

LA VILLA

SALATO

RISTORANTI ITALIANI

COCKTAILS AVEC ALCOOL

SEX ON THE BEACH Vodka Eristoff ^{4cl} , jus d'orange ^{12cl} , jus d'ananas ^{12cl} et sirop de grenadine.....	10 €
LONDON MULE Gin Bombay Sapphire ^{6cl} , citron vert ^{3cl} et ginger beer ^{20cl}	10 €
MOSCOW MULE Vodka Eristoff ^{6cl} , citron vert ^{3cl} , et ginger beer ^{20cl}	10 €
FRENCH 75 Gin Bombay Sapphire ^{6cl} , citron vert ^{3cl} , champagne ^{4cl} et sucre de canne.....	10 €
GIN TONIC Gin Bombay Sapphire ^{6cl} , citron vert ^{3cl} et Tonic Water ^{20cl}	10 €
PIÑA COLADA Bacardi ^{4cl} , Malibu ^{2cl} , purée de coco (Monin) et jus d'ananas.....	10 €
CAÏPIRINHA Citron vert, Sucre de canne et Cachaça ^{6cl}	10 €
APEROL SPRITZ Aperol ^{5cl} , Prosecco ^{4cl} et eau pétillante ^{1cl}	10 €
ST GERMAIN SPRITZ St Germain ^{5cl} , Prosecco ^{4cl} et eau pétillante ^{1cl}	10 €
MOJITO CLASSIC OU FRAISE Citron vert, Menthe fraîche, Bacardi ^{3cl} , Bacardi Ambré ^{3cl} et Eau gazeuse.....	10 €
MARGARITA CLASSIC Tequilla, Citron vert, Triple sec, Sucre de canne.....	10 €
ESPRESSO MARTINI Vodka Eristoff ^{4cl} , Kahlua ^{4cl} , café ^{12cl}	10 €
MOSCOW MULE VIP Vodka Grey Goose ^{6cl} , citron vert ^{3cl} et ginger beer ^{20cl}	14 €

MOCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO Citron vert, Menthe fraîche, Jus de Pomme et Eau gazeuse.....	8 €
MARTINI FLOREALE Martini Floreale ^{7cl} , jus de pomme trouble ^{2.5cl} , eau gazeuse.....	8 €
THE GOOD VIBES Martini vibrante ^{5cl} , jus d'orange sanguine ^{2cl} , tonic water.....	8 €
VIRGIN COLADA Purée de coco (Monin), jus d'ananas et crème fouettée.....	8 €
MOJITO FLOREALE Martini Floreale ^{5cl} , 1/2 citron vert, Sirop de sucre ^{1cl} , feuilles de menthe fraîches, eau gazeuse.....	8 €
COCKTAIL DE FRUITS Jus de pomme, d'ananas et d'orange.....	8 €
ROSETTA Martini vibrante ^{5cl} , fraises écrasés, citron vert ^{1cl} , tonic water.....	8 €
MARTINI SUNSET SPRITZ Martini Floreale ^{5cl} , ananas ^{2.5cl} , citron jaune, tonic et sel.....	8 €

BIÈRES

CORONA.....	33cl.....	6 €
PERRONI / MORETTI Italiennes.....	33cl.....	5 €
HEINEKEN, AFFLIGEM Bières Pressions.....	15cl / 25cl / 50cl.....	3 € / 4 € / 7 €

APÉRITIFS

PASTIS 51, RICARD.....	3cl.....	3 €
MARTINI <i>blanc ou rouge</i>	7cl.....	4 €
MUSCAT.....	7cl.....	4 €
CAMPARI.....	4cl.....	4 €
MARSALA.....	7cl.....	6 €
KIR VIN BLANC <i>mûre ou cassis</i>	7cl.....	4 €
KIR ROYAL CHAMPAGNE.....	7cl.....	8 €
VODKA.....	4cl.....	7 €
MALIBU.....	4cl.....	7 €
RHUM BACARDI 10 ANS.....	4cl.....	10 €
RHUM PYRAT XO RÉSERVE.....	4cl.....	12 €
BABY JB.....	2cl.....	7 €
WHISKY DEWAR'S 10 ANS.....	4cl.....	10 €
WHISKY ABERFELDY 16 ANS.....	4cl.....	15 €
GIN BOMBAY SAPHIR.....	4cl.....	7 €
COUPE DE CHAMPAGNE.....	7cl.....	8 €
PISCINE CHAMPAGNE.....	9cl.....	10 €
<i>Supp. sodas, sirop, jus de fruits</i>		1 €
<i>Supp. red bull</i>		2 €

BOISSONS FRAÎCHES

ORANGINA.....	25cl.....	4 €
COCA-COLA / ZÉRO.....	33cl.....	4 €
THÉ GLACÉ.....	25cl.....	4 €
JUS DE FRUIT.....	25cl.....	4 €
<i>orange, ananas, abricot, tomate, pomme, poire, ACE</i>		
PERRIER.....	33cl.....	3 €
EAUX MINÉRALES <i>50cl / 1L</i>		4 € / 6 €
<i>plate ou gazeuse</i>		

BOUTEILLE À VENDRE

WHISKY WILLIAM LAWSON.....	70cl.....	80 €
GIN BOMBAY SAPHIR.....	70cl.....	100 €
GIN BOMBAY SAPHIR.....	1L.....	150 €
RHUM CAPTAIN MORGAN.....	70cl.....	80 €
WHISKEY JACK DANIEL'S N°7.....	70cl.....	100 €
VODKA ERISTOFF.....	70cl.....	80 €
VODKA ABSOLUT.....	70cl.....	100 €
VODKA FRENCH PREMIUM.....	70cl.....	110 €
VODKA GREY GOOSE.....	70cl.....	120 €
TEQUILA PATRON REPOSADO.....	70cl.....	150 €
TEQUILA PATRON AÑEJO.....	70cl.....	200 €
TEQUILA CLASE AZUL REPOSADO.....	70cl.....	350 €
CLASE AZUL GOLD ULTRA PREMIUM.....	70cl.....	1000 €
RHUM BACARDI BLANC.....	70cl.....	80 €
RHUM BACARDI AMBRÉ.....	70cl.....	90 €
RHUM DIPLOMATICO.....	70cl.....	100 €
RHUM RHUM DON PAPA.....	70cl.....	100 €
RHUM KRAKEN.....	70cl.....	100 €
RHUM PYRAT XO.....	70cl.....	150 €

VINS AU PICHET

ET AU VERRE

Rouge, blanc, rosé

25 CL.....	6 €
50 CL.....	8 €
14 CL.....	4 €

LES
BOISSONS

LES ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF	18 €
ASSIETTE DE BURRATA	18 €
TOMATE MOZZARELLA DI BUFALA	18 €
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	18 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIES ITALIENNES	20 €
ASSIETTE DE JAMBON DE PARME	20 €
ASSIETTE DE FRITES	6 €

LES SALADES

SALADE VERTE	6 €
SALADE MIXTE	10 €
SALADE CÉSAR <i>Crudités, tomates, poulet, parmesan, sauce césar, croûtons de pains</i>	18 €
SALADE DE CHÈVRE CHAUD <i>Crudités, toast chèvre basilic et huile d'olive, tomates</i>	18 €
SALADE ITALIA <i>Crudités, Mozzarella di Bufala, jambon de Parme, parmesan, basilic, tomates et huile d'olive</i>	20 €

VIANDES *accompagnées de frites ou pommes de terre grenaille, pâtes ou gratin dauphinois*

ESCALOPE VALDOSTANA <i>Escalope de veau, mozzarella, jambon cuit, crème fraîche</i>	24 €
ESCALOPE CHARRETTE <i>Escalope de veau, mozzarella, jambon cru, tomate, crème fraîche</i>	24 €
ESCALOPE FORESTIÈRE <i>Escalope de veau, mélange de champignons, crème fraîche</i>	26 €
ESCALOPE MILANAISE <i>Escalope de veau panée et parmesan</i>	26 €
ENTRECÔTE BLACK ANGUS GRILLÉE	30 €
TOMAHAWK BLACK ANGUS GRILLÉ - environ 1 kilo	62 €

Supplément sauce roquefort ou poivre vert ou champignon 4 €

POISSONS *accompagnées de riz ou légumes*

SEICHE À LA PLANCHA	24 €
POISSON DU JOUR <i>Voir les arrivages du jour</i>	24 €
GAMBAS GRILLÉES	28 €
GAMBAS DU CHEF <i>tomate, ail, persil et crème fraîche</i>	28 €
TENTACULES DE POULPE BRAISÉS	32 €

**Pour les autres
viandes & poissons,
voir les suggestions
du chef ...**

LES PÂTES SÉLECTION PÂTES AU CHOIX

PÂTES SÈCHES / PÂTES FRAÎCHES



SPAGHETTI OU FETUCCINE OU PENNE OU RIGATONI

voir suggestion du chef longue ou courte +3 €

NAPOLITAINE <i>Sauce tomate, basilic et parmesan</i>	16 €
ARRABBIATA <i>Tomate relevée, ail, huile d'olive, parmesan, persil</i>	18 €
AL PESTO GENOVESE <i>Parmesan, basilic, huile d'olive et ail</i>	18 €
AUX TOMATES CERISES <i>Basilic, ail, parmesan et tomates cerises</i>	18 €
AUBERGINES <i>sauce napolitaine, aubergines et parmesan</i>	18 €
CARBONARA <i>Guanciale, parmesan, pecorino et œuf</i>	19 €
BOLOGNESE <i>Sauce tomate, viande de bœuf hachée et parmesan</i>	20 €
TARANTINA <i>Tomate cherrys moule crevettes ail persil</i>	22 €
SAUMON <i>Saumon fumée, ail, sauce tomate et crème fraîche</i>	22 €
MICHELANGELO <i>Champignons, jambon, bolognaise, crème fraîche, parmesan et sauce tomate</i>	22 €
VONGOLE <i>Ail, persil, vin blanc, palourdes</i>	24 €
VERDE DI MARE <i>Crevettes, ail, persil, pesto, crème fraîche</i>	24 €
BAGNAVERDE <i>Basilic moule palourdes ail persil</i>	24 €

LES PÂTES FRAÎCHES

GNOCCHI GORGONZOLA.....	19 €
CANNELLONI AUX ÉPINARDS.....	19 €
DUO DE PÂTES LASAGNES ET CANNELLONI.....	20 €
LASAGNES AU FOUR.....	21 €
GNOCCHI EMILIANI <i>Salade Treviso, sauce gorgonzola et guanciale</i>	22 €

LES RISOTTO

RISOTTO AUX CÈPES <i>Riz Carnaroli aux cèpes et crème fraîche</i>	23 €
RISOTTO DU PÊCHEUR.....	24 €
<i>Riz Carnaroli, coquillages, fruits de mer, cèpes, tomate, crème fraîche</i>	
RISOTTO AU PARMESAN <i>Riz Carnaroli, crème de parmesan</i>	24 €
RISOTTO MILANAISE <i>Riz Carnaroli, crème de safran et parmesan</i>	26 €
<i>supplément Guanciale</i>	4 €

LA
CARTE

LES ROUGES

MARGHERITA <i>Tomates, emmental, olives noires</i>	11 €
MOZZARELLA <i>Tomates, mozzarella, olives noires</i>	13 €
JAMBON FROMAGE <i>Tomates, jambon, emmental, olives noires</i>	15 €
AIL <i>Tomates, emmental, ail, olives noires</i>	13 €
NAPOLITAINE <i>Tomates, emmental, anchois, olives noires</i>	13 €
ARIANATA <i>Tomates, anchois, câpres, oignons et olives noires</i>	13 €
QUATRE FROMAGES <i>Tomates, tomme de Savoie, Brie, emmental, mozzarella et olives noires</i>	15 €
REINE <i>Tomates, emmental, jambon, champignons, olives noires</i>	15 €
CAPRICCIOSA <i>Tomates, mozzarella, Saucisses de Strasbourg, artichauts, jambon, champignons, œuf et olives noires</i>	17 €
TRAPANESE <i>Tomates, mozzarella, ail, tomates cerises, persil, parmesan et olives noires</i>	15 €
CHÈVRE <i>Tomates, emmental, chèvre, olives noires</i>	15 €
COME PRIMA <i>Tomates, emmental, saucisses de Strasbourg, chorizo, olives noires</i>	15 €
PIÙ DI PRIMA <i>Tomates, parmesan, jambon de Parme, salade roquette, olives noires</i>	17 €
QUATRE SAISONS <i>Tomates, emmental, jambon, champignons, artichauts, anchois, olives noires</i>	17 €
AUBERGINE <i>Tomates, mozzarella, aubergines, parmesan, olives noires</i>	15 €
DIAVOLA <i>Tomates, mozzarella, chorizo, olives noires</i>	15 €
JAMBON DE PARME <i>Tomates, emmental, jambon de Parme, olives noires</i>	17 €
SAUMON <i>Tomates, emmental, saumon, olives noires</i>	17 €
VESUVIO <i>Tomates, fromage raclette, pommes de terre, chorizo, olives noires</i>	17 €
RUCOLIANA <i>Tomates, mozzarella, salade roquette, tomates cerises, parmesan, olives noires</i>	15 €
VEGETARIANA <i>Tomates, mozzarella, tomates cerises, champignons, aubergines, artichauts, olives noires</i>	17 €
CAPO <i>Tomates, mozzarella, chorizo, jambon, oignons, olives noires</i>	17 €
BUFALINA <i>Tomates, huile d'olive, mozzarella di Bufala, olives noires</i>	19 €

LES CALZONES *accompagnées de salade roquette*

CALZONE <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons, œuf</i>	16 €
CALZONE 4 FROMAGES <i>Tomates, emmental, tomme de Savoie, Brie, mozzarella</i>	18 €
CALZONE POLLO <i>Crème fraîche, mozzarella, poulet et parmesan</i>	18 €

LES BLANCHES

FOCACCIA SICILIANA <i>Huile d'olive, sel, origan</i>	8 €
BLANCHE <i>Crème fraîche, tomme de Savoie, Brie, mozzarella, emmental, olives noires</i>	15 €
SPÉCIALE <i>Crème fraîche, lardons, oignons, mozzarella, olives noires</i>	15 €
MONT BLANC <i>Crème fraîche, lardons, fromage raclette, pommes de terre, olives noires</i>	17 €
NORVÉGIENNE <i>Crème fraîche, saumon, ail, mozzarella, olives noires</i>	17 €
CHÈVRE MIEL <i>Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, olives noires</i>	15 €
BURRATA <i>Crème fraîche, huile d'olive, sel, origan, roquette, tomates cerise, Burrata</i>	19 €

PIZZA AU MÈTRE

<i>1m de pizza sur une planche en bois, 3 saveurs au choix</i>	58 €
--	------

LES MENUS

MENU DU JOUR (VOIR ARDOISE)

ENTRÉE + PLAT + CAFÉ.....	18 €
---------------------------	------

Tous les midis sauf week-end et jours fériés

MENU ENFANT.....	14 €
------------------	------

Tous les jours sauf week-end et jours fériés

BOISSON : coca / limonade / Jus d'orange, Ananas, Pomme / Sirops au choix

PLAT : steak haché / nuggets +frites / pâtes au beurre + jambon

DESSERT : glace 2 boules parfums au choix



LES
PIZZAS

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT	8 €
BABA AU RHUM	7 €
TIRAMISÙ 	7 €
PANNA COTTA <i>Nappage coulis de framboise ou caramel beurre salé</i>	7 €
PROFITEROLES	8 €
TARTE DU JOUR	8 €
GÂTEAU DU JOUR	8 €
ASSIETTE DE FROMAGE	10 €
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE <i>(min. 10 pers.)</i>	6 €

GLACES ARTISANALES

CHOCOLAT LIÉGEOIS <i>Crème glacée fiordilatte, chocolat et coulis au chocolat chaud, chantilly</i>	8 €
CAFÉ LIÉGEOIS <i>Crème glacée fiordilatte, café et café liquide, chantilly</i>	8 €
DAME BLANCHE <i>Crème glacée fiordilatte et coulis au chocolat chaud, chantilly</i>	8 €
ARDÉCHOISE <i>Crème glacée de fiordilatte et marron, crème de marrons, chantilly</i>	8 €
COLONEL <i>Sorbet citron et 2 cl de Vodka</i>	9 €
WILLIAMINE <i>Sorbet poire et 2 cl d'eau de vie de poire William</i>	9 €
LIMONCINO <i>Sorbet citron et 2 cl de Limoncello</i>	9 €

COUPE DE GLACES ARTISANALES FAIT

PARFUMS : Vanille , Chocolat , Pistache , Stracciatella , Fiordilatte , Noisette , Café  / Marron

SORBETS : Citron , Poire , Fraise 

1 BOULE = 3 €

2 BOULES = 5 €

3 BOULES = 7 €

4 BOULES = 10 €

Supp. Topping..... 1 €

Supp. Crème fouettée..... 2 €

BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO	2 €
CAFÉ EXPRESSO	2 €
CAFÉ ALLONGÉ	2 €
DOUBLE CAFÉ	3 €
CAFÉ NOISETTE	3 €
GRAND CRÈME	4 €
CAPPUCCINO	4 €

DIGESTIFS (4 CL)

LIMONCELLO	7 €
GET 27 / 31	7 €
AMARO	7 €
LIQUEUR DE BAILEY'S	7 €
AMARETTO	7 €
GRAPPA	8 €
EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS	8 €
CALVADOS	8 €
SAMBUCA	8 €
COGNAC	10 €
DIPLOMATICO	10 €
DON PAPA	10 €
PACTO	10 €
NAVIO	10 €
KRAKEN	10 €
PYRAT XO RESERVE	12 €

INFUSION	4 €
THÉ NATURE	4 €
THÉS PARFUMÉS	4 €
CAFÉ GOURMAND	10 €
<i>Mignardises et café expresso</i>	
IRISH COFFEE	12 €

NOS SHOOTER (3 CL)

SHOOTER AU CHOIX	4 €
SHOOTER TEQUILA PATRON	8 €
TEQUILA PREMIUM :	
PATRON REPOSADO	12 €
PATRON AÑEJO	16 €
CLASE AZUL REPOSADO	20 €
SHOOTER AU MÈTRE <i>(10 pièces + 2 offerts)</i>	40 €

POUR
FINIR

VINS FRANÇAIS

ROUGES

CUVÉE RÉSERVE <i>Côtes du Rhône - Famille Perrin</i>	75 cl / 150 cl.....	24 € / 48 €
MAISON LES ALEXANDRINS <i>AOC Crozes-Hermitage - Famille Perrin</i>	75 cl.....	36 €
MAISON LES ALEXANDRINS <i>AOC Saint Joseph - Famille Perrin</i>	75 cl.....	42 €
MAISON LES ALEXANDRINS <i>AOC Cornas - Famille Perrin</i>	75 cl.....	68 €
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL <i>AOC Châteauneuf-du-Pape - Famille Perrin</i>	75 cl.....	142 €
CÔTES DU RHÔNE <i>Sélection Parcelleire - Domaine Aimé Arnoux</i>	75 cl.....	24€
CAIRANNE 2018 <i>Vieux clocher - Domaine Aimé Arnoux</i>	75 cl.....	28€
VACQUEYRAS 2018 <i>Sélection Parcelleire - Domaine Aimé Arnoux</i>	75 cl.....	38€
GIGONDAS 2018 <i>Sélection Parcelleire - Domaine Aimé Arnoux</i>	75 cl.....	58€
PUECH HAUT PRESTIGE <i>AOP Languedoc</i>	75 cl.....	36 €

ROSÉS

CUVÉE RÉSERVE <i>Côtes du Rhône - Famille Perrin</i>	75 cl / 150 cl.....	24 € / 48 €
CHAT BLANC <i>Côtes du Rhône - Domaine du Chat Blanc</i>	75 cl.....	26 €
STUDIO BY MIRAVAL <i>Côtes de Provence - Famille Perrin</i>	75 cl.....	28 €
PUECH HAUT ARGALI <i>AOP Languedoc</i>	75 cl.....	30 €
M DE MINUTY <i>AOP Côtes de Provence</i>	75 cl.....	42 €

BLANCS

CUVÉE RÉSERVE <i>Côtes du Rhône - Famille Perrin</i>	75 cl / 150 cl.....	24 € / 48 €
STUDIO BY MIRAVAL <i>Côtes de Provence - Famille Perrin</i>	75 cl.....	28 €
AOC CROZES-HERMITAGE <i>Maison les Alexandrins - Famille Perrin</i>	75 cl.....	38 €
AOC SAINT JOSEPH <i>Maison les Alexandrins - Famille Perrin</i>	75 cl.....	42 €

VINS ITALIENS

ROUGES

NERO D'AVOLA DOC <i>(bio) Sicilia</i>	75 cl.....	34 €
CHIANTI DOC <i>Toscana</i>	75 cl.....	36 €

BLANCS

INZOLIA IGP <i>(bio) Sicilia - légèrement pétillant</i>	75 cl.....	26 €
GRILLO IGP <i>(bio) Sicilia</i>	75 cl.....	26 €

VINS PÉTILLANTS ITALIENS

LAMBRUSCO <i>Rouge</i>	75 cl.....	24 €
LAMBRUSCO <i>Rosé</i>	75 cl.....	24 €
PROSECCO DOCG <i>Blanc</i>	75 cl.....	28 €

AOC CHAMPAGNE

CHRISTIAN SENEZ BRUT.....	75 cl.....	60 €
MUMM.....	75 cl.....	80 €
CHAMPAGNE PHILIPPONNAT.....	75 cl.....	120 €
CHAMPAGNE RUINART.....	75 cl.....	130 €
CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON.....	75 cl.....	320 €



NOS
VINS

Du 15 juin au 15 septembre
VOTRE RESTAURANT LA VILLA SALATO
passe en service NON-STOP de MIDI à MINUIT.

Venez découvrir notre nouvelle
carte des glaces maison ainsi que notre carte d'été !!!



f La Villa Salato
@ LAVILLASALATO
✉ lavilla@salato.fr
🌐 www.salato.fr

04 84 51 21 93

912 chemin des Petits Rougiers

84130 LE PONTET