

Nos Menus de la semaine

servis du lundi au vendredi midi

- **Menu Pasta** sauce au choix 14.50
 pesto, gorgonzola, bolognaise + café gourmand

- **Menu du jour** 18.50
 Plat du jour + café gourmand

- **Menu Gratiné**
 Un plat gratiné + café gourmand 18.00

Apéro / Entrées

- **Les trois petits pots** aux choix servis avec du pain de campagne BIO grillé 8.00
 Crème de Ricotta et basilic / Crème d'artichauts poivrée
 Crème d'olives noires / Anchoïade
- **Carpaccio de Bresaola** : salade de roquette, viande de boeuf séchée, pignons de pin et parmesan Reggiano 8.50
- **Sélection d'antipasti** : courgettes grillées, aubergines grillées, tomates confites, coeurs d'artichauts et oignons doux 10.00

	tapas	grande assiette
- Pata Negra Bellota , cochon espagnol nourri aux glands de chêne, 36 mois d'affinage (graisse poly-insaturée oméga 3)	12.00	23.00

Pasta et Risotto

- **Fusilli** : pesto et tomates fraîches 13.00
- **Fagotino di Gnocchi** : sauce gorgonzola et jambon de Parme 15.50
- **Linguine del mediterraneo** : calamars, sauce tomate de cerises pelées 16.00
- **Tortiglioni du Comerç7** : boudin noir de chez "Christian Parra" 16.00
- **Fiocchietti** : farcies au gorgonzola sur une galette de parmesan aux agrumes de Sicile 17.50
- **Tagliatelles fraîches** : champignons et crème de truffes parfumées à l'huile de truffes blanche d'Alba 18.00
- **Risotto de Pata Negra** : riz Carnaroli avec Pata Negra Bellota et parmesan 19.00

Nos Gratinés

Tous nos gratinés sont servis avec de la salade de roquette

- **Lasagne bolognaise** 14.00
- **Parmigiana** : gratin d'aubergines 14.00
- **Cannelloni** : ricotta et épinard 14.00
- **Pasticcio di pasta** : gratin de pâtes aux 3 jambons, sauce tomate et mozzarella fondue 14.00

Nos grandes assiettes

- **Salade Niçoise** : roquette, tomates fraîches, fenouil, oeuf dur, anchois, thon finement assaisonné à l'huile de lavande et de thym de chez "Thiercelin" 14.00
- **Carpaccio di Manzo** : viande de boeuf accompagnée de roquette, poivrons grillés, pignons de pin et copeaux de parmesan 13.50
- **Salade Italienne** : roquette, tomates, mozzarella di Bufala, jambon de Parme et copeaux de parmesan 14.00
- **Bruschetta Culatello** : pain frotté à l'ail, tomates fraîches, mozzarella, Culatello et basilic 14.00

Nos antipasti proviennent directement de producteurs situés au sud de l'Italie dans la région de la Basilicata où ils sont récoltés et conservés de façon traditionnelle ce qui leurs donnent un goût et une qualité unique.

- **Antipasti et fromages** : artichauts, oignons doux, aubergines, tomates confites, poivrons grillés, parmesan Reggiano, Gorgonzola et toast de Mozzarella 19.50

- **Antipasti et charcuteries** : artichauts, tomates confites, olives, champignons, aubergines, Culatello, saucisson Bellota et Bresaola 21.50

Desserts

- **Selection de fromages** : Parmesan, Gorgonzola et Manchego servis avec une confiture de figues et noix 6.50
- Panna cotta vanille et son coulis de fruits rouges 6.50
- Panna cotta au chocolat amer et son caramel de café 6.50
- Sorbet au limoncello (liqueur de citron) 6.50
- Le Tiramisu maison 7.50
- **Le gourmand du Comerç7** : un café Illy ou un thé Mariages et Frères accompagné de trois gourmandises du chef 7.00



Menu enfant

9.50

Pâtes sauce tomate, beurre ou bolognaise
Une glace ou brownie au chocolat
Une boisson au choix

Vin au verre 14 cl



Rouge	
Sangiovese	4.00
Montepulciano	4.00
Lambrusco (pétillant)	5.00
Rosso di Montalcino	6.00
Blanc	
Chardonnay	4.00
Prosecco (pétillant)	5.00
Champs du Sesterce	5.00
Vermentino	5.50
Rosé	
Rosé d'une nuit	4.50

Vin en carafe

uniquement servi du lundi au vendredi midi



	25cl	50cl
Rouge		
Montepulciano	6.50	12.00
Clos du Bécassier	6.50	12.00
Blanc		
Chardonnay	6.50	12.00
Champs du Sesterce	7.00	13.00
Rosé		
Rosé d'une nuit	7.00	13.00

Vins



Rouge

Italie

Sangiovese 2006 vin équilibré balancé entre l'acidité et un tannin de caractère	18.50
Montepulciano d'Abruzzo 2006 vin avec des nuances de vanille	19.00
Lambrusco Reggiano Concerto vin pétillant non tannique avec une belle touche de douceur	23.00
Valpolicella Venturini 2006 vin plein et rond	23.50
Rosso di Montalcino 2005 vin fruité aux touches épicées, élégant et souple	27.50
Amarone Tenuta Sant'Antonio 2003 vin d'une superbe élégance, fin et puissant	54.00

1/2 bouteille

Valpolicella Venturini 2006 vin plein et rond	12.50
--	-------

Blanc

Italie

Vermentino di Sardegna 2005 vin très sec avec une faible longueur en bouche	24.00
Prosecco di Conegliano vin pétillant aux parfums délicats et fruités	25.00

Rosé

France

Rosé d'une nuit 2005 Provence vin doté d'une bonne intensité aux notes de fruits acidulés et de pêche	20.50
--	-------

Softs



Eaux minérales ou gazeuses

Ferrarelle 50 cl	4.00
Thonon 50 cl	4.00
St Geron 75 cl	5.50

Jus de fruit 33cl

Orange	4.00
Tomate	4.00

Sodas 33cl

Coca-Cola/Coca-Cola light	3.50
Orangina	3.50
Limonade	3.50
Diabolo	3.50
Perrier menthe, rondelle	4.00

Boissons chaudes



Café Illy	2.40
Café au lait	4.00
Cappuccino	4.00
Affogato	4.00
Chocolat chaud maison	4.00
Les thés Mariages et Frères (Marco Polo/Casablanca/Earl Grey Impérial/Orange Ceylan)	4.00

Alcools



Apéritifs

Anis : 2cl - Pastis 5l	4.00
Campari 5 cl	4.00
Martini rouge, rosé ou blanc 5 cl	5.00
Porto Ware's Optima 10 ans d'âge 5 cl	6.00
Kir au Prosecco	6.00
Whisky, Gin, Vodka	7.00
Cocktail Comerç7 : crème de mûr, Prosecco, 1cl de Campari, servi dans une coupe à champagne	8.00

Bières

	1/2	la pinte
Heineken pression	3.50	6.00
Affligem pression	3.50	6.00

Digestifs 4 cl

Manzana verde	5.00
Limancello	5.00
Amaretto	6.00
Grappa	9.00

LOCATION

Nous vous offrons la possibilité de privatiser le restaurant en soirée !
(Anniversaire, soirée entreprise, occasions spéciales...)
Cocktail dînatoire de 30 à 60 personnes.
Dîner 40 personnes.

Comerç7

7 rue Bayen 75017

Tel : 01 47 66 12 71