

# *Pizzeria* *Da Renato*

R I S T O R A N T E   I T A L I A N O



54, avenue de Verdun  
77610 FONTENAY-TRÉSIGNY  
Tél. 01 64 25 25 19



Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h30

**Cocktail Renato 12 cl** 6,50  
 Rhum blanc, kirsch, crème de pêche, curaçao, jus de fruits

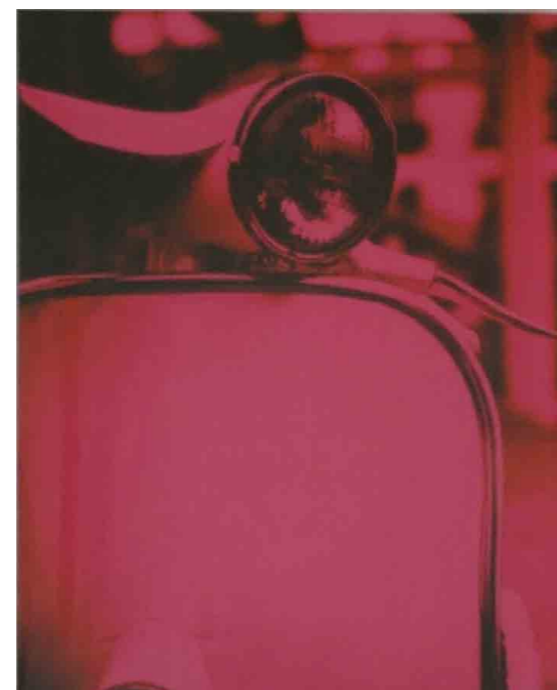
## Nos Apéritifs

Cocktail sans alcool 12 cl	5,50
Aperol Spritz Aperol, prosecco, San Pellegrino 24 cl	8,50
Martini 4 cl	6,00
Porto 4 cl	6,00
Suze 4 cl	6,00
Americano maison 8 cl	8,00
Campari 4 cl	6,00
Crème de Marsala 4 cl	6,00
Ricard, Pastis 2 cl	5,50
Kir au vin blanc 12 cl	6,00
Whisky 4 cl	7,00
Kir Royal 12 cl	8,50
Malibu Orange, ananas, abricot 24 cl	9,00
Amore Mio Malibu, banane, grenadine 24 cl	8,50
Vodka-Orange 24 cl	9,00
J&B, Jack Daniel's, Bourbon 4 cl	9,00
Aberlour 4 cl	9,50



## Notre Champagne

	Bt
	75 cl
La Sélection	50,00
Moët & Chandon	60,00
Ruinart	85,00
La Coupe	
Sélection 12 cl	7,50



## Nos Entrées

Œuf dur mayonnaise	5,50
Hard boiled egg	4,50
Salade verte	6,00
Green salad	7,00
Salade mixte Salade, tomate, carottes râpées	7,00
Salad, tomato, grated carrots	9,50
Tomate Calabrese Tomate, anchois, câpres	9,50
Tomato, anchovies, capers	9,50
Tomate Sicilienne Tomate, thon, œuf dur	9,50
Tomato, tuna, hard boiled egg	9,00
Tomate Mozzarella	9,00
Mozzarella tomato	8,50
Cœur d'artichaut	9,50
Artichoke heart	9,50
Cœur de palmier	9,00
Palm heart	9,50
1/2 Avocat crevettes	9,50
Prawn avocado	9,00
1/2 Avocat au thon	9,50
Tuna avocado	9,50
Cocktail de crevettes	11,50
Prawn cocktail	11,50
Salade Mexicaine Tomate, maïs, thon, cœur de palmier	11,50
Tomato, corn, tuna, palm heart	12,50
Salade de gésiers	14,00
Salade aux lardons, chèvre chaud	14,00
Bacon salad, hot goat's cheese	15,50
Salade Joséphine Salade, jambon, emmental	14,00
Salad, ham, emmental cheese	15,50
Salade Italienne Crudités, thon, tomate, œuf dur	14,00
Grated raw vegetable, tuna, tomato, hard boiled egg	8,50
Salade Bufalina Tomate, mozzarella di bufala, roquette, jambon de Parme, focaccia	9,00
Tomato, mozzarella, roquette, Parma ham, focaccia	9,00
Salade Nordique Salade, saumon fumé, crevettes, sauce cocktail	12,00
Salade, smoked salmon, prawns, cocktail sauce	14,50
Mortadella	11,00
Mortadelle	11,00
Spianata calabrese	12,00
Spianata calabrese	14,50
Coppa	11,00
Coppa	11,00
Charcuterie italienne	10,00
Italian cooked meats	10,00
Jambon de Parme	15,00
Parma ham	8,50
Œuf cocotte Grand-Mère Œuf, jambon, fromage, crème fraîche	8,50
Egg, ham, cheese, fresh cream	10,00
Artichauts gratinés	10,00
Gratinated artichokes	15,00
Moules gratinées	
Gratinated mussels	
Escargots Snails Les 6	8,50
	Les 12



Tous nos plats sont "Fait maison" : plats élaborés sur place à partir de produits bruts

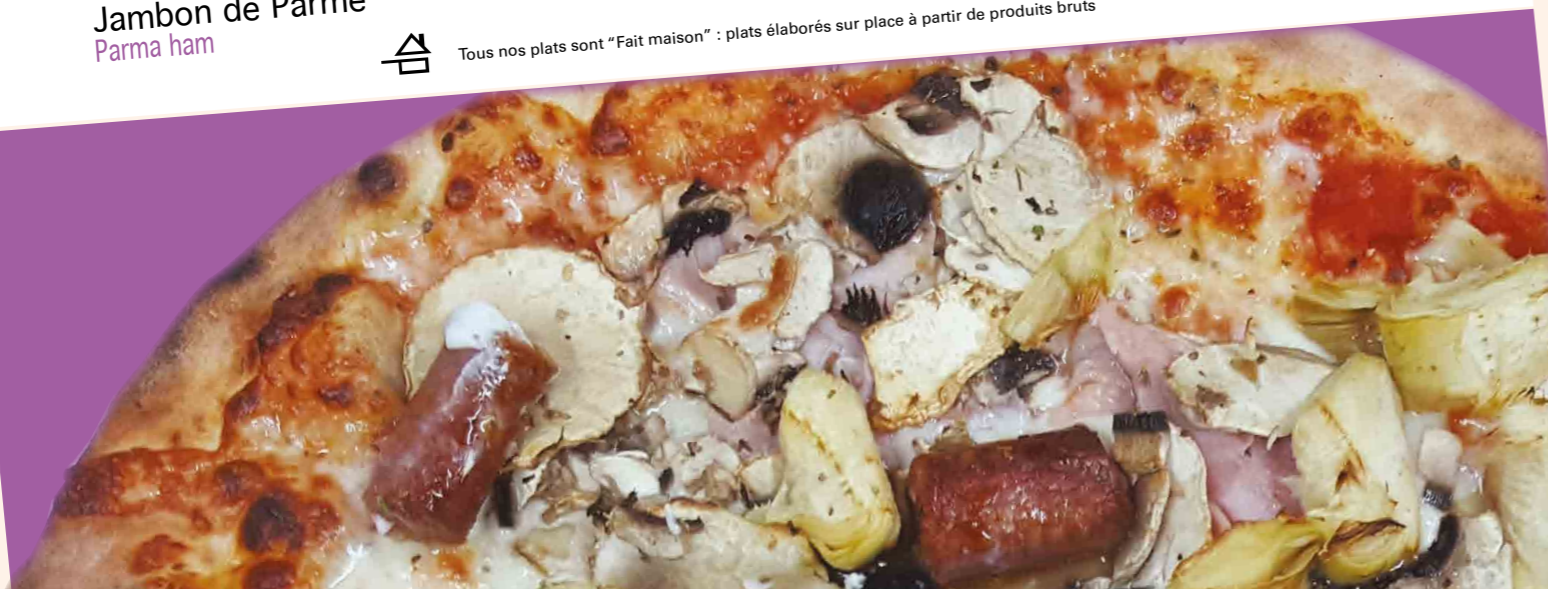


# Nos Pizzas

Margherita	Tomate, mozzarella	12,50
	Tomato, mozzarella cheese	13,50
Napolitana	Tomate, mozzarella, câpres, anchois	14,50
	Tomato, mozzarella cheese, capers, anchovies	14,50
Ornella	Tomate, mozzarella, jambon, œuf	14,50
	Tomato, mozzarella cheese, ham, egg	14,50
Regina	Tomate, mozzarella, jambon, champignons	16,00
	Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms	16,00
Calzone	Tomate, mozzarella, jambon, œuf	16,00
	Tomato, mozzarella cheese, ham, egg	16,00
Chef	Tomate, mozzarella, merguez, œuf	16,00
	Tomato, mozzarella cheese, North African sausage, egg	16,00
Campagnarde	Tomate, mozzarella, lardons, oignons, œuf	15,00
	Tomato, mozzarella cheese, bacon, onions, egg	15,00
Quatre Fromages	Tomate, quatre fromages différents	16,00
	Tomato, 4 cheeses	16,00
Quatre Saisons	Tomate, mozzarella, artichaut, champignons, jambon, olives	16,00
	Tomato, mozzarella cheese, artichoke, mushrooms, ham, olives	16,00
Paysanne	Tomate, mozzarella, poivrons, oignons, champignons, olives	16,00
	Tomato, mozzarella cheese, sweet pepper, onions, mushrooms, olives	16,00
Pescatore	Tomate, mozzarella, moules, crevettes, calamars, ail	17,00
	Tomato, mozzarella cheese, mussels, prawns, squids, garlic	17,00
Raffaella	Tomate, mozzarella, thon, oignons, olives, œuf	17,00
	Tomato, mozzarella cheese, tuna, onions, olives, egg	17,00
Spéciale Renato	Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichaut, merguez, olives, œuf	17,00
	Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichoke, spicy North African sausage, olives, egg	17,00
Joséphine	Tomate, mozzarella, Parme	17,50
	Tomato, mozzarella cheese, Parma ham	17,50
Colosseo	Tomate, mozzarella, steak haché, œuf	14,50
	Tomato, mozzarella cheese, minced steak, egg	14,50
Saumon	Tomate, mozzarella, saumon	14,50
	Tomato, mozzarella cheese, salmon	14,50
Dolce Vita	Tomate, mozzarella, chèvre, miel	14,50
	Tomato, mozzarella cheese, goat's cheese, honey	14,50
Contadina	Tomate, mozzarella, poivrons, champignons, poulet	1,50
	Tomato, mozzarella cheese, sweet pepper, mushrooms, chicken	2,00
Calabrese	Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons, olives	1,50
	Tomato, mozzarella cheese, salami piquant, sweet pepper, olives	2,00
Supplément		5,00
Crème fraîche		
Fresh cream		
Jambon de Parme		
Parma ham		



Tous nos plats sont "Fait maison" : plats élaborés sur place à partir de produits bruts



# Nos Viandes

Garnies au choix :  
Spaghetti, frites, salade ou haricots verts  
Choice of side dishes: Spaghetti, French fries, salad or French beans

Escalope de veau Siciliana	18,00
Escalope Siciliana	
Escalope de veau Milanese	18,00
Escalope Milanese	
Escalope de veau Bolognese	19,50
Escalope Bolognese	
Escalope de veau al Limone	18,00
Escalope al Limone	
Escalope de veau Marsala	18,00
Escalope Marsala	
Escalope de veau Gorgonzola	18,00
Escalope Gorgonzola	
Pavé de rumsteak Siciliana	19,50
Siciliana thick-cut steak	
Pavé de rumsteak Poivre	19,50
Crushed Pepper thick-cut steak	
Pavé de rumsteak Gorgonzola	19,50
Gorgonzola thick-cut steak	
Pavé de rumsteak Marsala	19,50
Marsala thick-cut steak	
Involtini Romana	19,00
Involtini Romana	
Osso Buco	19,00
Jarret de veau, sauce tomate	
Knuckle of veal, tomato sauce	
Escalope de veau grillée	14,50
Grilled Escalope	
Faux-filet Maître d'Hôtel	16,00
Sirloin steak with parsley butter	
Pavé de rumsteak Maître d'Hôtel	18,00
Thick-cut steak with parsley butter	
Brochette de bœuf	19,50
Beef on a skewer	
Moitié/Moitié garniture	1,50
Garnish	

Viande origine UE



Tous nos plats sont "Fait maison" : plats élaborés sur place à partir de produits bruts



## Formule Renato 19,50

Servie de 12h à 14h et de 19h à 21h  
sauf samedi et jours fériés  
Served from 12 noon until 2pm and from 7pm to 9pm,  
except Saturdays and public holidays

**SALADE MIXTE, TOMATE CALABRESE,  
MORTADELLA OU OEUF DUR MAYONNAISE**  
Mixed salad, Calabrese tomato, Mortadelle or Hard boiled egg

**TAGLIATELLE FRUITS DE MER,  
FAUX-FILET GRILLE  
OU TAGLIATELLE JOSEPHINE**  
Tagliatelli with seafood, Grilled sirloin steak  
or Joséphine-style Tagliatelli

**SALADE DE FRUITS, MOUSSE CHOCOLAT,  
CAFE GOURMAND  
OU GLACE 2 BOULES (VANILLE, CHOCO, FRAISE)**  
Fruit salad, Chocolate mousse  
or 2 scoops of ice cream (Vanilla, choco, strawberry)

## Menu Bambino 10,00



Jusqu'à 10 ans / For the Under 10s

Spaghetti Bolognese ou Jambon frites  
ou Steak haché frites  
ou Pizza jambon, mozzarella  
Bolognese-style spaghetti or Ham French fries  
or Minced steak, French fries  
or Pizza ham, mozzarella

Mousse chocolat ou Glace 2 boules  
(Vanille, choco, fraise) ou Glace enfant  
Chocolate mousse or 2 scoops of ice cream  
(Vanilla, choco, strawberry) or Children ice cream

# Nos Pâtes



Spaghetti Napolitana	Sauce tomate	10,50
<i>Tomato sauce</i>		
Spaghetti Bolognese	Sauce tomate, viande hachée	11,50
<i>Tomato sauce, minced steak</i>		
Spaghetti del Povero	Ail, huile d'olive, piment, persil	11,00
<i>Garlic, olive oil, hot red pepper, parsley</i>		
Spaghetti Carbonara	Crème fraîche, lardons, œuf	12,50
<i>Fresh cream, bacon, egg</i>		
Tagliatelle Bolognese		12,50
Tagliatelle Carbonara		13,50
Tagliatelle Joséphine	Crème fraîche, jambon	13,00
<i>Fresh cream, ham</i>		
Tagliatelle au Thon		13,50
<i>Tagliatelle tuna</i>		
Tagliatelle au Saumon		14,00
<i>Tagliatelle salmon</i>		
Tagliatelle aux Fruits de Mer	Sauce tomate, moules, calamars, crevettes, ail	14,00
<i>Tomato sauce, mussels, squids, prawns, garlic</i>		
Tagliatelle Gorgonzola		14,00
<i>Gorgonzola-style tagliatelle</i>		
Tagliatelle Boscaïola	Tomate, crème fraîche, petits pois, jambon, champignons	14,00
<i>Tomato, fresh cream, peas, ham, mushrooms</i>		
Tortellini Napolitana	Sauce tomate	11,50
<i>Tomato sauce</i>		
Tortellini Bolognese	Sauce tomate, viande hachée	12,50
<i>Tomato sauce, minced steak</i>		
Tortellini Carbonara	Crème fraîche, lardons, œuf	13,50
<i>Fresh cream, bacon, egg</i>		
Tortellini Joséphine	Crème fraîche, jambon	13,50
<i>Fresh cream, ham</i>		
Tortellini Gorgonzola		13,50
<i>Gorgonzola-style tortellini</i>		
Penne Gorgonzola	Crème fraîche, Gorgonzola	13,50
<i>Fresh cream, gorgonzola cheese</i>		
Penne Siciliana	Tomate, anchois, câpres, olives, ail	13,50
<i>Tomato, anchovies, capers, olives, garlic</i>		
Penne Boscaïola	Tomate, crème fraîche, petits pois, jambon, champignons	13,50
<i>Tomato, fresh cream, peas, ham, mushrooms</i>		
Penne all'Arrabbiata	Tomate, oignons, lardons, piments	13,50
<i>Tomato, onions, lardons, chili pepper</i>		
Lasagne Al Forno	Sauce tomate, béchamel, viande hachée, fromage	13,50
<i>Tomato sauce, béchamel sauce, minced steak, cheese</i>		

 Tous nos plats sont "Fait maison" : plats élaborés sur place à partir de produits bruts

# Nos Poissons

Calamari Fritti	15,00
<i>Calamari Fritti</i>	
Gambas grillées	26,00
<i>Grilled prawns</i>	
Fritto Misto	17,00
<i>Fritto Misto</i>	
Scampi Fritti	19,00
<i>Scampi Fritti</i>	



# Nos Fromages

Camembert	6,00
<i>Camembert cheese</i>	
Emmental	6,00
<i>Emmental cheese</i>	
Chèvre	6,50
<i>Goat's cheese</i>	
Gorgonzola	8,00
<i>Gorgonzola cheese</i>	
Assiette de fromages	10,50
<i>Selection of cheeses</i>	

# Nos Desserts

Salade de fruits	Fruit salad	6,50
Crème caramel	Maison Home made caramel custard	7,00
Mousse au chocolat	Maison Home made chocolate mousse	6,50
Banane flambée	au Rhum Banana flamed with rum	8,50
Tiramisù	Maison Home made tiramisù	8,50
Crème brûlée	Maison Home made caramelized custard cream	8,00



# Nos Glaces

2 boules	5,50	3 boules	7,50
Supplément crème fouettée 2,00			
Glaces Vanille, fraise, chocolat, café, noisette, pistache, menthe, antillaise, coco, passion, caramel, smarties, noix et sirop d'érable			
<i>Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, hazelnut, pistachio, mint, antillaise, coconut, passion, caramel, smarties, nuts and maple syrup</i>			
Sorbets Cassis, citron, poire, framboise, passion, mangue, abricot			
<i>Blackcurrant, lemon, pear, raspberry, passion, mango, apricot</i>			



Mystère	Mystère	6,50
Café Liégeois	Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream	7,50
Chocolat Liégeois	Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream	7,50
Coupe Mélito	Glace pistache, antillaise, sauce café, chantilly	7,50
<i>Pistachio ice cream, antillaise, coffee sauce, whipped cream</i>		
Coupe Ornella	Glace fraise, vanille, sauce fraise, chantilly	8,00
<i>Strawberry ice cream, vanilla, strawberry sauce, whipped cream</i>		
Pêche Melba	Glace vanille, pêche au sirop, sauce fraise, chantilly	8,00
<i>Vanilla ice cream, peach in sirup, strawberry sauce, whipped cream</i>		
Poire Belle-Hélène	Glace vanille, poire au sirop, chocolat chaud	8,50
<i>Vanilla ice cream, pear in sirup, hot chocolate</i>		
Coupe Amarena	Glace vanille, Amarena, chantilly	9,00
<i>Vanilla ice cream, Amarena, whipped cream</i>		
Coupe Renato	Glace noisette, vanille, salade de fruits, sauce fraise, chantilly	8,50
<i>Hazelnut ice cream, vanilla ice cream, fruit salad, strawberry sauce, whipped cream</i>		
Coupe Raffaella	Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8,50
<i>Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>		
Coupe Prunella	Crème caramel, glace vanille, chantilly	9,00
<i>Caramel custard, vanilla ice cream, whipped cream</i>		
Banana Split	Glace vanille, fraise, chocolat, banane fruit, sauce fraise, chantilly	9,50
<i>Vanilla, strawberry, chocolate ice cream, fruit banana, strawberry sauce, whipped cream</i>		
Coupe de la Nonna	Mystère, chocolat chaud, chantilly	8,50
<i>Mystère, hot chocolate, whipped cream</i>		
Coupe Caramelo	Glace caramel, vanille, sauce caramel, noix de pécan, chantilly	8,50
<i>Caramel ice cream, vanilla ice cream, caramel sauce, pecan nut, whipped cream</i>		
Coupe Brownie	Brownie, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8,50
<i>Brownie, vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>		
Coupe Bounty	Glace chocolat, coco, bounty, chantilly	7,00
<i>Chocolate, coconut ice cream, bounty, whipped cream</i>		
Nougat glacé et son coulis de framboise	Iced nougat with raspberry sauce	7,50
Macaron cœur coulant au chocolat avec sa boule de vanille		10,00
<i>Chocolate fudge macaroon with 1 scoop of vanilla ice cream</i>		
ALCOOLISÉES		
Coupe Joséphine	Sorbet poire, poire Williams	10,00
<i>Pear sorbet, Williams pear eau-de-vie</i>		
Coupe Colonel	Sorbet citron, Vodka	10,00
<i>Lemon sorbet, Vodka</i>		
Coupe Etna	Glace menthe, pepper menthe, chantilly	10,00
<i>Mint ice cream, pepper mint, whipped cream</i>		
Profiteroles au chocolat	Choux farcis, glace vanille, chocolat chaud	
<i>Stuffed cabbage, vanilla ice cream, hot chocolate</i>		

 Tous nos plats sont "Fait maison" : plats élaborés sur place à partir de produits bruts

# Carte Des Vins

## ITALIENS DOC

### Vins Rouges

	75 cl	37,5 cl
Montepulciano d'Abruzzo	25,00	
Valpolicella classico <b>BOLLA</b>	23,00	14,00
Lambrusco Doux / Sec Grasperossa <i>Rigiti</i>	19,00	13,50
di Castelvetro Vin pétillant		
Chianti Classico Granaio <i>FATTORIA M. MELINI</i>	25,00	15,50
Lacrima Christi Del Vesuvio <i>SCALA CANTINE 1830</i>	25,00	15,50
Ciro <i>Librandi</i>	25,00	
Barolo <i>TENIMENTI C'ABIANCA</i>	42,00	

### Vins Rosés

Bardolino Chiaretto <b>BOLLA</b>	22,00	13,50
Lacrima Christi del Vesuvio <i>SCALA CANTINE 1830</i>	25,00	15,50
Ciro <i>Librandi</i>	25,00	


### Vins Blancs

Prosecco Torralta Vin blanc pétillant <b>BOLLA</b>	22,00	
Piano Maltese <i>TENUTA RAPITALÀ</i>	26,00	

## FRANÇAIS AOC

	75 cl	37,5 cl
Côtes-du-Rhône	22,00	13,00
Beaujolais	22,00	13,00
Bordeaux	27,00	15,00
Saumur Champigny	25,00	14,50
Rosé de Provence	18,00	11,00
Tavel	27,00	15,00
Sancerre Rosé / Rouge	32,00	18,00
St Emilion	48,00	
Givry	38,00	

## Vins

EN PICHETS  D'ITALIE  
Rouge - Rosé - Blanc (11°)  
25 cl 6,00  
50 cl 8,50

EN BOUTEILLE   
Vin du mois  
Rosé - Rouge  
75 cl 19,50



Le Menu Dubreuil 01 64 40 00 75 - MB - SEPTEMBRE 2022

## Boissons Fraîches

Coca-Cola 33 cl	4,00
Jus et nectars de fruits au choix 20 cl	3,50
Orange, ananas, raisin, pamplemousse, nectars abricot, poire	
Orangina 25 cl	4,00
Evian, Badoit la Bouteille 100 cl	5,00
Evian, Badoit la 1/2 Bouteille 50 cl	3,00
Perrier 33 cl	3,50
Ice tea 33 cl	3,50

## Boissons Chaudes

Café, Décaféiné	2,30
Cappuccino	4,00
Thé	3,50
Infusions Tilleul, verveine, tilleul-menthe	3,50
Café gourmand	8,00
Thé gourmand	9,00
Irish Coffee	10,00

## Bières

Pression 25 cl	4,00
Pression 50 cl	7,00
Kronenbourg 1664 25 cl	4,50
Heineken 25 cl	5,00
Moretti 33 cl	5,50
Nastro Azzurro 33 cl	5,50

## Alcools, Liqueurs 4 cl

Calvados, Cognac	7,00
Armagnac	7,00
Grand-Marnier, Cointreau	7,00
Marie Brizard	7,00
Poire William's	7,00
Grappa, Sambuca	7,00
Amaretto	7,00
Mirabelle	7,00
Get 27° ou 31°	7,00

