



HAPPY HOUR DE 18H/20H 7/7

Prix en vert=Tarif Happy Hour

Spritz

	HP	
Spritz Aperol	7,5€	9€
Spritz Campari	7,5€	9€
Spritz Limoncello	7,5€	9€
Spritz Viasette	7,5€	9€
(martini rouge,apérol,prosecco)		
Spritz Gingembre Beer	7,5€	9€
Spritz Hugo	7,5€	9€
Spritz Blue	7,5€	9€
Spritz Aperol fini à la bière	7,5€	9€

Bières

	HP	
Moretti en pression 25cl	4,5€	5€
Moretti en pression 50cl	7,5€	10€
Lagunitas IPA 25cl	4,5€	5€
Lagunitas IPA 50cl	7,5€	10€
Duvel		6€
La Parisienne Blanche		6€
La Pariseinne IPA		6€

Cocktails

	HP	
Bellini	7,5€	9€
Rossini	7,5€	9€
Americano	7,5€	9€
Gin Tonic	7,5€	9€
Mojito	7,5€	9€
Pinacolada	7,5€	9€
Moscomule	7,5€	9€
Campari orange	7,5€	9€
Campari soda	7,5€	9€
Margarita	7,5€	9€
Paloma	7,5€	9€
Pornostar (Vodka, sirop vanille, jus maracuja)		9€
Expresso Martini (Vodka, liqueur de café, café)		9€

Apéritifs

Martini rouge	7€
Campari	7€
Martini Blanc	7€
Kir vin blanc	7€
Kir Royal	7€
Porto rouge	7€
Ricard	5€

Les Negroni

Negroni Classico	9€
Negroni White (Suze, gin, vermouth blanc)	9€
Negroni Sbagliato (Campari, prosecco, vermouth rouge)	9€
Negroni Mezcal (Campari, tequila, vermouth rouge)	9€
Negroni French (Campari, armagnac, vermouth rouge)	9€

Plancha à grignoter ou à partager avec l'apéro

FOCACCIA à l'huile d'olive, fleur de sel (1 ou 2 pers)	7€
PINSA mozzarella tomate (1 ou 2 pers)	13€
PLANCHA fromage focaccia (1 pers)	16€
PLANCHA charcuteries italiennes focaccia (1 pers)	16€
PLANCHA mixte fromage, charcuteries focaccia (2 ou 3 pers)	25€

Les bulles

Prosecco	29€
Lambrusco amabile DOC	31€
Champagne Jacquart Brut	69€

Vins Blanc 75cl

Chardonnay Malvasia	36€
Annachiara Chardonnay	33€
Soave Classico	33€
Pinot Grigio delle Venezie	33€

Vin rosé 75cl

Rosé Picchio I.G.T (San Giovese)	33€
----------------------------------	-----

Vins rouge 75cl

Chianti Mansalto	33€
Valpolicella Superiore D.O.C.	35€
Primitivo Lucarelli I.G.P	35€
Nero d'Avola Zabu D.O.G	33€
Merlot Fantinelli D.O.C	33€
Adino (Montepulciano/Sangiovese)	33€
Ripassa D.O.C	49€

Nos Verres de vins

Verre de vin (blanc/rouge/rosé)	6€	7€
Coupe de prosecco DOC	7€	8€

Alcool fort

Limonello	7€
Amaretto	7€
Bayles	7€
Chartreuse	7€
Calvados	7€
Cognac	9€
Get 27	7€
Whyskies	9€
Gin	7€
Tequila	7€
Armagnac	9€
Rhum Havana	7€
Rhum Don Papa	9€
Poire William	7€

Moktails

Thé glace pêche	6€
Citronnade maison	6€
Virgin Spritz	6€
Cocktail Jus de fruits	6€
Virgin Mojito	6€
Virgin Colada	6€
Virgin Spritz Blue	6€
Sicilien Sunset	6€
Basilic Fizz	6€
Martini Pomelo	6€

Softs

Coca	5€
Coca zero	5€
Fuze tea	5€
Orangina	5€
Sprite	5€
Perrier	5€
Tonic	5€
Tonic pomplemousse	5€
Ginger b��r	5€
Sirop à l'eau	3€
Diabolo	5€
Jus de fruits (pomme, ananas, orange, pêche)	5€

Boissons chaudes ou pas!

Cafe espresso	2,5€
Deca	2,5€
Noisette	2,7€
Cafe creme	5€
Cappuccino	5€
Latte macchiato	5€
Cafe frappé	5€
Thé ou Infusion	5€

Eaux 75 cl

Acqua Chiara microfiltrée plate	3€
Acqua Chiara microfiltrée pétillante	4€

Glaces

Coupe William (glace poire et William)	10€
Coupe Colonel (glace citron et vodka)	10€

VIASETTE



NOUVELLE TERRASSE
7 rue Charles et René Auffray
HAPPY HOUR DE 17H/20H 7/7

RISTORANTE PINSERIA
V I A S E T T E
 CUISINE CONTEMPORAINE

Nos verres de vins Italiens 15cl

Verre de vin (blanc/rouge/rosé)	7
Coupe de Prosecco DOC	8

Apéritifs et Cocktails

Campari, Martini blanc ou rouge (4cl)	7
Campari soda/orange (16cl)	7
Bellini, Rossini (12cl)	9
Negroni (16cl)	9
Negroni Sbagliato (16cl)	9
Americano (16cl)	9
Kir vin blanc (10cl)	7
Kir Royal (10cl)	8
Gin Tonic pomelo (16cl)	9

Cocktails sans alcool

Martini rouge sans alcool et tonic, pomelo	6
Virgin Spritz (16cl)	6
Virgin Spritz bleu	6
Virgin Mojito	6
Cocktail de jus de fruits (16cl)	6
Thé glacé	6

Softs 33 cl

Coca, jus de fruits, Limonade, etc...	5
---------------------------------------	---

Nos Spritz 16 cl

Aperol Spritz	9
Spritz Campari	9
Spritz Aperol à la bière	9
Spritz Limoncello	9
Spritz Viasette	9
Spritz P31 vert	9
Spritz ginger beer	9

Eaux 75 cl

Acqua Chiara microfiltrée plate	3
Acqua Chiara microfiltrée pétillante	4

Alcools Forts divers 4cl 13

Limoncello (4cl)	7
Amaretto (4cl)	7

Bières

Moretti Pression (25cl)	6
I.P.A pression (25cl)	5
I.P.A pression (50cl)	10
Moretti Pression (50cl)	10
Duvel (33cl)	6
La Parisienne Blanche (33cl)	6
La Titi Parisienne IPA (33cl)	6

ASSIETTE A PARTAGER

FOCACCIA à l'huile d'olive, Origan, fleur de sel (1 ou 2 pers)	7
PINSA mozzarella tomate (1 ou 2 pers)	13
PLANCHA fromage focaccia (1 pers)	16
PLANCHA charcuteries Italiennes focaccia (1 pers)	16
PLANCHA mixte fromage, charcuteries focaccia (2 ou 3 pers)	25

ANTIPASTI

Mozzarella Bufala , sauce tomate et aubergines	14
Burrata , légumes grillés marinés	15
Plancha légumes grillés focaccia	14
Carpaccio de boeuf (mayonnaise Worcester, roquette et Grana Padano)	19
Plancha charcuteries Italiennes focaccia	16
Carpaccio de saumon façon gravlax sauce guacamole, lime	16
Bruschetta , saumon, avocat, oeuf poché et crème de fromage	12

PASTERIA

Linguine Carbonara classique ou poulet	15
Linguine Tomates , basilic, Burrata	14
Linguine Amatriciana , tomates, lardons, Grana Padano	15
Linguine Puttanesca , thon, tomates, olives, câpres	15
Linguine Vongole (Palourdes), tomates cerises	19
Linguine tomate Arrabiata	15
Linguine polpette , boulettes de boeuf, sauce tomate	15
Rigatoni al Brucio de bœuf (sauté de bœuf, oignons et Grana Padano)	16
Rigatoni crème de Gorgonzola , noix	16
Rigatoni Aubergines , Scamorza, tomates, pignons de pin	17
Rigatoni Saumon Mariné , crème fraîche	18
Gnocchi , crème, sauce truffe et champignons	18

LES SPECIAUX

Tartare de Bœuf , burrata, sauce truffe et champignons, PDT au four, salade	26
Grand Burger Italiano (steak, fromage fumé, bacon, oignons confits, tomate, salade, PDT au four)	24

Menu BAMBINO

Pâtes tomates ou crème ou
Margarita, 1 boule de glace, 1 soft
15

SALADES XXL

Salade POLLO	16
Salade SALMONE	17
Salade PARMA	19

Nos viandes sont d'origine
française et européenne

DOLCI

Tiramisu spéculoos		9
Panna cotta fruits rouges		8
Fondant chocolat, glace vanille		10
Café/Thé gourmand		9
Brioche façon pain perdu Nutella ou pistacchio, glace vanille		12
Tarte au citron		10
Tarte Tatin, glace vanille		10
Glace aux choix (café, vanille, chocolat, fraise, citron)	la boule	3
Coupe Colonel (glace citron, vodka)		12
Assortiment de fromages du moment		10

Champagne & Co' 75cl

Champagne JACQUART	Btl	69
Prosecco / spumante Fantinel		29
Lambrusco Secco D.O.C		31

Vino Bianco 75cl

Chardonnay	Btl	36
Annachiara Spinsanti I.G.T		33
Soave Classico Zenato D.O.C		33
Pinot Grigio delle Venezie Zenato D.O.C		33

Vino Rosato 75cl

Rosé Picchio I.G.P	Btl	33
--------------------	-----	----

Vino Rosso 75cl

Chianti Mansalto (sangiovese)	Btl	33
Valpolicella Superiore Zenato D.O.C		35
Pipassa D.O.C		49
Primitivo Lucarelli I.G.P		33
Nero d'Avola Zabu D.O.G		33
Merlot Fantinel D.O.C		33
Adino (montep/sangiovese) D.O.C		33

Les prix exprimés sont en euros/prix service compris

PINSERIA

Nos PINSA sont réalisées avec 3 farines « blé, soja, riz » levée 48h
Pour vous offrir cette légèreté et ce croustillant inégalables

PINSA MOZZARELLA	13
Tomates, Mozza, Huile d'Olive au Basilic, Basilic	
PINSA BURRATA	18
Tomates, Mozza, Légumes grillés, Burrata, Huile au basilic	
ACCIUGA	16
Tomates, Mozza, Anchois, Olives Taggiasche, Câpres à queue, Tomates séchées, Oignons Grelots, Roquette, Huile au Basilic	
VERDURA	17
Tomates, Mozza, Légumes grillés et marinés, Oignons Grelot au Balsamique, Tomates séchées, Grana Padano, Huile au Basilic	
FORMAGGI	18
Mozza, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Scamorza, Roquette	
AFFETTATI	17
Mozza, Mortadella, Spiannata Piccante, Olives Taggiasche, Oignons	
PANOZZO (façon Club Sandwich)	19
Tomates cerises, Poivron, Jambon cru Réserve, Burrata, Roquette, Huile d'Olive au Basilic, Basilic	
VIASETTE	18
Pesto genovese, burrata, mozza, Jambon cru, tomates cerises	
ROSTELLO	18
Tomates, Mozza, Poivrons, Aubergine, Jambon Blanc rôti aux herbes, crème de fromage, Huile au Basilic	
SALMONE	18
Mozza, Saumon mariné par nos soins, Courgettes, Crème de Ricotta aux Agrumes, Poivre Rose, Ciboulette, Huile au Basilic	
TARTUFO	19
Mozza, Crème de Ricotta, Scamorza, sauce truffe et champignons, Roquette, Huile au Basilic	
BATTUTA	21
Tomates, Mozza, Grana Padano, Tartare de Bœuf, jaune d'œuf, sauce truffe et champignons, Shiitake, Mâche, Huile au Basilic	
BUFALA & PARMA	19
Tomates cerises, roquette, Mozza Bufala, jambon cru, Grana Padano, Basilic	
TONNO	18
Emietté de Thon, Mozza, Tomates au Basilic, Olives Taggiasche, Ail mariné, Roquette	
CARNE	20
Viande hachée marinée, Mozza, Oignons, Olive Taggiasche, Œuf, Grana Padano, Mâche	
CAPRICCIOSA	19
Mozzarella, tomate, jambon blanc, champignons, artichauts, anchois, olives taggiasche, basilic	