

# *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

**Côté Renato 24 cl** 6,00  
 Rhum blanc, kirsch, crème de pêche, curaçao, jus de fruits

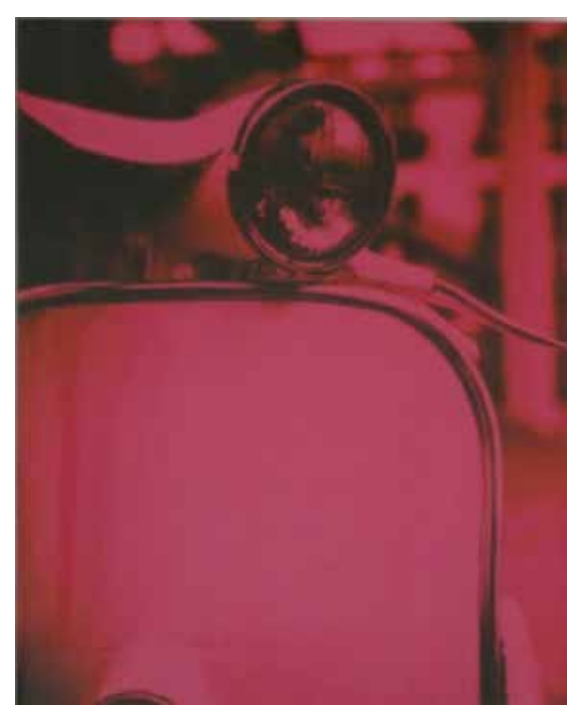
# Nos Apéritifs

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



# Notre Champagne

	Bt
	75 cl
La Sélection	45,00
Moët et Chandon	55,00
Ruinart	80,00
La Coupe	
Sélection 12 cl	7,00



# Nos Entrées

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

Les 12

14,00



# Nos Pizzas

Margherita	Tomate, mozzarella Tomato, mozzarella cheese	10,50
Napolitana	Tomate, mozzarella, câpres, anchois Tomato, mozzarella cheese, capers, anchovies	11,50
Ornella	Tomate, mozzarella, jambon, œuf Tomato, mozzarella cheese, ham, egg	12,50
Regina	Tomate, mozzarella, jambon, champignons Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms	12,50
Calzone	Tomate, mozzarella, jambon, œuf Tomato, mozzarella cheese, ham, egg	12,50
Chef	Tomate, mozzarella, merguez, œuf Tomato, mozzarella cheese, North African sausage, egg	14,00
Campagnarde	Tomate, mozzarella, lardons, oignons, œuf Tomato, mozzarella cheese, bacon, onions, egg	14,00
Quatre Fromages	Tomate, quatre fromages différents Tomato, 4 cheeses	13,00
Quatre Saisons	Tomate, mozzarella, artichaut, champignons, jambon, olives Tomato, mozzarella cheese, artichoke, mushrooms, ham, olives	14,00
Paysanne	Tomate, mozzarella, poivrons, oignons, champignons, olives Tomato, mozzarella cheese, sweet pepper, onions, mushrooms, olives	14,00
Pescatore	Tomate, mozzarella, moules, crevettes, calamars, ail Tomato, mozzarella cheese, mussels, shrimps, squids, garlic	14,00
Raffaella	Tomate, mozzarella, thon, oignons, olives, œuf Tomato, mozzarella cheese, tuna, onions, olives, egg	15,00
Spéciale Renato	Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichaut, merguez, olives, œuf Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichoke, North African sausage, olives, egg	15,00
Joséphine	Tomate, mozzarella, Parme Tomato, mozzarella cheese, Parma ham	15,00
Colosseo	Tomate, mozzarella, steak haché, œuf Tomato, mozzarella cheese, minced steak, egg	15,50
Saumon	Tomate, mozzarella, saumon Tomato, mozzarella cheese, salmon	12,50
Dolce Vita	Tomate, mozzarella, chèvre, miel Tomato, mozzarella cheese, goat's cheese, honey	12,50
Contadina	Tomate, mozzarella, poivrons, champignons, poulet Tomato, mozzarella cheese, sweet pepper, mushrooms, chicken	12,50
Calabrese	Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons, olives Tomato, mozzarella cheese, salami piquant, sweet pepper, olives	1,20 1,70
Supplément		
Crème fraîche	Fresh cream	5,00
Jambon de Parme	Parma ham	



# Nos Viandes



Garnies au choix :

Spaghettis, frites, salade ou haricots verts

Choice of side dishes: Spaghetti, French fries, salad or French beans

Escalope de veau Siciliana <i>Escalope Siciliana</i>	16,00
Escalope de veau Milanese <i>Escalope Milanese</i>	16,00
Escalope de veau Bolognese <i>Escalope Bolognese</i>	17,00
Escalope de veau al Limone <i>Escalope Limone</i>	16,00
Escalope de veau Marsala <i>Escalope Marsala</i>	16,00
Escalope de veau Gorgonzola <i>Escalope Gorgonzola</i>	16,00
Pavé de rumsteak Siciliana <i>Siciliana thick-cut steak</i>	17,50
Pavé de rumsteak Poivre <i>Crushed Pepper thick-cut steak</i>	17,50
Pavé de rumsteak Gorgonzola <i>Gorgonzola thick-cut steak</i>	17,50
Pavé de rumsteak Marsala <i>Marsala thick-cut steak</i>	17,50
Involtini Romana <i>Involtini Romana</i>	17,00
Osso Buco Jarret de veau, sauce tomate <i>Knuckle of veal, tomato sauce</i>	17,00
Escalope de veau grillée <i>Grilled Escalope</i>	12,50
Faux-filet Maître d'Hôtel <i>Sirloin steak with parsley butter</i>	14,00
Pavé de rumsteak Maître d'Hôtel <i>Thick-cut steak with parsley butter</i>	16,00
Brochette de bœuf <i>Beef on a skewer</i>	17,00
Moitié/Moitié garniture <i>Garnish</i>	1,20

Viande origine UE



## Formule Renato 17,00

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, Tomato, mortadella 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 9,00

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			8,50
	Tomato sauce			
Spaghetti Bolognese	Sauce tomate, viande hachée			9,50
	Tomato sauce, minced steak			
Spaghetti del Povero	Ail, huile d'olive, piment, persil			9,00
	Garlic, olive oil, hot red pepper, parsley			
Spaghetti Carbonara	Crème fraîche, lardons, œuf			10,50
	Fresh cream, bacon, egg			
Tagliatelle Bolognese				10,50
Tagliatelle Carbonara				11,50
Tagliatelle Joséphine	Crème fraîche, jambon			11,00
	Fresh cream, ham			
Tagliatelle au Thon				11,50
	Tagliatelle tuna			
Tagliatelle au Saumon				12,00
	Tagliatelle salmon			
Tagliatelle aux Fruits de Mer	Sauce tomate, moules, calamars, crevettes, ail			12,00
	Tomato sauce, mussels, squids, garlic			
Tagliatelle Gorgonzola				11,50
	Gorgonzola-style tagliatelle			
Tagliatelle Boscaiola	Tomate, crème fraîche, petits pois, jambon, champignons			11,00
	Tomato, fresh cream, peas, ham, mushrooms			
Tortellini Napolitana	Sauce tomate			9,50
	Tomato sauce			
Tortellini Bolognese	Sauce tomate, viande hachée			10,50
	Tomato sauce, minced steak			
Tortellini Carbonara	Crème fraîche, lardons, œuf			11,50
	Fresh cream, bacon, egg			
Tortellini Joséphine	Crème fraîche, jambon			11,50
	Fresh cream, ham			
Tortellini Gorgonzola				11,50
	Gorgonzola-style tortellini			
Penne Gorgonzola	Crème fraîche, Gorgonzola			11,50
	Fresh cream, gorgonzola cheese			
Penne Siciliana	Tomate, anchois, câpres, olives, ail			11,50
	Tomato, anchovies, capers, olives, garlic			
Penne Boscaiola	Tomate, crème fraîche, petits pois, jambon, champignons			11,50
	Tomato, fresh cream, peas, ham, mushrooms			
Penne all'Arrabiata	Tomate, oignons, lardons, piments			11,50
	Tomato, onions, lardons, chili pepper			
Lasagne Al Forno	Sauce tomate, béchamel, viande hachée, fromage			11,50
	Tomato sauce, béchamel sauce, minced steak, cheese			

# Nos Poissons

Calamari Fritti	14,00
Calamari Fritti	
Gambas grillées	23,00
Grilled prawns	
Fritto Misto	16,00
Fritto Misto	
Scampi Fritti	18,00
Scampi Fritti	



# Nos Fromages

Camembert	5,00
Camembert cheese	
Emmental	5,00
Emmental cheese	
Chèvre	5,50
Goat's cheese	
Gorgonzola	7,00
Gorgonzola cheese	
Assiette de Fromage	9,50
Cheese cheese	

# Nos Desserts

Salade de fruits	Fruit salad	5,50
Crème caramel Maison	Home made caramel custard	6,50
Mousse au chocolat Maison	Home made chocolate mousse	6,00
Tarte aux pommes chaudes (10 mn)	Warm apple tart	10,00
Banane flambée au Rhum	Banana flamed with rum	7,00
Tiramisù Maison	Home made tiramisù	7,50
Crème brûlée Maison	Home made caramelized custard cream	7,50



# Nos Glaces

2 boules	5,50	3 boules	7,50
Supplément crème fouettée 1,00			
Glaces Vanille, fraise, chocolat, café, noisette, pistache, menthe, antillaise, coco, passion, caramel beurre salé, lion, smarties			
Vanilla, strawberry, chocolate, coffee, hazelnut, pistachio, mint, antillaise, coconut, passion, salted caramel butter, lion, smarties			
Sorbets Cassis, citron, poire, framboise, passion, melon, mangue, ananas			
Blackcurrant, lemon, pear, raspberry, passion, melon, mango, pineapple			



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
Coupe Ornella	Glace fraise, vanille, sauce fraise, chantilly	8,00
Pêche Melba	Glace vanille, pêche au sirop, sauce fraise, chantilly	8,00
Poire Belle-Hélène	Glace vanille, poire au sirop, chocolat chaud	8,50
Coupe Amarena	Glace vanille, Amarena, chantilly	8,50
Coupe Renato	Glace noisette, vanille, salade de fruits, sauce fraise, chantilly	8,50
Coupe Raffaella	Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8,50
Coupe Prunella	Crème caramel, glace vanille, chantilly	9,00
Banana Split	Glace vanille, fraise, chocolat, banane fruit, sauce fraise, chantilly	9,50
Coupe de la Nonna	Mystère, chocolat chaud, chantilly	8,50
Coupe Caramelo	Glace caramel beurre salé, vanille, sauce caramel, noix de pécan, chantilly	8,50
Coupe Brownie	Brownie, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8,50
Coupe Bounty	Glace chocolat, coco, bounty, chantilly	7,00
Nougat glacé et son coulis de framboise	Ice nougat with raspberry sauce	7,50
Macaron cœur coulant au chocolat avec sa boule de vanille	Chocolate fudge macaroon with 1 scoop of vanilla ice cream	10,00
ALCOOLISÉES		
Coupe Joséphine	Sorbet poire, poire William's	10,00
Coupe Colonel	Sorbet citron, Vodka	10,00
Coupe Etna	Glace menthe, pepper menthe, chantilly	10,00
Profiteroles au chocolat	Choux farcis, glace vanille, chocolat chaud	7,00
Soufflé Mandarine Impériale	Imperial Mandarin Soufflé	

# Carte Des Vins

## ITALIENS DOC

### Vins Rouges

	75 cl	37,5 cl
Montepulciano d'Abruzzo	24,00	
Barolo <small>TENIMENTI CABIANCA</small>	40,00	
Valpolicella classico <b>BOLLA</b>	22,00	13,00
Lambrusco Doux / Sec Grasperossa <i>Rigiti</i>	18,00	12,50
di Castelvetro Vin pétillant		
Chianti Classico Granaio <small>FATTORIA MELINI</small>	24,00	14,50
Lacrima Christi Del Vesuvio <small>SCALA CANTINE 1830</small>	24,00	14,50
Ciro <i>Librandi</i>	24,00	

### Vins Rosés

Bardolino Chiaretto <b>BOLLA</b>	21,00	12,50
Lacrima Christi del Vesuvio <small>SCALA CANTINE 1830</small>	24,00	14,50
Ciro <i>Librandi</i>	24,00	


### Vins Blancs

Prosecco Torralta Vin blanc pétillant <b>BOLLA</b>	21,00	
Piano Maltese <small>TENUTA RAPITALÀ</small>	25,00	

## FRANÇAIS AOC

	75 cl	37,5 cl
Côtes-du-Rhône	20,00	12,00
Beaujolais	20,00	12,00
Bordeaux	26,00	14,00
Saumur Champigny	24,00	13,50
Rosé de Provence	17,00	10,00
Tavel	26,00	14,00
Sancerre Rosé / Rouge	30,00	17,00
St Emilion	45,00	
Givry	35,00	

## Vins

EN PICHETS  D'ITALIE  
Rouge - Rosé - Blanc (11°)  
25 cl 5,50  
50 cl 8,00

EN BOUTEILLE   
Vin du mois  
Rosé - Rouge  
75 cl 19,00



## 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	7,00
Thé gourmand	8,50
Irish Coffee	10,00

## Bières

Pression 25 cl	4,00
Pression 50 cl	6,80
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

