



À PARTAGER

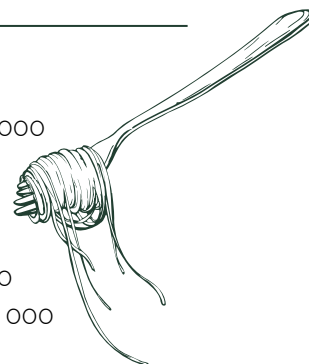
Pizzettina à la truffe, roquette & Parmigiano Reggiano	18 000	Fritto misto de la mer, aioli maison	12 000
Assortiment de focaccias maison	5 000	Sucettes de poulet crispy, mayonnaise aillée	12 000
Pizzetta craquante d'avocat et thon rouge	15 000	Arancini de bœuf confit aux épices orientales, confit de poivrons fumés	12 000
Bruschetta à la tomate aillée et basilic	12 000	Lobster roll à la truffe servi tiède - 5 pièces	17 000
Crevettes sautées en persillade	11 000	Tapas collection - Tarama maison, houmous Verde style, caviar d'aubergine	18 000

ENTRÉES SIGNATURES

Œuf bio, artichaut à la truffe	24 000
Carpaccio de bar, vinaigrette glacée pomme céleri au citron caviar	17 000
Carpaccio de bœuf au pistou de basilic et parmesan *	16 000
Carpaccio de veau, Vitello Tonnato, câpres & Parmigiano Reggiano	17 000
Burrata entière, tomates marinées à l'ancienne, pistou de basilic	19 000
Crevettes roses marinées au curry, pickles de radis daïkon	17 000
Chèvre chaud sur tartine croustillante, noix caramélisées à la fleur de sel *	16 000
Ceviche de daurade, leche de tigre au peperoncino, légumes du soleil *	15 000
Lobster Salad, feta, amandes & croustillant de pain	24 000

PASTA

Tagliolini à la carbonara façon Villa Verde	26 000
Tagliatelle au confit de bœuf, Parmigiano Reggiano	26 000
Spaghetti à la poutargue, aglio e olio	28 000
Linguine à la bisque - lobster pasta	26 000
Pappardelle aux champignons et truffe	34 000
Spaghetti alle vongole - coquillages au safran	26 000
Rigatoni au pistou du jardin et burrata straciatella	26 000
Tortellini épinard ricotta, noix caramélisées	22 000
Penne à l'arrabiata	17 000
Gnocchis à la truffe et Parmigiano Reggiano	29 000
Gnocchis au pesto de basilic et pignons de pin grillés	17 000 *
Gnocchis al pomodoro e basilico	17 000 *



PIZZA

Marinara Sauce tomate, ail, origan, huile d'olive	10 000
Margherita Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive	12 000
Quattro Formaggi Crème de parmesan, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre frais, miel de romarin, éclats de noix caramélisés	19 000
Parisienne Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc Prince de Paris, champignons de Paris, œuf	15 000
Regina Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon et champignons sautés, huile d'olive, parmesan	15 000
Joe's Pepperoni Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata calabra, origan frais	17 000
Orientale Verde Sauce tomate, mozzarella fior di latte, merguez de bœuf, oignons rouges, poivrons grillés, olives noires, huile d'olive	17 000
Tartufo di Palm's Crème de truffe, roquette, parmesan, copeaux de champignons de paris, huile d'olive truffée	25 000
Cipriani di Manzo Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, carpaccio de bœuf, parmesan, pesto, Cipriani sauce	24 000
Burratina Pistache Crème de parmesan, burrata straciatella, pistou de pistache, mortadelle pistache	22 000

À LA BRAISE

Tous les samedis midi, une paella exceptionnelle est servie à la maison*

Mi-cuit de thon rouge, artichauts grillés et condiment méridional, ail confit	24 000
Filet de bar grillé au citron, tomates grillées * et confites, tapenade	22 000
Sole meunière, beurre blanc aux œufs d'avruga	24 000
Escalope de veau milanaise, spaghetti napolitaine	29 000
Hamburger signature, frites aux épices cajun *	17 000
Filet de bœuf grillé à la plancha, jus au thym	29 000
Sucette d'agneau braisée 36 heures, chimichurri tomates, citron, olive	36 000
Poulet rôti au jus épicé, ail et tomates confites, origan frais	26 000
Côte de bœuf charolaise 1,3kg / À partager	120 000

FORMULE DU DÉJEUNER

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT
22 000

ENTRÉE - PLAT - DESSERT
25 000

Le secret de la formule ?
Suivez l'astérisque *

GARNITURES

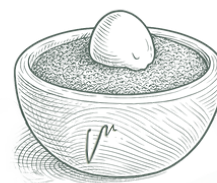
Salade d'épinards, goma verde	7 000
Antipasti de légumes grillés en persillade	7 000
Salade de courgettes au citron, noix et basilic	7 000
Purée de pommes de terre à la truffe	9 000
Purée de pommes de terre	7 000
Riz sauté à l'ail *	4 000
Frites maison*	4 000

CARTE DES ENFANTS

Fish & chips méditerranéen	12 000
Mini filet de dorade grillé, riz aux légumes	12 000
Bambino Margherita	8 000
Spaghetti à la napolitaine	6 000
Steak haché, frites ou poêlée de courgettes	12 000
Churros, sauce caramel au beurre salé	7 000
Bambino pizza Nocciolata	8 000

* Toutes nos viandes sont d'origine France, Espagne, Italie
Prix nets TTC en Francs CFA, service inclus

ÉMOTION SUCRÉE



Tiramisu signature	12 000
Vacherin fruits rouges, infusion de géranium rosat, sorbet fruits rouges	14 000
Brioche perdue caramélisée, textures de vanille grillée	11 000
Tarte soufflée au chocolat 100% Côte d'Ivoire	12 000
Rêve d'Orient, croustillant pistache	14 000
Glaces 2 boules- Pistache, Vanille grillée, Café *	6 000
Sorbets 2 boules - Chocolat, Yaourt à l'eau de rose, Fruits rouges, Citron-basilic, Mangue *	6 000
Calzone Nocciolata banane	12 000

LES DIGESTIFS

Rhum agricole Neisson Profil 107	15 000
Belle attaque suivie de notes au poivre vert, cacao	
Cognac Tesseron Ovation XO	23 000
Ample et soyeux, saveurs de fruits jaunes	
Porto Sanderman 10 ans	10 000
Élégant, porté sur des notes de mûres, miel et noix	
Limoncello	8 000
Fraîchement citronné	
Eau de vie – Vieux Marc de champagne	13 000
Porté sur des notes de poire, prune et abricot	
Pomme d'anacarde	8 000
Frais et rond, porté sur des notes de fruits secs et de pomme	

THÉS & INFUSIONS

Thé du Hammam	5 000
Un thé vert parfumé, fruité & floral	
Thé merveilleux	
Gourmand thé vert aux notes d'amandes caramélisées et de pistache	
Chai impérial	
Délicat thé noir bio et agrémenté d'un somptueux cocktail d'épices inspiré de la tradition indienne	
Infusion	
Tilleul, camomille	

Du lundi au dimanche
De 12h00 à 15h00 et 19h00 à 23h30

Pour toute demande de privatisation, veuillez nous contacter par e-mail
restaurant@villaverde-abidjan.com