

The background of the entire page is a reproduction of the Mona Lisa painting. The woman's face is on the right side, looking slightly to the left. The background shows a hazy, mountainous landscape with a winding path.

Mona Lisa

R E S T A U R A N T

CARTE

Nos

Nos Suggestions



Cocktail Maison (8cl)	5,90
Cocktail de Fruits (8cl)	4,90
(sans alcool)	
Gin Tonic (8cl)	8,10
Vodka Orange (8cl)	8,10
Whisky Coca (8cl)	8,10

Soleil Levant (8cl)	7,10
(Soho, Nectar d'abricot, Jus d'orange, Grenadine)	
Impérial (8cl)	7,10
(Champagne, Soho, Lychee)	
Margarita (8cl)	7,10
(Téquila, Triple sec, Citron)	
Martini Gin (8cl)	7,10

Les Cocktails



Nous acceptons les tickets restaurant
Les chèques ne sont pas acceptés

Menus

Le Menu Enfant

6,40€ - 12 ans

Mini Pizza

(tomate, fromage, jambon)

ou

Spaghetti Bolognaise

ou

Steak haché

(frites)

ou

Filet de Poisson pané

Glace (2 boules au choix)

ou

Mousse au chocolat

ou

Salade de Fruits

ou

Fromage Blanc

ou

Crème Caramel

Les Apéritifs



Kir (8cl)	4,10	Marsala Amande ou Oeuf (8cl)	4,90
Kir Royal Cassis, Mûre ou Pêche (8cl)	9,20	Suze (6cl)	4,90
Américano Maison (6cl)	7,90	Vodka (4cl)	7,80
Campari (6cl)	6,80	Baby (2cl)	5,20
Ricard ou Pastis (2cl)	4,90	Whisky (4cl)	7,80
Sangria (8cl)	4,90	Whisky Glenfiddich, Chivas, Jack Daniel's (4cl)	9,80
Porto (6cl)	4,90	ou Bourbon (4cl)	
Gin (4cl)	7,80	Coupe Champagne (8cl)	9,20
Malibu (4cl)	6,80	Laurent Perrier Brut (1/2 Bt)	35,00
Martini Rouge ou Blanc (6cl)	4,90	Laurent Perrier Brut (Bt)	65,00
		Champagne Brut (Bt)	49,00



Le restaurant est ouvert tous les jours

Les Entrées chaudes

Soupe de Poisson avec sa rouille, ses croûtons et fromage râpé	7,50
Aubergine Gratinée Napolitaine (aubergine, jambon, mozzarella, parmesan)	7,90
Crottin de chèvre chaud sur lit de salade	8,50
Salade de Gésiers et ses croûtons	8,70
Frisée aux Lardons et son oeuf poché	8,90
Asperges Vénitiennes	7,50
Fritto Mixto (beignets de calamars et crevettes) ...	12,40
Scampi Fritti (beignets de crevettes)	12,90

Les Salades et Hors-d'Oeuvre

Salade verte de saison	3,90
Avocat crevettes	9,10
Chef Salade	8,90
(salade, jambon, poulet, tomate, fromage, mayonnaise)	
Salade Printanière	8,90
(salade, maïs, fromage, jambon, tomate, oeuf)	
Salade Niçoise	8,30
(salade, tomate, poivron, oignon, pomme de terre, thon, oeuf, olives, anchois)	
Salade Vénitienne	8,90
(salade, tomate, avocat, thon, concombre, maïs, olives)	
Salade Mozzarella	8,90
(salade, tomate, mozzarella, anchois, câpres, huile d'olive, basilic)	
Oeuf Caprese	7,50
(salade, tomate, oeuf, thon, câpres, anchois, mayonnaise)	
Salade Landaise	11,50
(salade, magret de canard fumé, gésiers confits, asperges)	
Carpaccio de Boeuf	9,90
(viande de boeuf crue coupée en fines lamelles, huile d'olive citronnée, anchois, câpres, parmesan)	
Supplément frites ou salade 2 €	
Carpaccio Carciofi	11,90
(fines tranches de boeuf cru, mozzarella, coeur d'artichaut, huile d'olive au basilic, citron, olives noires)	



Les Pizzas

Marguerita	7,50
(tomate, fromage, olives)	
Provençale	9,80
(tomate, thon, poivron, anchois, oignon, oeuf, olives)	
Reine	9,90
(tomate, fromage, jambon, champignons)	
Médicis	8,90
(tomate, fromage, champignons, viande bolognaise «100% boeuf»)	
Calzone (soufflée)	9,10
(tomate, fromage, jambon, oeuf)	
Vatican	10,10
(tomate, fromage, jambon, oeuf, champignons, origan)	
Quatre Saisons	10,10
(tomate, fromage, jambon, coeur d'artichaut, champignons, olives)	
Chef	10,20
(tomate, merguez, oeuf)	
Paysanne	10,20
(tomate, fromage, lardons, oeuf, champignons, origan)	
Chicken	10,10
(base crème fraîche, fromage, poivron, poulet, champignons)	
Végétarienne	9,90
(tomate, fromage, aubergine, coeur d'artichaut, tomate fraîche olives, parmesan)	
4 Fromages	12,40
(tomate, montanella, gorgonzola, parmesan, chèvre)	
Norvégienne	12,80
(tomate, fromage, saumon fumé, crème fraîche)	
Pescatora	12,80
(tomate, moules, crevettes, calamars, ail, citron)	
Mexicaine	10,90
(tomate, fromage, boeuf épicé, poivron, chorizo)	
Palerme	10,20
(tomate, fromage, poivron, chorizo, oeuf, olives, origan)	
Mona Lisa	12,10
(tomate, fromage, gorgonzola, jambon fumé)	
Alsacienne	10,90
(tomate, fromage, oignons, lardons, pommes de terre, crème fraîche)	
Savoyarde	12,20
(base crème fraîche, fromage, reblochon, lardons, pommes de terre)	
Super	12,20
(tomate, fromage, jambon, viande bolognaise «100% boeuf», merguez, champignons, oeuf)	



Supplément de garniture : 2,00 €
 Changement de garniture : 1,00 €
 Supplément Saumon fumé, Jambon fumé,
 Reblochon ou Fruits de Mer : 3,50 €

Carafé d'eau gratuite à votre disposition

La Charcuterie

Mortadelle	7,10
Coppa	7,50
Terrine du Jour	6,90
Chiffonnade de Jambon de Parme	12,20
Assiette Italienne	12,20
<small>(Parme, Coppa, Mortadelle)</small>	
Parme à l'Italienne (Jambon de Parme, Melon)*	12,90
<small>*En saison</small>	

Les Pâtes

Rigatoni all'Rabiatta	7,10
Spaghetti Bolognaise	7,50
<small>(sauce tomate maison, viande hachée)</small>	
Rigatoni au Gorgonzola	8,90
Tagliatelles ou Spaghetti Carbonara	10,10
<small>(lardons, crème fraîche, oeuf)</small>	
Tagliatelles au Saumon Fumé Maison	11,20
Tagliatelles au Saumon Frais et Basilic	11,20
Lasagne au Four	9,70
Cocktail de Pâtes	11,20
<small>(3 pâtes et 3 sauces différentes)</small>	
Gnocchis aux Trois Fromages	9,80
Pâtes Farcies aux Epinards	10,10
Tagliatelles aux Gésiers Confits et Magrets de Canard fumé	11,20

Les Poissons et les Fruits de Mer

Garniture riz

Filet de Sole Tropicale Belle Meunière	15,10
Calamar à la Napolitaine	13,20
Escalope de Saumon cuit au four (cocktail de légumes)	14,10
Escalope de Saumon à l'Italienne <small>(huile d'olive, échalote, tomate, basilic, fumet de poisson)</small>	14,50
Fricassée de Calamars et Petites Seiches à l'Espagnola	15,20
Poêlée de Lotte à la Dieppoise	16,40
Gambas Sautées à la Provençale	20,10
Poêlée de Saint-Jacques à la Provençale	22,50

Les Escalopes de Veau

Accompagnées de Spaghetti

Escalope Milanaise	15,20
<small>(escalope de veau panée)</small>	
Escalope Pizzaiolla	15,20
<small>(escalope de veau, tomate, olives, anchois, câpres)</small>	
Escalope à la Crème	15,20
<small>(escalope de veau, crème fraîche, champignons)</small>	
Escalope au Citron	15,20
<small>(escalope de veau, crème fraîche, citron)</small>	
Escalope au Marsala	15,20
<small>(escalope flambée au marsala, crème fraîche, champignons)</small>	
Escalope Bolognaise	15,50
<small>(escalope de veau panée, jambon, sauce bolognaise, gratinée au four)</small>	
Escalope Saltimboca	15,50
<small>(escalope de veau, jambon fumé, sauge, crème fraîche)</small>	
Escalope au Gorgonzola	15,50
<small>(escalope de veau, crème fraîche, gorgonzola)</small>	
Bonconcini à la Romana	15,50
<small>(escalope de veau, fromage, jambon, parmesan)</small>	

Les Viandes

Accompagnées de Spaghetti

Poêlée de Rognons flambés au Marsala	13,90
Osso Bucco	15,50
<small>(jarret de veau à l'italienne)</small>	
Pavé de Bœuf aux Poivres	16,40
<small>Pommes Rondelles à l'ail</small>	
Pavé de Bœuf au Gorgonzola	16,40
<small>Pommes Rondelles à l'ail</small>	
Pavé de Bœuf Forestier	16,40
<small>Pommes Rondelles à l'ail</small>	
Confit de Canard Pommes Rondelles à l'ail ...	14,50
Steak Tartare Frites	14,50
Magret de Canard au poivre vert	16,40
<small>Pommes Rondelles à l'ail</small>	

Les Grillades

Accompagnées de Frites

Entrecôte de Bœuf Grillée	16,40
Côtes d'Agneau et son Jus à l'ail	14,50
Pavé de Bœuf grillé sauce Béarnaise	16,40



Changement de garniture (Haricots verts ou épinards) - Supplément de 1,50 €

Les Fromages

Accompagnés de Salade

Chèvre	4,50
Camembert	4,10
Gorgonzola	6,80
Assiette Mixte	6,70



Les Gourmandises

Fromage Blanc	5,10
Crème Caramel	6,50
Banane au Four Flambée	7,20
Mousse au Chocolat	6,50
Salade de Fruits Frais	6,40
Tarte aux pommes caramélisées	7,70
Supplément boule de glace 2 €	
Profiteroles au Chocolat Chaud	6,90
Ile Flottante	5,90
Ananas des Iles	6,80
Tarte du Jour	5,90
Tiramisu	7,90
Crème Brûlée parfumée à la vanille	7,80
Nougat Glacé et son coulis de Fruits rouges	7,60
Moelleux chocolat et sa boule vanille	7,40

Les Glaces

Glace (3 boules au choix)	6,90
(vanille, chocolat, café, fraise, pistache, noisette)	
Sorbet (3 boules au choix)	6,90
(framboise, banane, cassis, citron, coco, menthe, passion, poire)	
Mystère au Chocolat chaud	7,50
Café ou Chocolat liégeois	7,70
(glace, extrait de café ou chocolat chaud, chantilly)	
Poire Belle-Hélène	7,80
(poire, glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	
Coupe Brasilia	7,90
(glace noisette, café, chocolat, meringue, chocolat chaud, chantilly)	
Vacherin	7,90
(glace vanille, chocolat, meringue, sauce chocolat, chantilly)	
Coupe Antillaise	8,30
(sorbet citron, passion, banane, raisins secs, rhum, chantilly)	
Coupe Aphrodite	8,30
(glace menthe arrosée de Pippermint get)	
Coupe Mambo	7,90
(glace coco, chocolat, banane, noix de coco râpée, chocolat chaud, chantilly)	
Coupe Colonel	8,30
(sorbet citron, vodka)	
Coupe Amaréna	8,10
(glace vanille, sauce amaréna, griottes, chantilly)	
Pêche Melba	7,90
(glace vanille, pêche, chantilly)	
Banana Split	7,90
(glace vanille, chocolat, banane, fruits, chocolat chaud, chantilly)	
Coupe Mona Lisa	7,90
(glace menthe, chocolat, chocolat chaud, chantilly)	
Coupe De Vinci	7,90
(glace vanille, crème de marron, chantilly)	
Coupe Médicis	8,30
(glace vanille, café, noisette, Baileys)	

Supplément Chantilly : 1,00 €



Nos plats sont fabriqués chaque jour et peuvent venir à manquer en cours de service.

Les Vins

Vins Italiens :

<i>en bouteille</i>	Bt. 75 cl	1/2 Bt 37,5 cl
Rouge :		
Chianti	17,80	12,90
Valpolicella	17,80	12,90
Lambrusco sec ou doux	15,50	
Chianti Classico	25,00	
Barbera d'Asti	22,00	
Blanc :		
Orvieto sec	16,20	12,50
Rosé :		
Bardolino Chiaretto	16,90	12,90
Lacrima Christi del Vesuvio	22,50	14,90

Vins français : *Demandez votre carte des vins*

<i>en pichet</i>	50 cl.	25 cl.
<i>Vin de Pays du Gard</i>		
Rouge, Rosé, Blanc	6,40	4,60
Côte de Brouilly	13,50	7,25
<i>en bouteille</i>	Bt. 75 cl	1/2 Bt 37,5 cl
<i>«Mis en bouteille au domaine»</i>		
Rouge :		
Côte du Rhône «Château Boucarut»	14,60	10,50
Gamay de Touraine «Domaine de Lamourette»	13,90	9,50
Chinon «Domaine des Géléries»	19,80	
Saumur Champigny «Domaine du Ruault»	19,80	12,80
Lussac St-Emilion «Château Tabuteau»	22,20	14,10
Côte de Brouilly «Domaine de Chardignon»	22,50	
Pinot Noir d'Alsace «Frey - Sohler»	22,80	
Haut Médoc Crû Bourgeois «Château du Retout»	26,50	

Vin au verre (18 cl.)

Côte de Brouilly «Domaine de Chardignon»	4,90 €
Vin de Pays du Gard Rouge, Rosé, Blanc	3,10 €

Blanc :		
Tariquet «IPG côte de gascogne»	14,20	
Chardonnay «Domaine Jacky Preys»	14,50	
Sancerre «Côtes de Reigny»	26,90	15,10
Rosé :		
Côtes de Provence «Château du Rouet»	15,90	10,90
Tavel «Domaine de canto Perdrix»	23,20	13,80
Champagne :		
Champagne Brut	49,00	
Laurent Perrier Brut	65,00	34,90



Les Boissons

Bières (25 cl) : 1664, Heineken, Pelfort	4,30
Desperados (25 cl)	5,10
Jus de fruit ou Limonade (25 cl)	3,90
(Abricot, Ananas, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate, Coca, Schweppes, Orangina, Ice Tea, Limonade ...)	
Eaux minérales :	
1/2 Bt. : Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier	3,90
Bouteille 1l. : Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier	5,30
Sirop à l'eau	1,80
(Grenadine, Menthe, Citron, Fraise)	
Café	2,10
Double café	4,00
Décaféiné	2,10
Crème	3,50
Cappuccino	4,80
Infusions	3,90
(Thé vert Earl Grey, Darjeeling, Menthe, Verveine, Tilleul)	
Irish coffee	8,20
Café Gourmand	6,70
Thé Gourmand	7,70

Les Digestifs

Italien (3 cl.)	6,50
Grappa, Amaretto, Sambucca, Limoncello	
Français (3 cl.)	6,50
Armagnac, Cognac, Calvados, Grand Marnier, Get 27 et 31, Marie Brizard, Poire Williams.	



Les chèques ne sont pas acceptés.



Mona Lisa

R E S T A U R A N T

57, Avenue de la Résistance
91330 YERRES
Réservations :
01 69 48 25 00

OUVERT TOUS LES JOURS