

Glaces

COPPA CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS (2 boules café sauce café, chantilly ou 2 boules chocolat, chocolat chaud maison, chantilly)	8,50 €
COPPA AMARENA (2 boules vanille, cerises amarena, chantilly).....	8,50 €
COPPA DAME BLANCHE (2 boules vanille, chocolat chaud maison, chantilly).....	8,50 €
COPPA LIMONCELLO* (2 boules citron, limoncello)	10,00 €
COPPA COLONEL* (2 boules citron, vodka).....	10,00 €
COPPA CAPORAL* (2 boules poire, poire Williams).....	10,00 €
ICEBERG * (2 boules menthe/chocolat, pippermint)	10,00 €
COPPA AMARETTO* (2 boules noisette, Amaretto).....	10,00 €
1 BOULE DE GLACE OU SORBET	3,00 €
SUPPLÉMENT CHOCOLAT CHAUD MAISON	2,00 €
SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON.....	2,50 €

*Nos glaces : vanille, chocolat, pistache, menthe/chocolat, noisette, café, fraise
*Nos sorbets : poire, citron, cassis
Les glaces et sorbets signalés par un «» sont des desserts alcoolisés

Cafés

EXPRESSO	2,30 €
DÉCAFÉINÉ	2,30 €
NOISETTE	2,30 €
CAPPUCCINO LAIT OU CHANTILLY MAISON.....	4,00 €
IRISH COFFEE	
À LA CRÈME FRAÎCHE	12,00 €
THÉ OU INFUSION.....	4,00 €

Eau

PERRIER 33 CL	4,50 €
SAN PELLEGRINO / EVIAN 50 CL	4,50 €
SAN PELLEGRINO / EVIAN 100 CL...	6,50 €
EVIAN SIROP 50 CL	5,50 €
(sirop de grenadine, fraise, menthe, orgeat, pêche, citron)	

Champagnes

SÉLECTION VILLABATE 75 CL	60,00 €
FEUILLATE 75 CL	68,00 €
BOLLINGER 75 CL	98,00 €

Supplément : sirop de grenadine, fraise, menthe, orgeat, pêche, citron : 1 €



Digestifs

POIRE WILLIAMS, LIMONCELLO, GRAPPA, GRAND
MARNIER, GET 27 OU 31, CALVADOS, COGNAC,
AMARETTO, AMARI ITALIANI , MANDARINO
5 CL / 8,50 €

Boissons

COCA COLA OU ZÉRO 33 CL	4,00 €
ORANGINA 25 CL	4,00 €
JUS DE FRUITS 25 CL	4,00 €
(jus d’orange, nectar abricot, jus d’ananas, jus de pomme ou jus de tomate)	
ICE TEA 25 CL	4,00 €
DIABOLO 25 CL	4,00 €
SCHWEPPEs 25 CL	4,00 €
PANACHÉ 25 CL	4,50 €
MONACO 25 CL	4,50 €
LEFFE PRESSION 25 CL	4,60 €
LEFFE PRESSION 33 CL	6,20 €
LEFFE PRESSION 50 CL	9,50 €
BIÈRE STRETTO / NASTRO 33 CL.....	6,00 €
NASTRO AZZURO 33 CL	6,00 €
BIERE PERONI 50 CL	10,50 €
BIÈRE SANS ALCOOL 33 CL	4,50 €
LOUNA (soft) 25 CL	5,90 €
SODA DE SICILE 27,5 CL	5,00 €

Apéritifs

COUPE DE CHAMPAGNE (12 CL) SELECTION VILLABATE	9,50 €
COUPE DE PROSECCO (12 CL).....	8,50 €
KIR VIN BLANC (12 CL).....	5,00 €
KIR ROYAL (12 CL).....	10,00 €
RICARD (2 CL)	4,50 €
AMERICANO MAISON (7 CL)	9,50 €
MARTINI ROUGE OU BLANC OU CAMPARI (7 CL)	6,00 €
MARTINI GIN (9 CL)	8,00 €
PORTO ROUGE OU BLANC (7 CL)	6,00 €
SUZE (7 CL)	8,00 €
MARSALA AMANDE OU OEUF (7 CL).....	7,00 €
VODKA (7 CL)	7,00 €
GIN (7 CL)	7,00 €
WHISKY JAPONAIS THE YAMAZAKI (4 CL).....	14,00 €
JAMESON OU CLAN CAMPBELL (4 CL)	9,00 €
OBAN, CHIVAS, GLENLIVET, JACK DANIELS, FOUR ROSES (4 CL).....	10,00 €
SANGRIA (7CL).....	6,50 €
SPRITZ «Aperol, limoncello ou campari» (25 cl).....	11,00 €

Supplément : crème de cassis, pêche, mûre, framboise : 1 €

Vins



Rouges Italiens (75 cl)

Lambrusco Emilia IGP, secco ou Amabile	24,50 €
Rosso veneto IGT «NEROPASSO»	27,50 €
Aglianico del vulture DOC.....	27,50 €
Valpolicella Rilasso DOC	32,00 €
Lacryma christi del vesuvio DOC	32,50 €

Coup de coeur du patron (75 cl)

Nero d’Avola IGT «carthago».....	49,50 €
Chianti Rufina DOCG «NIPOZZANO».....	62,00 €
Barolo DOCG	122,00 €

Rosés Italiens (75 cl)

Infinito Bardolino Chiaretto DOC.....	27,00 €
---------------------------------------	---------

Blancs Italiens (75 cl)

Oropasso Veneto IGT	26,00 €
Moscato d’Asti DOCG	32,00 €
Prosecco DOC	32,00 €

Rouges et rosés de France (75 cl)

Côte de Provence AOC, rosé.....	27,50 €
Chinon AOC, rouge	29,00 €

D’autres vins sont disponibles à l’ardoise et peuvent être servis au verre (10 cl) ou en carafe de 25 cl ou 50 cl. Contient des sulfites.
A consommer avec modération.

* AOC : Appellation d’Origine Contrôlée
* AOP : Appellation d’Origine Protégée
* DOG : Denominazione di Origine Controllata (équivalent à Appellation d’Origine Contrôlée)
* IGT : Indicazione geografica tipica (équivalent à l’indication géographique typique)
* DOCG : Denominazione di Origine Controllata e Garantita (équivalent à Appellation d’Origine Contrôlée et Garantie)
* DOC : Dénomination d’origine contrôlée

Emballage à emporter type boîte : offert - Emballage aluminium : offert - La maison n’accepte plus les chèques - CB minimum 10 €
Prix TTC service compris - Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition en caisse

Ici depuis 1995 tout est fait maison et avec le cœur.

Alors oui, une pizza ou un plat de cuisine peut changer un peu : Selon le pizzaiolo, le chef ou même la météo ! Mais nos produits restent toujours frais et de qualité.
Certains, comme les produits laitiers, varient avec les saisons :
Un goût un peu différent, une texture qui change...c’est normal, c’est naturel.

Merci pour votre compréhension, votre satisfaction est notre plus belle récompense.

Cuisine familiale depuis 1995



VILLABATE

Toute l’équipe vous souhaite

BUON APPETITO

15 Avenue du Général Leclerc - 78120 Rambouillet
Tél. : 01 30 88 67 35
12h00 - 14h15 / 19h00 - 22h30
www.villabate.fr

Entrées	
INSALATA VERDE (Salade verte et sa vinaigrette maison)	5,50 €
INSALATA DI BUFALA (Salade, mozzarella bufala, tomates, câpres, anchois, olives, huile d’olive)	14,50 €
INSALATA VILLABATE (Salade, jambon, mozzarella, maïs, œufs durs, tomates et sa vinaigrette maison)	15,50 €
INSALATA DI CAPRA CALDO (Salade, tomates, chèvre pané sur pain grillé et sa vinaigrette maison)	16,50 €
INSALATA BARTOLINI (Salade, jambon, mozzarella, thon, œufs durs, maïs, tomates, carottes râpées et sa vinaigrette maison)	16,50 €
INSALATA CAPRICCIO (Salade, mozzarella, tomates, jambon cru d’Italie, pommes de terre, haricots verts et sa vinaigrette maison)	16,00 €
CARPACCIO DI CARNE (AVEC FRITES) (Fines tranches de bœuf, huile d’olive, citron et parmesan)	16,50 €
PIATTO DI ANTIPASTI (Assiette composée de : mozzarella bufala, salade de fruits de mer, courgettes, aubergines, poivrons grillés à l’huile d’olive, jambon cru d’Italie)	19,00 €
AFFETTATO (Assortiments de charcuterie italiennes)	18,00 €
OLIVES SÉLECTION VILLABATE 1 KG.	17,00 €
PAIN A L’HUILE D’OLIVE	5,00 €
PAIN AU LARD	6,00 €
ASSIETTE DE FRITES	5,50 €

FAIT MAISON

Pâtes	
PENNE ARRABIATA (Pennes, tomates fraîches, ail, huile d’olive, piment)	15,00 €
PENNE DUE FORMAGGI (Pennes, crème fraîche, gorgonzola, grana)	15,00 €
PENNE BOSCAIOLA (Pennes, crème fraîche, lardons, champignons, pesto)	15,00 €
LINGUINE ALLA BOLOGNESE (Linguines sautées avec bolognaise maison, crème)	15,00 €
LINGUINE CARBONARA (Linguines, crème fraîche, lardons, œuf)	15,00 €
LASAGNE BOLOGNESE (Crème, béchamel, emmental)	15,50 €
LINGUINE AL SALMONE (Linguines, saumon, crème fraîche, vin blanc)	18,50 €
PENNE ALLA NORMA (Pennes revenues avec aubergines, artichauts, tomates, grana)	15,50 €
TAGLIATELLE AL GORGONZOLA E CRUDO (Tagliatelles fraîches au gorgonzola, crème et chiffonnade de jambon cru d’Italie)	18,00 €
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI (Tagliatelles fraîches sautées à l’ail avec des cèpes, crème, copeaux de grana)	17,50 €
COCTEL DI TRE PASTE (Penne due formaggi, penne arrabiata, tagliatelle ai funghi porcini)	18,50 €
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACE (SELON ARRIVAGE) (Linguines sautées à l’ail avec des palourdes et piment)	19,50 €



Toutes les sauces des pâtes et des viandes sont élaborées maison avec des produits frais

Pizzas	
MARGHERITA (Tomate, mozzarella)	13,00 €
NAPOLETANA (Tomate, mozzarella, câpres, olives, anchois)	15,50 €
CONTADINO (Tomate, mozzarella, oignons, poivrons, œuf)	15,50 €
CAPRICCIOSA (Tomate, mozzarella, poitrine fumée, crème fraîche)	15,50 €
ETNA (Tomate, mozzarella, thon, œuf, aubergines)	15,50 €
CALZONE (Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, œuf)	15,50 €
DELIZIOSA (Tomates cerise, mozzarella, grana, roquette, huile d’olive)	15,50 €
CAMPIONE (Sauce bolognaise, mozzarella, œuf)	15,50 €
REGINA (Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons)	15,50 €
NONNO (Tomate, mozzarella, chorizo, œuf)	15,00 €
3 FORMAGGI (Tomate, mozzarella, gorgonzola, emmental, crème fraîche)	16,50 €
LILLA (Tomate, mozzarella, crottin de chavignol fermier, champignons, persillade)	16,50 €
PEPPINO (Crème fraîche, mozzarella, poitrine fumée, pommes de terre, emmental)	16,50 €
VEGETARIANA (Tomate, mozzarella, oignons, poivrons, champignons, artichauts, origan)	15,50 €
4 STAGIONI (Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, champignons, artichauts, câpres, olives)	16,50 €
MEZZANOTTE (Crème fraîche, mozzarella, poitrine fumée, emmental, champignons)	16,50 €
SOFIA (Tomate, mozzarella, oignons, poivrons, merguez, œuf)	16,50 €
FLORINA (Crème fraîche, mozzarella, champignons, oignons, thon, œuf)	16,50 €
MAMMA MIA (Tomate, mozzarella, jambon cru d’Italie)	16,50 €
VILLABATE (Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc supérieur, crottin de Chavignol fermier, persillade)	18,00 €
LOUNA (Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, jambon cru d’Italie, emmental)	18,00 €
ANGELA (Tomate, mozzarella, chorizo, gorgonzola, oignons)	18,00 €
GIULIANO (Sauce bolognaise, mozzarella, poitrine fumée, crottin de chavignol fermier)	18,00 €
PIZZAIOLO (Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, chorizo, oignons, persillade)	17,00 €
SALMONE (Tomate, saumon fumé, crème fraîche)	18,50 €
DIVINA (Tomates cerise, mozzarella, artichauts Romana, aubergines, jambon cru d’Italie)	18,00 €
CARNIVORA (Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur, chorizo, merguez, œuf)	19,50 €
L’ULTIMA (Tomate, mozzarella, jambon cru d’Italie, s.tartufata d’été)	19,50 €
MARINA (Tomate, mozzarella, jambon d’Italie, roquette, burrata)	19,50 €

Suppléments ingrédients :
1 € : câpres, olives, œuf/unité
1 € : base crème
2 € : pommes de terre, aubergines, artichauts, tomates cerises, champignons, anchois, parmesan, oignons, poivrons, emmental, roquette
2,50 € : crème fraîche, bolognaise, mozzarella, thon, provolone, artichauts Romana
3,00 € : merguez, chorizo, jambon blanc supérieur, poitrine fumée
3,50 € : gorgonzola, crottin de chavignol fermier, jambon cru d'Italie, saumon, fruits de mer(*)
5,00 € : s. tartufata d'été, Burrata
Tous les produits qui composent les pizzas sont frais à l'exception des produits signalés par un (*)

Supplément : 1 pizza pour 2 personnes : 5€
Emballage à emporter type boîte : offert
Emballage aluminium : offert

Menu Bambino jusqu'à 10 ans	
PLATS : JAMBON PÂTES / JAMBON FRITES / PIZZA BAMBINO	10,00 €
DESSERT : UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX	
BOISSON : JUS D'ORANGE, COCA COLA, SIROP À L'EAU, DIABOLO OU ORANGINA (Choisis ton sirop : grenadine, menthe, fraise, citron, orgeat, pêche)	

Viandes	
Le Bœuf	
ENTRECÔTE GRILLÉE	24,50 €
FILET DE BŒUF GRILLÉ	26,50 €
FILET DE BŒUF GORGONZOLA (Filet de bœuf poêlé avec gorgonzola, crème)	27,50 €
FILET DE BŒUF FUNGHI PORCINI (Filet de bœuf poêlé avec des cèpes, ail, crème)	27,50 €
FILET DE BŒUF PEPE (Filet de bœuf poêlé au poivre, flambé au cognac, crème)	27,50 €
Supplément sauces : 3,50 € / Poivre, Gorgonzola, Funghi Porcini	
Le Veau	
ESCALOPE GRILLÉE	17,50 €
ESCALOPE MILANAISE (Escalope de veau panée)	19,00 €
ESCALOPE LIMONE (Médaillon de veau, crème, citron)	19,50 €
ESCALOPE BOLOGNESE (Escalope de veau panée, jambon, sauce bolognaise, emmental, crème, gratinée au four à bois)	22,50 €
ESCALOPE VALDOSTANA (Médaillon de veau, crème, champignons)	21,50 €
ESCALOPE GORGONZOLA (Médaillon de veau, crème, gorgonzola)	21,50 €
BOCCONCINI ROMANA (Médaillon de veau, coppa, mozzarella, crème, champignons)	22,00 €
OSSO BUCO (Jarret de veau cuit dans sa sauce tomate maison)	25,50 €
Garnitures : frites maison, linguines ou salade verte	

FAIT MAISON

Fromages	
GORGONZOLA	6,00 €
GRANA	6,00 €
CROTTIN DE CHAVIGNOL	6,00 €
ASSIETTE DE FROMAGES	9,50 €

Desserts Maison	
PANNA COTTA MAISON	8,50 €
TIRAMISÙ MAISON	8,50 €
SALADE DE FRUITS MAISON	7,50 €
PROFITEROLES MAISON	9,50 €
ÎLE FLOTTANTE MAISON	8,50 €
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE SUR COMMANDE* (LA PART)	7,00 €
CAFÉ GOURMAND	9,00 €
THÉ GOURMAND	9,00 €

(*) Bougie scintillante seule 2,00€