Merci de votre confiance L’équipe Di Trevi

Un métier, une passion, la restauration.

Etablissement sur réservation 7 jours sur 7 / midi et soir

Rejoignez-nous sur www.ditrevi.fr

Pour toute commande et livraison de pizzas au feu de bois.

Pour tout évènement ou séminaire, adressez-vous à la direction

Formules du midi

Du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

Plat du Jour et Dessert

\*Dessert au choix Mousse au chocolat, Panna Cotta (nature, miel ou coulis ou caramel)

Toute l’équipe vous souhaite «Bon appétit !».

Nous n’acceptons plus les chèques.

Cocktails sans alcool

Alcoolisés

Menu Enfants (- de 14 ans)

Un Plat au Choix

Hamburger

ou Steak Haché Frais

ou Jambon

ou Crispy de Poulet (avec Pâtes ou Frites Fraîches)

ou Pâtes (au beurre, sauce Roquefort, Carbonara ou Napolitaine)

Une Boisson au choix

Sirop, Coca-Cola, Ice Tea, Limonade, Oasis Tropical ou Jus de Fruits

(Pomme, orange ou ananas)

Un Dessert au choix

Glace (2 boules), Mousse au Chocolat ou Glace enfant

Apéritifs

Coupe de Champagne

Menus (Midi et Soir)

Salade ou Entrée (au choix)

(sauf camembert à la crème de truffes)

Steak de thon (sauce vierge)

Sauce vierge (huile d’olive, brunoise de tomates, courgettes, échalote, poivrons et ciboulette)

ou Magret de Canard

Sauce au choix\* : Deux poivres, Roquefort, Crème et Champignons ou Cèpes

Dessert au Choix

(sauf glaces alcoolisées, Supplément 2.€)

Salade ou Entrée (au choix)

(sauf camembert à la crème de truffes)

Côte de Boeuf ou Filet de Boeuf

Sauce au choix\* : Deux poivres, Roquefort, Crème et Champignons ou Cèpes

ou Fricassée de St Jacques ou de Gambas

Sauce vierge (huile d’olive, brunoise de tomates, courgettes, échalote, poivrons et ciboulette)

Dessert au Choix

(sauf glaces alcoolisées, Supplément 2.00 e)

\*Avec Supplément Sauce Morilles ou (tranche de foie gras maison avec une sauce Porto)

\*Avec Supplément Crème de truffes, lamelles de truffes

Escargots de Bourgogne (la douzaine)

Moules Gratinées (la douzaine)

Viande hachée à la minute

Servis avec pain brioché artisanal

galette de pommes de terre, salade, tomate, guacamole, poivrons marinés, bûche de chèvre

Grillades, garnitures au choix

Steak Haché viande hachée à la minute, (environ 200g)

Steak Haché à cheval viande hachée à la minute, (environ 200g)

Magret (environ 280 g)

Entrecôte (environ 230 g)

Filet de Boeuf (environ 230 g)

Escalope de Veau Milanaise (environ 180 g)

Escalope de Veau à la Crème (environ 180 g)

Escalope de Veau aux Cèpes (environ 180 g)

Escalope de Veau Sauce Morilles (environ 180 g)

Escalope de Veau Sauce Crème de Truffes, Lamelles de Truffes (environ 180 g)

Tartare de Boeuf Charolais (environ 220 g) France

Nature ou Poêlé

Tartare de Boeuf Charolais Crème de Truffes, Lamelles de Truffes (environ 250 g)

Supplément «Sauces»

deux poivres, roquefort ou crème champignons ou cèpes

- morilles ou (tranche de foie gras maison et sa sauce au Porto)

- crème de truffes, lamelles de truffes

Viandes d’Exception

Selection Di trevi selon arrivage

Pluma de Cochon porc, 100% ibérique, Espagne (environ 300g) 28

Angus Aberdeen - entrecôte de boeuf, Royaume-Uni (250g) 28 - double XL (450g)

Côte de Boeuf Simmental

Simmental rôtie au Chèvre et Herbes de Provence

Trio de Viandes d’Exception

(idéal pour 2 personnes) - 2 viandes d’exception du jour + pluma de cochon

ravioli gratinés au four à bois

Gratin de Ravioles

Fricassée de Saint-Jacques

Fricassée de Gambas

Fricassée de Gambas flambée au Pastis ou Whisky

Duo de Saint-Jacques et de Gambas

(environ 200 g de Saint-Jacques et environ 200 g de Gambas )

Tentacules de Poulpe Grillé

Steak de Thon à la Plancha

Chaussons (au feu de bois)

émincé de poulet,

Pizzas et Chaussons à la sauce tomato ou à la cream fraîche

Ingrédient supplémentaire, sur demande : 2 e

Vous pouvez commander en ligne sur [www.ditrevi.fr](http://www.ditrevi.fr)

Digestif Gourmand servi avec son café et avec des petits desserts faits maison

demandez notre sélection de thès

Banon aux feuilles de châtaignier (fabriqué par la Cheeserie Banon)

Préparez-le selon vos goûts... Bonne dégustation !

fruits frais à tremper dans du chocolat chaud

Tarte au Lemon Meringuée (Artisanale)

OU flambée au Grand-Marnier

Mœlleux au Chocolat

Autres Douceurs

Cream Brûlée

Brioche perdue

3 boules de glace coco arrosées de Malibu

Vins au Verre (toutes couleurs 15 cl)