



la Fossetta
Cuisine Italienne

03.20.11.04.35
www.lafossetta.fr



*Carte estivale
2026*



Apéritifs

MARTINI	6,00€
Rouge, blanc, rosé	
RICARD	4,00€
MARSALA À L'AMANDE	5,00€
PICON ^{25CL 33CL 50CL}	4,50€ / 5,90€ / 9,00€
Picon, sirop de citron, bière blonde	
PICON BIÈRE ROYAL ^{33CL 50CL}	6,50€ / 9,80€
Bière triple et curaçao orange	
PICON VIN BLANC	4,50€
Vin blanc, picon, sirop de citron	
KIR VIN BLANC	5,00€
Cassis, mûre, pêche, violette, framboise	
KIR ROYAL	9,00€
Cassis, mûre, pêche, violette, framboise	
MOSCATO D'ASTI	6,00€
PROSECCO	6,00€
CAMPARI	6,00€
GIN, RHUM, VODKA	6,00€

Cocktails

APÉROL SPRITZ	8,50€
Apérol, prosecco	
SAINT GERMAIN SPRITZ	9,00€
Liqueur de St Germain, prosecco	
ITALICUS SPRITZ	8,50€
Liqueur d'Italicus, prosecco	
LIMONCELLO SPRITZ	8,50€
Liqueur de Limoncello, prosecco	
FRAGOLO SPRITZ	8,50€
Liqueur de fruits rouges, de framboise, jus de citron, sirop de fraise et d'hibiscus, prosecco	
TEQUILA SUNRISE	8,50€
Tequila Camino Real, jus d'orange, grenadine	
AMERICANO MAISON	8,50€
Martini premium bitter, Martini dry, Martini rosso	
AMARETTO ROYAL	8,50€
Champagne, amaretto, cerise amarena	
LA FOSSETTA ^{V/A BAR}	8,50€
Gin Bombay Sapphire, Cointreau, Schweppes Agrum, sirop fraise	
MARTINI ROYAL	8,50€
BIANCO : Martini blanc, prosecco, rondelle de citron, feuille de menthe	
ROSATO : Martini rosé, prosecco, rondelle d'orange, feuille de menthe	
GIN TONIC	8,50€
Gin Bombay Sapphire et Schweppes tonic	
TIKI PUNCH	8,50€
Ron Bacardi Carta Oro, Ron Bacardi Spiced, sirop de vanille, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron	
PALOMA	8,50€
Tequila silver Patron, jus de citron vert, limonade au pamplemousse	
NEGRONI MAISON	8,50€
Martini premium bitter, Martini rosso, Gin Bombay Sapphire	

Rhums

BACARDI CARTA ORO	6,00€
Parfums de vanille, de gingembre et d'amandes grillées	
LA HECHICERA - COLOMBIE	7,80€
Hors d'âge, parfums de prune, banane, coco et vanille	
SANTA TERESA 1796 - VENEZUELA	9,50€
Parfums de banane, toffee, tabac, miel et noix	
ZACAPA 23 - GUATEMALA	10,70€
Parfums de miel, caramel, chêne épicé et fruits secs	

(Prix indiqué au verre, 4 cl)

Mocktails

COCKTAIL SANS ALCOOL	6,50€
Jus de pomme, citron vert, jus d'ananas, jus de fruits exotiques, sirop de fraise	
SPRITZ VIBBRANTE SANS ALCOOL	6,50€
Martini Vibrante aux notes d'agrumes, sirop à l'orange et pétillant sans alcool	
SPRITZ FLOREALE SANS ALCOOL	6,50€
Martini Floreale aux notes citronnées végétales, sirop de citron et pétillant sans alcool	

Bières pression



CHIMAY DORÉE 4,8% VOL ALC	3,80€	4,70€	7,50€
CUVÉE DES TROLLS 7% VOL ALC	3,95€	5,00€	7,80€
QUEUE DE CHARRUE 6,6% VOL ALC	3,80€	4,95€	7,50€
CAROLUS TRIPLE 9% VOL ALC	4,60€	5,95€	9,00€
VEDETT I.P.A 5,5% VOL ALC	4,00€	5,25€	8,00€



Bières en bouteille 33cl

DUVEL CLASSIQUE TRIPLE BELGE 8,5% VOL ALC	6,70€
ORVAL BIÈRE TRAPPISTE BELGE 6,2% VOL ALC	6,60€
KASTEEL ROUGE 8% VOL ALC	5,50€

Whiskies

WHISKIES TOURBÉS

THE DEACON Arômes d'orange, de biscuit, de feu de bois et de tourbe fine	10,00€
--	--------

WHISKIES FRUITÉS

J&B arômes de pomme, de miel et de noisettes	6,00€
ABERLOUR 10 ANS Arômes fruités de prune, de poire et de sherry brandy	8,00€
CHIVAS 12 ANS Arômes de fruits du verger, de pommes mûres et de miel	8,00€

WHISKIES GOURMANDS

ABERLOUR CASG ANNAMH - SPEYSIDE Arômes très fruités de crumble aux pommes, d'orange et cannelle	9,50€
CHIVAS 18 ANS - ÉCOSSE Arômes de caramel, de vanille, de noisette, de fruits mûres	10,50€
JAMESON BLACK BARREL - IRLANDE Arôme de vanille, de bois grillé, et d'épices douces	8,50€
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL Arômes intenses de chêne, de vanille et de caramel	9,50€

Antipasti

À PARTAGER

L'assiette gourmande

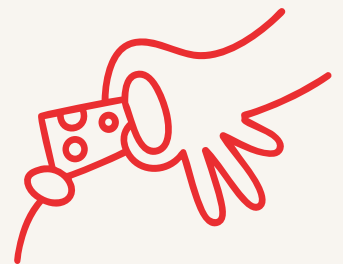
MOZZARELLA BURRATA	10,00€
MOZZARELLA DI BUFALA & JAMBON DE PARME	14,00€



LÉGUMES	9,00€	16,00€
FROMAGES Taleggio, chèvre, gorgonzola, Grana Padano	11,00€	18,00€
CHARCUTERIE	13,00€	20,00€

L'assiette mixte

LÉGUMES & CHARCUTERIE	14,00€	20,00€
CHARCUTERIE & FROMAGES	16,00€	22,00€



La carte des vins

Vin rouge

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO SECCO

Vin pétillant intense et fruité, arômes de cerise noire et de mûre

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO AMABILE

Vin pétillant doux et fruité, arômes de fruits rouges et de confiture de myrtille

NERO D'AVOLA ALTO REALE

Vin puissant et profond, arômes de fruits rouges, de cerise et de prune

BARDOLINO CLASSICO

Vin léger et fruité, Arômes de cerise et de framboise

CHIANTI GOVERNO ALL'USO TOSCANO

Vin puissant et dense, arômes de cerise, degroseille et d'épices douces

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCC

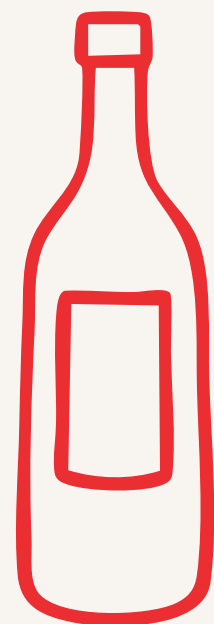
Vin équilibré et séduisant, Arômes de cerise noire, de figue et de prune

POGGIO PASANO NEGROAMARO

Vin charnu et velouté, arômes intenses d'épices, de cassis et de mûre

NEGRESCO ROSSO

Vin rond, fruité et élégant, arômes de figue, de pruneau et d'épices douces



Vin rosé

BARDOLINO DI CHIARETTO DOC

Vin sec et équilibré, arômes légers de cerise, de framboise et de pomme

ROSAMMURI ROSATO SICILIA IGT

Vin fruité et sec, arômes acidulé de fraise, de framboise et de cerise

VIPRA ROSA

Vin sec, fruité et minéral, arômes de fruits rouges et d'agrumes

CHIARETTO VALTENESI ROSATO

Vin délicat et gourmand, arômes élégants de fruits rouges



23,00€

15,00€ 23,00€
Demi bouteille

18,00€ 28,00€
Demi bouteille

5,00€ 8,50€ 16,50€ 25,00€

5,60€ 9,50€ 18,50€ 28,00€

41,00€

4,35€ 7,25€ 14,50€ 21,75€

7,30€ 12,20€ 24,30€ 36,50€



Vin blanc

VIGNETO TORRICELLA ORVIETO CLASSICO

Vin léger et agréable, arômes frais d'agrumes et de fruits blancs

PINOT GRIGIO LE CALDERARE

Vin frais, et délicatement fruité, arômes de fruits jaunes

LUMA SICILIA GRILLO

Vin vif, gourmand et minéral, arômes de pêche et d'agrumes

DOMAINE DE UBY N°4

Vin français doux et fruité, arômes intenses de mangue, d'ananas et de melon jaune

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY

Vin pétillant vif et fruité, arômes de fruits blancs, de fruits jaunes et d'agrumes

MOSCATO D'ASTI FRIZZANTE

Vin finement pétillant très fruité, arômes de pommes

5,60€ 9,50€ 18,50€ 28,00€

4,40€ 7,30€ 14,60€ 21,90€

4,70€ 7,90€ 15,60€ 23,50€

3,80€ 6,30€ 12,70€ 19,00€

6,00€ 30,00€

6,00€ 30,00€



5,00€ 8,50€ 16,50€ 25,00€

18,00€ 28,00€
Demi bouteille

3,80€ 6,30€ 12,70€ 19,00€

5,55€ 9,25€ 18,50€ 27,75€





Salades

ANTONELLA

Salade, roquette, aubergines, courgettes, tomates, poivrons, artichauts marinés, tomates semi-sèches, copeaux de Grana Padano

CAPRESE

Salade, roquette, tomates, mozzarella di bufala, olives noires, jambon de Parme

BRUSCHETTA

JAMBON DE PARME OU SAUMON

Aubergines, courgettes, tomates semi-sèches, poivrons, artichauts marinés, pains à l'ail grillés, tomates

RIVIERA

Salade, roquette, tomates, thon mariné, œufs durs, anchois, olives noires

ANTIPASTO

Assortiment de charcuterie, aubergines, courgettes, tomates semi-sèches, poivrons, artichauts marinés, pains à l'ail à la mozzarella, tomates, copeaux de Grana Padano

MOZZA FRITA

JAMBON DE PARME OU SAUMON

Laitue, roquette, Burrata frit, tomates cerises, olives noires, trait de balsamique, tartine grillée au pesto vert, copeaux de Grana Padano



Petite



Grande

12,00€ 17,00€

14,00€ 18,00€

14,00€ 18,00€

14,00€ 18,00€

16,00€ 22,00€

20,00€



Toutes nos salades sont assaisonnées à l'huile d'olive, au vinaigre balsamique et à la moutarde

Suggestions du jour

VOIR LES ARDOISES

Pasta



SPAGHETTI À L'ARRABIATA

Sauce tomate, piment, ail, persil

13,00€

LASAGNES À LA BOLOGNAISE

16,00€

MACCHERONI À LA BOLOGNAISE

15,00€

MACCHERONI À LA CARBONARA

Crème fraîche, pancetta, jaune d'œuf, Grana Padano

15,00€



GRATIN DE PÂTES AUX FROMAGES

Crème fraîche au gorgonzola, Grana Padano, mozzarella

15,00€

MACCHERONI POLLO CHORIZO

Sauce tomate crémée, émincés de chorizo et poulet, basilic, tomates cerises

16,00€

MACCHERONI AUX DEUX SAUMONS

Crème fraîche, curry, curcuma, échalotes, persil, saumon frais, tomates cerises, saumon fumé, citron

20,00€

TAGLIATELLE TERRA E MARE

Tagliatelles fraîches, crème de poireaux, Saint Jacques, dès de chorizo, persil, citron

22,00€

SPAGHETTI STRACOTTO

Épaule de boeuf, oignons, carottes, celeri, ail, sauce tomate, thym, romarin

23,00€

BAMBINO

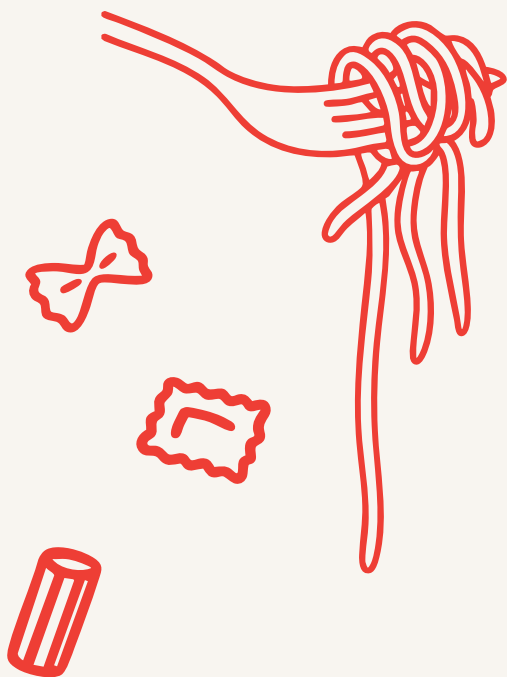
MACCHERONI À LA BOLOGNAISE

ou

MACCHERONI À LA CARBONARA

ou

PIZZA AU CHOIX



Viandes

Escalopes NOIX DE VEAU

MILANAISE

Escalope panée, citron, accompagnée de spaghetti à la sauce tomate ou de légumes, salade, tomate cerise, roquette

19,00€

MARSALA FINE

Crème fraîche, marsala fine, champignons, accompagnée de spaghetti à la sauce tomate ou de légumes, salade, tomate cerise, roquette

20,00€

CATANE

Crème fraîche, pancetta, champignons, accompagnée de spaghetti à la sauce tomate ou de légumes, salade, tomate cerise, roquette

20,00€

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Crème fraîche, jambon de Parme, sauge, accompagnée de spaghetti à la sauce tomate ou de légumes, salade, tomate cerise, roquette

20,00€

VALDOSTANA

Crème fraîche, speck, mozzarella fumée, accompagnée de spaghetti à la sauce tomate ou de légumes, salade, tomate cerise, roquette

21,00€

ESCALOPE PANÉE

Escalope de poulet pané maison, accompagnée de spaghetti (sauce au choix) ou de légumes, salade, tomate cerise, roquette

21,00€

BOLOGNAISE

Escalope panée, sauce bolognaise, jambon blanc et mozzarella, le tout gratiné, accompagnée de spaghetti à la sauce tomate ou de légumes, salade, tomate cerise, roquette

23,00€



Pour nos viandes grillées :

Sauce poivre vert,
champignons, gorgonzola,
moutarde à l'ancienne

(sauce sur la viande et sur les spaghettis)

+2€

Viandes grillées BOEUF

PAVÉ DE RUMSTEAK (200g)

Accompagnée de spaghetti à la sauce tomate ou de légumes

20,00€

NOIX D'ENTRECÔTE (300g)

Accompagnée de spaghetti à la sauce tomate ou de légumes

21,00€



Envie de pâtes
et de légumes ? +3€



Suggestions
du jour

VOIR LES ARDOISES

FARCI

Pavé de rumsteak de Boeuf (200g), sauce à la crème fraîche, chorizo, poivrons et mozzarella fumée accompagnée de spaghetti ou de légumes

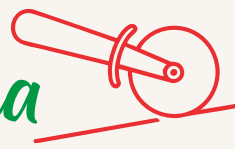
22,00€

TAGLIATA

Noix d'entrecôte de Boeuf (300g), roquette, tomates cerises, crème de balsamique, copeaux de Grana Padano accompagnée de spaghetti à la sauce tomate et de légumes

25,00€

Pizza



Base Tomate

- MARGHERITA** 13,00€
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais
- NAPOLITAINE** 14,00€
Sauce tomate, ail, anchois, câpres, olives noires, basilic frais
- REGINA** 15,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons
- CALZONE (EN CHAUSSON)** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf
- SICILIENNE** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, thon mariné, oignons, olives noires, basilic frais
- VÉGÉTARIENNE** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, champignons, courgettes, aubergines, olives noires, basilic frais
- CALABRESE** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, spianata, olives noires, oignons, basilic frais
- 4 SAISONS** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts, olives noires
- ORIENTALE** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives noires, basilic frais
- 4 FROMAGES** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, chèvre
- PARMA** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, copeaux de Grana Padano
- PÊCHEUR** 18,00€
Sauce tomate, mozzarella, thon mariné, saumon fumé, oignons, olives vertes, poivrons, gorgonzola, basilic frais

Base Crème

- SAUMON** 16,00€
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, citron, basilic frais
- BIANCA NEVE** 16,00€
Crème fraîche, mozzarella, Grana Padano, speck, roquette
- POLLO** 16,00€
Crème fraîche, mozzarella, blanc de poulet, fondue de poireaux, vin blanc, poivrons, olives vertes, persil
- FOSSETTA** 17,00€
Crème fraîche, mozzarella, tomates cerises, poivrons, jambon de Parme, roquette
- VESPA** 16,00€
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, pignons de pin, roquette
- JULIANO** 20,00€
Crème fraîche, mozzarella, aubergines, bresaola, mozzarella burrata, pesto, roquette
- TARTUFFO** 19,00€
Crème de truffe, mozzarella, roquette, huile de truffe, copeaux de Grana Padano, champignons, tomates cerises

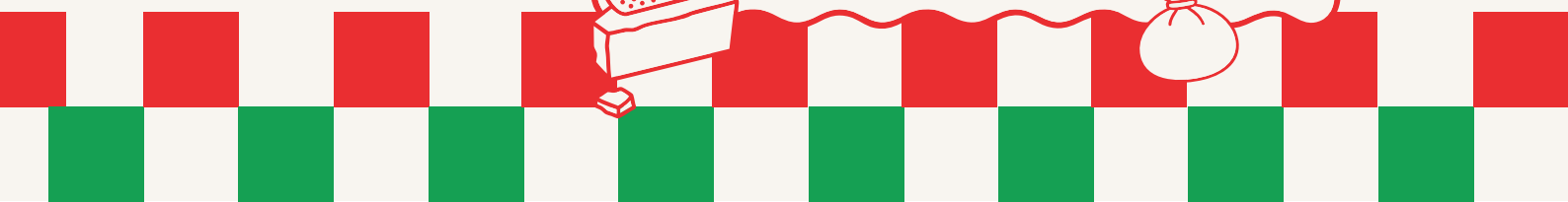
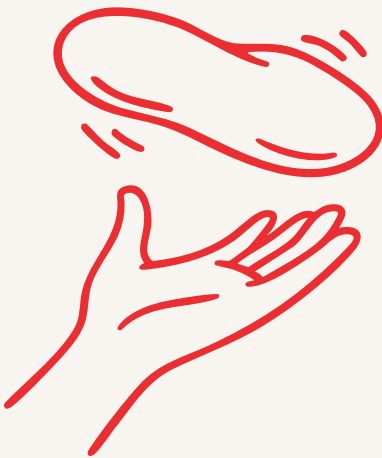
Suggestions
du jour

VOIR LES ARDOISES



Pour encore plus de gourmandise

Roquette	Fromage	Thon	
Œuf	Jambon	Poulet	
Légumes	Blanc	Bresaola	Burrata
+1€	+2€	Jambon de Parme	+4€
		Saumon	
		+3€	



Softs

SIROP Fraise, grenadine, menthe, citron, violette	1,50€	
VITTEL	3,00€ 50 cl	5,00€ 1L
SAN PELLEGRINO	3,00€ 50 cl	5,00€ 1L
COCA-COLA (CLASSIQUE, ZÉRO, CHERRY)	3,70€	
SPRITE, ORANGINA, FUZE TEA, OASIS TROPICAL	3,50€	
SCHWEPPEs Agrum ou tonic	3,50€	
JUS DE FRUITS Orange, ananas, abricot, pomme, tomate	3,50€	
DIABOLO Fraise, grenadine, menthe, citron, violette	4,00€	



Champagne

Champagne
BRISSON-BAZIN

LA COUPE	8,00€
LA BOUTEILLE	48,00€

Digestifs

L'ITALIE

LIMONCELLO 7,00€

AMARETTO 7,00€

LIQURE STREGA 7,00€

Liqueur aux 70 plantes des Alpes italiennes

FRANGELICO 7,00€

Liqueur de noisette

VECCHIO AMARO DEL CAPO 7,00€

Liqueur aux 29 plantes de Calabre

GRAPPA CUORE 7,00€

Blanche

GRAPPA BARRICATA 8,00€

Ambrée

LES CLASSIQUES

COGNAC VSOP ABK6 8,00€

POIRE COGNAC 7,00€

GET 27 7,00€

GET 31 7,00€

BAILEYS 7,00€

LES FINS DE REPAS

GRAPPA COFFEE 9,00€

ITALIAN COFFEE 9,00€

Amaretto

IRISH COFFEE 9,00€

BAILEYS COFFEE 9,00€

CARIBBEAN COFFEE 9,00€

Rhum

FRENCH COFFEE 9,00€

Cognac

Thés

VERT NATURE 3,00€

VERT MENTHE 3,00€

EARL GREY 3,00€

CITRON 3,00€

FRUITS ROUGES 3,00€

Infusions

TILLEUL 3,00€

VERVEINE 3,00€

NUIT CALME 3,00€

Cafés

EXPRESSO 2,00€

DÉCAFÉINÉ 2,20€

CAFÉ CRÈME 2,20€

CAFÉ ALLONGÉ 2,20€

CAPPUCCINO 3,50€

CAFÉ LATTE 4,00€

DOUBLE EXPRESSO 4,00€

AFFOGATO AL CAFFÈ 5,00€

Boule de glace vanille, espresso

