



Ouvert du mardi au samedi

Le matin à partir de midi, le soir à partir de 18h45

Bar à vin ouvert à partir de 18h00

isolaverde.fr

Nos Boissons

Les Apéritifs

- Apéritif maison (limoncello, prosecco, citron, eau gazeuse)	8,90 €	
- Spritz (aperol, prosecco, eau gazeuse)	8,90 €	
- Hugo (prosecco, eau gazeuse, fleur de sureau, menthe et citron)	8,90 €	
- Mojito	8,90 €	
- Virgin Mojito	6,90 €	
- Cocktail sans alcool	6,90 €	
- Cuba libre (rhum, coca, citron vert)	8,20 €	
- Gin tonic	8,20 €	
- Ricard	3,70 €	
- Martini rouge / blanc / rosé	4,40 €	
- Campari	4,60 €	
- Kir cassis / pêche / mûre	6,70 €	
- Kir italien (prosecco + mûre / cassis / pêche)	7,50 €	
- Porto	4,40 €	
- Suze	4,40 €	
- Adjuvant sirop	0,50 €	
- Adjuvant soda / jus de fruits	2,00 €	
	Coupe	Bouteille
- Prosecco	6,50 €	30,00 €
- Crémant brut blanc ou rosé	6,50 €	30,00 €
- Champagne brut blanc ou rosé	12,00 €	49,00 €
- Moscato	5,00 €	24,00 €

Les bières pressions

	25 cl	50 cl
- Panaché	3,80 €	6,70 €
- Monaco	4,10 €	6,70 €
- Angelo Poretti blonde	3,90 €	6,50 €
- Bière du moment	4,60 €	8,50 €
- Amer	4,60 €	8,50 €
- Picon / Cynar	4,60 €	8,50 €

Les bières bouteilles

	33 cl
- Angelo Poretti 33cl	6,00 €

Les Sodas

- Sirop à l'eau (grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, orgeat, passion, kiwi, cerise, coco, violette)	2,60 €
- Limonade	2,80 €
- Diabolo	2,90 €
- Coca cola / Coca zero / Thé glacé / Orangina / Tonic / Agrumes / tomate	4,10 €
- Jus de fruit granini (tomate, orange, ananas, abricot, goyave, pomme)	4,00 €
- Bière 0°	5,00 €
- Perrier	4,10 €
- Bitter	3,70 €

L'eau

	50 cl	1 L
- Eau plate	3,20 €	4,20 €
- Eau gazeuse	4,20 €	6,00 €



Nos Pizzas

Margherita	11,20 €
Tomate, mozzarella, basilic	
Napoletana	12,90 €
Tomate, mozzarella, basilic, anchois, olives	
Prosciutto	13,70 €
Tomate, mozzarella, jambon cuit aux herbes	
Regina	14,70 €
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon cuit aux herbes	
Calabrese	14,90 €
Tomate, mozzarella, salami piquant, gorgonzola	
Vegetariana	15,40 €
Tomate, mozzarella, légumes rôtis au four	
Calzone	15,40 €
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon cuit, oeuf	
Quattro Stagioni	15,40 €
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon cuit, artichaud, câpres, olives	
L'Italiana	15,40 €
Tomate, mozzarella, saucisse italienne, friarielli, ail	
Tonno E Bufala	15,70 €
Tomate, mozzarella, filets de poivron, thon, Bufala	
L'Isola	16,00 €
Crème fraîche, mozzarella, pancetta, chèvre, tomates cerises, roquette, miel	
Cinque Formaggi	16,50 €
Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, bufala, copeaux de parmesan	
Crudo E Rucola	16,50 €
Tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan	
Salmone Bufala	16,90 €
Tomate, mozzarella, filets de poivron, saumon fumé, bufala	
Pizza format enfant (moins de 12 ans)	9,00 €

* ingrédient supplémentaire à 1€ (sauf jambon de parme, salami, saumon à 2€ et burrata à 4,50€).



Nos Pâtes

Penne all'arrabbiata	14,10 €
Tomate, piment, ail, huile d'olive, persil	
Gnocchi alla sorrentina	15,90 €
Sauce tomate, mozzarella	
Penne tricolori	15,90 €
Pesto maison, tomates cerises et crème de burrata	
Paccheri napoletani con salsiccia	17,00 €
Saucisse italienne, filets de poivron, huile d'olive, sauce tomate	
Spaghetti al gamberoni	19,90 €
Gambas, ail, huile d'olive, tomates cerises	
Linguine alle vongole	19,90 €
Ail, huile d'olive, persil, vin blanc, palourdes, tomate	
Paccheri ai frutti di mare (selon arrivage)	23,00 €
Paccheri aux crevettes, Saint-Jacques, vongoles, sauce au vin blanc, ail	

Nos Pâtes fraîches

Delizia (raviolis farcis aubergines, tomates, parmesan)	17,50 €
Tomates cerises, roquette, ricotta salée	
Pasta dello chef	18,00 €
Pâtes fraîches, aubergines, viande hachée, scamorza	
Mezzaluna (raviolis farcis, tomates, burrata et basilic)	18,50 €
Pâtes farcies à la burrata, tomates et basilic, avec sauce huile d'olive, tomates cerises, basilic et crème de burrata	

Pâtes & Pâtes fraîches pour enfant (moins de 12 ans) 9,00 €

Nos Pâtes gratinées au four

Lasagne au boeuf	16,50 €
Avec viande hachée et de boeuf	
Rosette	16,90 €
Pâtes roulées avec ricotta et jambon cuit, gratinées au four avec crème et grana	

Nos Viandes

Scaloppina alla grilla (deux accompagnements au choix) Escalope de veau grillée (origine : UE)	21,00 €
Saltimbocca alla romana (deux accompagnements au choix) Escalope de veau (origine : UE), sauge et jambon de Parme	23,00 €
Scaloppina alla toscana (deux accompagnements au choix) Escalope de veau (origine : UE), sauce tomate, crème, vin blanc (origine : France)	23,50 €
Entrecôte grillée (deux accompagnements au choix) Entrecôte de boeuf grillée (origine : UE), deux accompagnements au choix	28,50 €

Sauces pour les viandes : Gorgonzola, crème champignons, poivre : 2€

Nos poissons

Pavé de saumon au four (deux accompagnements au choix)	21,00 €
Filet de turbot poêlé (deux accompagnements au choix)	23,50 €

Nos Accompagnements viandes et poissons

- Risotto
- Pommes de terre au four
- Salade
- Légumes
- Pâtes

Tout supplément d'accompagnement : 3€

Nos Risottos

Risotto pancetta Risotto au vin blanc avec gorgonzola, noix et pancetta grillée	18,00 €
Risotto gambas et Saint-Jacques Risotto au vin blanc avec gambas grillées et Saint-Jacques	23,00 €
Plat du jour + salade (Midi)	13,50 €

Nos Entrées / Salades

Caciocavallo		16,00 €
Miel, croûtons de pain à l'ail et salade		
Salade César		16,00 €
Croutons, parmesan en copeaux, poulet, légumes, tomates, sauce César		
Salade Italienne		17,00 €
Jambon de Parme, bufala, légumes grillés, tomates séchées, parmesan en copeaux		
Salade de poulpe		22,00 €
Salade, poulpe grillé, pommes de terre, oignons à l'aigre doux		
Insalata mista	Petite 4,50 €	Grande 6,00 €
Salade, tomates cerises, crudités		
Carpaccio di manzo	11,50 €	16,50 €
Carpaccio de boeuf, olives, parmesan en copeaux, roquette, pain à l'ail		
Tartare de Saint-Jacques	11,50 €	16,50 €
Saint-Jacques, agrumes		

À partager, ou pas !

Focaccia		11,00 €
Pâte à pizza, huile d'olive, ail, origan		
Bruschette tomates	Petit 7,20 €	Grand 12,50 €
Pain à l'ail, tomates cerises, basilic, huile d'olive, roquette		
Bruschette blanche	7,70 €	13,50 €
Pain grillé au four, scamorza, gorgonzola, chèvre		
Assortimento all'Italiana	12,00 €	21,00 €
Assortiment de charcuterie italienne, parmesan, olives, bufala, roquette		
Assortimento formaggi	12,00 €	21,00 €
Assortiment de fromages italiens, olives, roquette		

Nos Desserts

Panna Cotta aux fruits rouges	7,50 €
Cannoli à la sicilienne	7,50 €
Tiramisu	8,00 €
Fondant au chocolat	7,50 €
Glaces (Chocolat, noisette, café, vanille, citron, fraise, stracciatella, framboise, menthe-choco, melon, pêche, pistache, amarena, fiordilatte)	
- 1 boule	2,90 €
- 2 boules	5,30 €
- 3 boules	7,00 €
<i>*Supplément chantilly : 1€</i>	
Glace Bambino (Vanille - Fraise - Smarties - Chantilly)	5,00 €
Café gourmand (4 pièces)	8,90 €



Fin de repas

Les Cafés et Thés

- Espresso	2,20 €
- Espresso crème	2,60 €
- Cappuccino	3,70 €
- Café latte	4,00 €
- Allongé	2,70 €
- Double espresso	3,30 €
- Double espresso crème	3,60 €
- Déca	2,60 €
- Déca crème	3,00 €
- Déca allongé	2,70 €
- Thé (noir, vert, vert menthe, earl grey, orange, fruits rouges)	3,20 €
- Infusion (verveine, pomme, herbes suisses)	3,20 €
- Irish coffee	10,00 €

Nos Vins au verre

→ Rouges

	Verre	1/4 L	1/2 L
- Nero d'Avola « Marchese Montefusco » (Sicile)	4,30 €	8,60 €	16,00 €
- Primitivo di Manduria « San Gaetano » (Pouilles)	5,50 €	11,00 €	20,00 €
- Terra di Marca bio (Venetie) merlot	7,00 €	14,00 €	25,00 €
- Primitivo bio « La traversata »	7,00 €	14,00 €	25,00 €
- Selvarossa « Salice Salentino » (Pouilles)	8,00 €	16,00 €	30,00 €
- IGP Rhone La Remise, domaine de la Mordorée	9,00 €	18,00 €	34,00 €

→ Blancs

- Ciro Mare Chiaro « Ippolito » (Calabre)	5,00 €	10,00 €	19,00 €
- Jasci bio « Trebbiano » (Abruzzes)	5,50 €	11,00 €	19,00 €
- Touraine Chenonceau, domaine La Renaudie 2020	7,00 €	13,50 €	25,00 €
- La barbacane, Cros Pujol	7,00 €	13,50 €	25,00 €

→ Rosés

- Greg & Juju (Pays d'Oc)	4,50 €	9,00 €	17,50 €
- Pinot gris	5,50 €	11,00 €	21,00 €
- Terra di Marca 2021 bio	6,00 €	12,00 €	23,00 €

→ Pétillants

- Lambrusco	4,50 €	9,00 €	17,00 €
- Moscato	4,90 €	9,50 €	18,00 €
- Crémant	6,50 €		
- Proseco	6,50 €		
- Champagne Quenardel brut ou rosé	12,00 €		

Nos pétillants en bouteille

→ Les Pétillants Français

	Bouteille
<u>Champagne</u>	
- Quenardel Brut Blanc	47,00 €
- Quenardel Brut Rosé	47,00 €
- Ruinart Brut	90,00 €
<u>Crémant d'Alsace</u>	
- Brut, blanc ou rosé	30,00 €

→ Les Pétillants Italiens

- Lambrusco	23,00 €
- Moscato	25,00 €
- Proseco	30,00 €

Nos Vins

Rouges

→ Les Français

Alsace

- Pinot noir domaine materne Haegelin 2020

Bouteille
47,00 €

Bordeaux

- Chateau relais de la dominique 2018
- Chateau la Dominique 2017
- Chateau Aimée Médoc 2020
- Chateau Vieilles Pierres 2019 Lussac-Saint-Émilion
- Frank Phélan 2016 Saint Estephe

49,00 €
99,00 €
29,00 €
32,00 €
58,00 €

Bourgogne

- HT côtes de beaune domaine F. Bergeret 2019
- Bourgogne pinot noir domaine Nicolas Rossignol 2020
- Savigny les Beaunes domaine Nicolas Rossignol 2020
- Nuits St Georges 1er cru Chaînes Carteaux domaine Bichot 2018
- Volney 1er cru les Caillerets domaine de la Pousse d'Or 2017

39,00 €
50,00 €
69,00 €
91,00 €
103,00 €

Languedoc / Roussillon

- Collioure domaine Many Puig

48,00 €

Loire

- AOC Touraine Clef de Sol domaine la Grange Thifaine 2020
- Saumur Chamoigny la Marginale domaine les Roches Neuves 2020

39,00 €
53,00 €

Rhône

- IGP La Remise domaine de la Mordorée
- AOP Cairanne domaine Marcel Richaud 2021
- Chateauneuf du Pape domaine Jerome Gradassi 2020
- Côte-Rotie Fructus Voluptas domaine Jamet 2020

35,00 €
43,00 €
56,00 €
99,00 €

Sud Ouest

- Côtes de Bergerac La Gloire de mon Père domaine Tour des Gendres 2019

44,00 €

→ Les Italiens

Sicile

- Nero d'Avola « Marchese Montefusco »

23,00 €

Pouilles

- Primitivo di Manduria « San Gaetano »
- Serre « Susumaniello »
- Primitivo bio « La Traversata »
- Selvarossa « Salice Salentino »

28,00 €
29,00 €
33,00 €
40,00 €

Abruzzes

- Cinque Autoctoni « Edizione / Fantini »

44,00 €

Toscane

- Message in a Bottle Rosso domaine Il Palagio Sting 2020
- Promis « Ca'Marcanda Gaja »

45,00 €
69,00 €

Vénétie

- Merlot Terre di Marca 2020

32,00 €

Piémont

- Barolo Marenca domaine Luigi Pira 2017

89,00 €

Blancs

→ Les Français

Alsace

- Sylvaner domaine Eric Rominger 2017 26,00 €
- Riesling Reservé domaine Trimbach 2020 40,00 €

Beaujolais

- Beaujolais blanc fut de chene domaine JP brun 37,00 €

Bordeaux

- Chateau Haut Reys Graves 2021 30,00 €
- Chateau Tour Léognan Pessac 2021 39,00 €

Bourgogne

- Chablis domaine Jean Collet 2020 45,00 €
- Chablis 1er cru Montée de Tonnerre domaine Jean Collet 2020 58,00 €
- Corton Charlemagne grand cru domaine Mestre 2018 160,00 €

Loire

- Touraine Chenonceau domaine la Renaudie 2020 32,00 €
- AOC Touraine Clef de Sol la Grange Thiphaine 2021 43,00 €

Provence

- IGP Cuvée des Filles domaine Valdition 36,00 €

Rhône

- Lirac la reine des bois domaine de la mordorée 2021 46,00 €

Roussillon

- IGP d'Oc la Barbacane domaine Grezan 35,00 €
- Collioure Muscat sec domaine Many Puig 40,00 €

→ Les Italiens

Calabre

- Ciro Mare Chioaro « Ippolito » 26,00 €

Abruzzes

- Jasci « Trebbiano » 27,00 €

Lac de Garde

- I Frati « Ca'Dei Frati » 31,00 €

Sicile

- Organicum Grillo Musita 2020 28,00 €

Toscane

- Message in a Bottle Bianco domaine Il Palagio Sting 2021 39,00 €

Rosés

→ Les Français

Alsace

- Pinot gris 30,00 €

Pays d'Oc

- Greg et Juju 24,00 €

Provence

- Minuty prestige 2021 35,00 €

→ Les Italiens

Vénétie

- Terre di Marca 2021 32,00 €

Spiritueux / Digestifs

Whisky

	Verre 4cl
- J&B	6,00 €
- Jack Daniel's	6,90 €
- Cardhu	8,90 €
- Ardnamurchan single malt	10,00 €
- Ardnamurchan cask strength	14,00 €
- Irish coffee	10,00 €

Rhum

- Diplomatico	8,20 €
- Naga	8,20 €
- Bocatheva 5 ans Venezuela	11,00 €
- Plantation XO	13,00 €
- Zacapa	15,00 €

Vodka

- Eristoff	6,00 €
- Zubrowka	6,90 €
- Grey goose	9,50 €

Gin

- Gin Gordon's	6,00 €
- Roku	6,90 €
- Bulldog	6,90 €
- Mare	8,50 €
- Hendrick's	8,50 €
- Anaë	9,50 €

Alcools Italiens

- Grappa blanche	8,30 €
- Grappa brune	9,70 €
- Fragolino	5,80 €
- Amaretto	6,00 €
- Limoncello	6,00 €
- Sambuca	6,00 €
- Amaro del Capo	8,00 €

Cognac / Armagnac

- Hennessy	9,50 €
- Delamain Xo Pale & Dry	18,00 €
- Armagnac XO	9,50 €

Autres

- Bayles	6,00 €
- Get 27	6,00 €
- Jägermeister	6,00 €
- Chartreuse verte	9,50 €
- Framboise sauvage / Poire williams / Prune sauvage	8,50 €
- Adjuvant soda ou jus de fruits	2,00 €

Nos pétillants

→ Les Pétillants Français

Champagne

- Quenardel Brut
- Quenardel Rose
- Ruinart Brut

Crémant d'Alsace

- Brut, blanc ou rosé

Bouteille

47,00 €

47,00 €

90,00 €

28,00 €

→ Les Pétillants Italiens

- Lambrusco
- Moscato
- Proseco

20,00 €

24,00 €

33,00 €