

Casa INESA

PIZZERIA TRATTORIA

Des produits
100% frais 100% fait maison

Les Salades - Repas

La Parisienne 12.00 €
Salade Iceberg, salade Batavia, julienne de jambon, julienne d'emmental, volaille, oeufs durs et pommes de terre rissolées

La Nordique 14.00 €
Salade verte, saumon fumé, penne crème de ciboulette, tomates, oignons rouges, olives noires, mozzarella

L'Inesa 14.00 €
Salade Iceberg, salade Batavia, jambon de Parme AOP, mozzarella di Bufala, tomates confites, pignons de pin, oignons rouges, copeaux de parmesan, gressins

La César 14.00 €
Salade Iceberg, salade Batavia, oeuf mollet, poulet pané, croûtons, parmesan, tomates, sauce César maison

Les Pizzas

La Margarita 10.30 €
Sauce tomate, mozzarella, fromage râpé, roquette, crème balsamique

La Regina 13.30 €
Sauce tomate, champignons de Paris frais, jambon, mozzarella, fromage râpé, olives

La Tartiflette 13.50 €
Crème fraîche, pommes de terre, lardons, oignons caramélisés, reblochon

La Caprina 14.30 €
Crème fraîche, chèvre, miel, mozzarella, tomates cerises

La Végétarienne 15.00 €
Sauce tomate, aubergines, poivrons, oignons rouges, coeurs d'artichaut, mozzarella, fromage râpé

L'Inesa 15.00 €
Crème fraîche mélangée aux oignons caramélisés, tomates cerises, jambon de pays, chèvre, champignons de Paris frais, mozzarella, fromage râpé, olives

L'Orientale 16.00 €
Sauce tomate, oignons caramélisés, champignons de Paris frais, merguez, chorizo, poivrons marinés, mozzarella, fromage râpé, olives

La 4 fromages 16.50 €
Sauce tomate, bleu, chèvre, mozzarella, gorgonzola, olives

La Nordique 16.50 €
Crème fraîche à l'aneth, fondue de poireaux, oignons caramélisés, champignons de Paris frais, saumon fumé par nos soins, crevettes fraîches, mozzarella, fromage râpé

SUPPLÉMENT OEUF 0.50 €

Consultez notre ardoise
pour notre plat du jour (du lundi au vendredi midi),
nos entrées, nos pâtes et nos plats

La liste des allergènes est disponible ou consultable au bar.

Menu Eduardo

jusqu'à 12 ans

10 €

1 PLAT (AU CHOIX)

Pizza Bambino (sauce tomate, jambon blanc, fromage râpé)

Pâtes à la bolognaise

+ 1 SIROP À L'EAU

+ 1 DESSERT (AU CHOIX) : Compote de fruits
ou Deux boules de glace maison (chocolat, vanille, fraise)

**-50% jusqu'à 5 ans
sur le menu enfant !**

Pour tout enfant jusqu'à 5 ans accompagné
d'un adulte ayant commandé un repas
(1 enfant par adulte)

* offres non cumulables, limitées à 1 offre par table

Les Boissons

APÉRITIFS

Martini Rouge, Rosé, Blanc - Campari (8cl)	3.60 €
Porto (8cl), Muscat (15cl)	3.20 €
Ricard, Pastis 51, Cristal (4cl)	3.00 €
Kir (15cl) - Cassis, pêche, mûre ou framboise	3.40 €
Kir royal (15cl) - Cassis, pêche, mûre ou framboise	7.50 €
Coupe de Champagne (15cl)	7.00 €
Cocktail de la semaine (sans alcool)	6.50 €
Cocktail de la semaine (avec alcool)	7.50 €

DIGESTIFS (4CL)

Cognac, Get 27, Get 31, Vodka, Calvados, Eau de vie de Poire, Armagnac, Baileys, Malibu, Gin, Rhum blanc, Limoncello	5.80 €
Rhum ambré (Diplomatico)	9,50 €

BIÈRES PRESSION

Boc Stella Artois (15cl)	2.00 €	Panaché (25cl)	3.10 €
Stella Artois (25cl)	3.10 €	Pinte Stella (50cl)	6.00 €
Boc Leffe (15cl)	2.10 €	Pinte Leffe (50cl)	6.80 €
Leffe (25cl)	3.60 €	Pinte Monaco (50cl)	6.20 €
Picon Bière (25cl)	3.80 €	Pinte Picon (50cl)	6.40 €
Monaco (25cl)	3.30 €	Pinte bière du moment (50cl)	7.80 €
Bière du moment (25cl)	4.30 €	Supp. sirop (2cl)	0.30 €

BIÈRES BOUTEILLE

Hoegaarden (33cl)	4.20 €
Gorge fraîche (blanche, blonde ou ambrée) (33cl)	4.70 €

WHISKIES (4CL)

Jack Daniels, Glenfiddich	6.50 €
Monkey Shoulder, Ballantines, Grants	5.80 €

JUS DE FRUITS (GRANINI 25CL)

Orange, A.C.E, Ananas, Tomate, Pomme, Abricot...	3.20 €
--	--------

EAUX MINÉRALES

Vittel (1L)	5.00 €	San Pellegrino (1L)	6,00 €
Vittel (50cl)	3.20 €	San Pellegrino (50cl)	3,50 €
Badoit (1L)	5.50 €	Evian (1L)	5,00 €
Badoit (50cl)	3,50 €	Evian (50cl)	3,50 €

SODAS (33CL)

Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina (25cl), Perrier, Schweppes Tonic, Schweppes Agrum, Fanta Orange, Fuze Tea (25 cl), Limonade (33cl), Tropic Tropical (25cl)	3,40 €
Diabolo (33cl - Pêche, Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Pac, Orgeat)	3,70 €

SIROP (2CL) + VITTEL 25CL

Pêche, Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, PAC, Orgeat	2.50 €
---	--------

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2.10 €	Noisette	2.10 €
Café allongé	2.20 €	Chocolat	3.50 €
Double café ou déca	3.00 €	Irish Coffee	5.50 €
Grand Crème	3.10 €	Infusion	2.80 €
Cappuccino	3.70 €	Verveine, Camomille, Tilleul	

Thé vert Thé menthe, Sencha, Jardin des Merveilles, au Jasmin	2.80 €
---	--------

Thé noir Vanille/caramel, Fruits rouges, Breakfast BOP, Lapsang Souchong, Ceylan, Grand Earl Grey, Jardin de Darjeeling	2.80 €
---	--------

La Carte des vins

N'hésitez pas à demander l'ardoise !

Desserts by SCHOLLER

Les Desserts

L'authentique Tiramisu 6.50€

Mousse au chocolat Grand Cru 85% 7.10€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 7.10€

Café ou thé gourmand 7.00€

Les Coupes glacées

2€ la boule

Sorbet : Fraise
Glaces : Vanille - Chocolat

Supplément Chantilly : 1€