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, jambon cuit.

14 €

ANGELO E DIAVOLO

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Piccante, Gorgonzola, Oignons rouge, Piments.

16 €

CONTADINA

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Speck, Jambon cuit, œuf.

16 €

4 STAGIONI

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit, Champignons, olives et Artichauds.

14 €

CALZONE ORIGINALE

Chausson : mozzarella Fior di Latte, sauce Tomato, Champignons, Œuf, Jambon cuit, Salade.

16 €

VG VÉGÉTARIENE

Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, olives et Artichauds

14 €

BAMBINO

Pizza en forme de Lapin, Sauce Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Basilic, Jambon cuit.

9 €



Préparation Longue



Végétarien

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

Pizza Signature

VILLA SAINT-JACQUES

18 €

Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Jambon de Parme, Roquette, Burratina, Copeaux de Parmesan, Pesto, Crème de Balsamique, Basilic.

SALMONE E GAMBERI

18 €

Mozzarella Fior di Latte, crème ciboulette, Saumon fumé, Crevettes, Oignons rouge, zestes de citron, Roquette, Balsamique blanc.

FORESTIÈRE

18 €

Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Speck, Eclats de foie gras, Roquette, Parmesan, balsamique blanc.

BRESAOLA

18 €

Mozzarella Fior di Latte, Parmesan AOP, Taleggio DOP, Gorgonzola AOP, Roquette, Bresaola punta DANCA, Pesto au Basilic.

FIOCO

18 €

Mozzarella Fior di Latte, crème, Jambon Rostello aux herbes, croquettes de pommes de terre/Mozzarella, Basilic

NETTUNO

20 €

Sauce Tomate cerise, Mozzarella Fior di Latte, palourdes, moules, crevettes, saumon, poulpe, poivron farci au thon



Préparation Longue



Végétarien

VILLA



HÔTEL - RISTORANTE
SAINT JACQUES

Découvrez nos produits Italien

BURRATINA	Petite Mozzarella crémeuse	PECORINO	Fromage Italien de Brebis à pâte dure
SCAMOZZA	Mozzarella fumée	TALEGGIO	Fromage Italien à croûte lavée
COPPA	Porc séché en salaison	PANCETTA	Poitrine de porc séchée
ROSTELLO	Jambon de cochon de lait cuit aux herbes	GUANCIALE	Lard Supérieur salaison au poivre
SPIANATA PICCANTE	Equivalent Italien du Chorizo (moins gras)	BOTTARGA	Poutargue (œufs de mulot séchés)
BRESAOLA	Boeuf séché	AMARENA	Cerise griotte italienne
MARSALA	Liqueur de vin Italienne		

Notre Pâte à Pizza

Fermentation longue à la Napolitaine, plus digestes et plus légère
Nos pâtons sont réalisées maison sur le principe de la longue fermentation (min 48h) pour
une pâte fine aux trottoirs aérés et généreux

VILLA SAINT JACQUES

RESTAURANT PIZZERIA GRILL - CUISINE ITALIENNE & MEDITERRANÉENNE

Soft

SAN PELLEGRINO, EVIAN	1L	6.90€
	0.5L	3.90€
ORANGINA		
COCA-COLA / ZERO	33cl	4.50€
PERRIER	33cl	4.50€
LIMONADE / DIABOLO	25cl	4.50€
SIROP A L'EAU	2cl	2.50€
JUS DE FRUITS	25cl	4.50€
orange, ananas, ACE, tomate abricot, pomme		

Bières

PRESSION PORETTI	25cl	4.50€
	50cl	8.00€
BOUTEILLES		
• PERONI	33cl	4.50€
• MORETTI	33cl	4.50€
• PORETTI	33cl	4.50€
• HEINEKEN	33cl	4.50€
• PORETTI 0%	33cl	4.50€

Apéritifs

KIR VIN BLANC	12cl	6.00€
KIR PROSECCO	12cl	6.00€
KIR ROYAL	12cl	10.00€
ANIS ricard	2cl	3.50€
MARTINI Bianco, Rosso, Dry	4cl	5.00€
PORTO, SUZE	4cl	5.00€
WHISKY Monkey Shoulder	4cl	9.00€
WHISKY Chivas 15 ans	4cl	12.00€

Boissons chaudes

CAFÉ EXPRESSO, RISTRETTO	2.50€
CAFÉ NOISETTE, MACCHIATO	3.00€
DOUBLE CAFÉ	4.00€
DÉCAFEINÉ	3.00€
THÉ, INFUSIONS	4.00€
CAPPUCINO, VIENNOIS	5.00€

Cocktails

ITALIE

AMERICANO MAISON	18cl	9.00€
CAMPARI SPRITZ	18cl	8.50€
APEROL SPRITZ	18cl	8.50€

COCKTAIL DU JOUR	18cl	9.00€
------------------	------	-------

GIN

GIN TONIC	15cl	9.00€
GIN FIZZ	15cl	9.00€
MARTINI GIN	10cl	9.00€

VODKA

BLODDY MARY	15cl	9.00€
BLUE LAGON	15cl	9.00€
VODKA COOLER	15cl	9.00€

RHUM

PUNCH CRÉOLE	15cl	9.00€
MOJITO	15cl	9.00€
DAIQUIRI	6cl	9.00€

SANS ALCOOL

PARADIS	20cl	6.00€
---------	------	-------

Digestifs

COGNAC	4cl	10.00€
ARMAGNAC	4cl	10.00€
CALVADOS	4cl	10.00€
RHUM DON PAPA	4cl	12.00€
RHUM DIPLOMATICO	4cl	12.00€
GET 27	4cl	8.00€
MENTHE PASTILLE	4cl	8.00€
BAILEYS	4cl	8.00€
LIMONCELLO	4cl	10.00€