

Formules du Midi

Menu Express (plat du jour & café gourmand)	17
Plat du Jour	11,5
Plat du Jour & Dessert *	15,5
Entrecôte/Frites & Dessert *	21

** Dessert au choix :*

Mousse au chocolat ; Panna Cota (nature, miel ou coulis) ; **Fromage blanc** (nature, miel, coulis ou crème de marron) ; **Pâtisserie ; Glace 2 boules ; Salade de fruits.**

Menu Enfants (- de 12ans)



14 euros

Un plat au choix :

Hamburger

ou **Steak Haché Frais**

ou **Jambon**

ou **Crispy de Poulet** (avec Pâtes ou Frites Fraîches)

ou **Pâtes** (au Beurre, au Roquefort, sauce Carbonara ou Napolitaine)



Une boisson au choix :

Sirop, Coca Cola, Ice Tea, Limonade ou **Jus de fruit** (pomme, orange ou ananas)

Un dessert au choix :

Glace (2 boules), **Mousse au Chocolat** ou **Petit Pot Surprise**

"Un métier, une passion. La restauration."

Nous n'acceptons plus les chèques.

Établissement sur réservation. Midi & soir, 7 jours sur 7. Pain maison & frites maison.
Toute l'équipe *Di Trevi* vous souhaite « Bon appétit ! »

MERCI POUR VOTRE CONFIANCE !

L'équipe *Di Trevi*

Cocktails

<i>Paradise</i> (sans alcool – ananas, fraise, framboise, grenadine & pêche blanche)	20 cl	7
<i>Coconut's King</i> (sans alcool – jus d'ananas, crème de noix de coco)	20 cl	7
<i>Jungle Green</i> (sans alcool - orange, kiwi, banane, pomme verte & aloé véra)	20 cl	7
<i>Virgin Mojito</i> (sans alcool – eau gazeuse, citron vert & menthe)	20 cl	7
<i>Mojito</i> (rhum, eau gazeuse, citron vert & menthe)	20 cl	9
<i>Pina</i> (rhum, ananas, coco)	20 cl	9
<i>Bikini</i> (tequila, ananas, pastèque, framboise & citron)	20 cl	9
<i>69</i> (rhum, ananas, fruit du dragon, gingembre & goyave)	20 cl	9
<i>Sex On The Beach</i> (vodka, orange, ananas, fruits de la passion, papaye, pêche & melon)	20 cl	9

Apéritifs

<i>Pastis</i>	2 cl	3,5
<i>Martini</i> (rouge ou blanc)	4 cl	4
<i>Kir Maison</i> (cassis, pêche, mûre ou violette)		4
<i>Porto</i> (rouge)	4 cl	4
<i>Campari</i>	4 cl	4
<i>Suze</i>	4 cl	4
<i>Martini Gin</i>		6
<i>Américano</i> "maison"		7

*** Whisky ***	
<i>Single Malt</i>	14
<i>Pure Malt</i>	11
<i>Jack Daniel's</i>	8
<i>Scotch Whisky</i>	6
<i>Coupe de Champagne</i>	6,5
<i>Kir Royal</i>	7
<i>Vodka</i>	7

Bières

<i>Pression 1664</i> OU <i>Heineken</i> (bouteille)	25 cl	3,5
<i>Pietra</i> (bouteille, bière Corse)	33 cl	4
<i>Pression Formidable 1664</i>	50 cl	7

Limonades

<i>Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Schweppes / Perrier</i>	33 cl	3,5
<i>Orangina / Nestea / Limonade</i>	25 cl	3,5
<i>Jus de fruits</i> (ananas, orange, abricot, poire, tomate)	20 cl	3,5
<i>Bitter</i>	20 cl	4

Eaux Minérales

<i>Vittel / San Pellegrino / Perrier Fines Bulles</i>	Litre	7
<i>Vittel / San Pellegrino / Perrier Fines Bulles</i>	Demi-litre	5

Menu (Midi & Soir)

Menu à 38 euros

Salade ou **Entrée** (au choix)

Entrecôte ou **Magret de Canard**

Sauce au choix * : Deux poivres, Roquefort
ou Crème & Champignons
ou **Omelette** (au choix)

Dessert au choix

(sauf glaces alcoolisées – supplément 2€)

Menu à 42 euros

Salade ou **Entrée** (au choix)

Côte de Bœuf ou **Filet de bœuf**

Sauce au choix * : Deux poivres, Roquefort
ou Crème & Champignons
ou **Fricassée de Saint Jacques** ou **de Gambas**

Dessert au choix

(sauf glaces alcoolisées – supplément 2€)

* Avec supplément 2€ : sauce Morilles ou Di Trévi (tranche de foie gras maison nappée d'une sauce Porto)

Entrées

<i>Carpaccio de Bœuf</i> (avec sa salade verte, accompagné de frites maison)	16
<i>Camembert Chaud</i> (avec frites maison, salade verte et toasts)	19
<i>Camembert Di Trévi</i> (avec frites maison, salade verte, assortiment de charcuteries & toasts)	23
<i>Assiette de Saumon Fumé</i>	17
<i>Escargots de Bourgogne</i> (la douzaine)	16
<i>Moules Gratinées</i> (la douzaine)	16
<i>Assiette de Foie Gras</i> (terrinerie de foie gras au Porto avec pain fait maison et confiture de figues)	20
<i>Melon au Porto</i> (en saison)	13
<i>Melon à l'Italienne</i> (en saison - melon émincé et tranches de jambon cru)	15

Salades

<i>Salade verte</i> ou <i>Salade Verte à l'Ail</i>	6
<i>Roquette Parmesan</i> (salade roquette, copeaux de parmesan, tomates confites à l'huile)	13
<i>Tomates à l'Italienne</i> (tomates, boule de mozzarella Burrata, huile d'olive, basilic)	18
<i>Végétarienne</i> (salade verte, aubergine, artichauts marinés, tomates confites, copeaux de parmesan, gressins, toast au caviar de tomate)	16
<i>Piémontaise</i> (salade verte, copeaux de parmesan et de tomme de chèvre Banon, chiffonnade de jambon cru, noix, gressins)	17
<i>Di Trévi</i> (fromage de chèvre fabriqué par la fromagerie Banon) salade verte, lardons, tomme de chèvre chaud Banon pané, croûtons, pignons de pin	18
<i>César "Façon Julien & Anthony"</i> (salade verte, Poulet Pané, tranches de mozzarella panées, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, tomates, sauce César)	18
<i>Gourmande</i> (salade verte, lardons, gésiers, tranche de foie gras, magret fumé, servie avec du pain maison)	20



Omelettes

Omelette au Fromage (servie avec frites et salade verte)	15
Omelette Fromage & Jambon (servie avec frites et salade verte)	18
Omelette aux Morilles (servie avec frites et salade verte)	21

Garniture au choix : Frites maison, Salade ou Légumes

Grillades

Steak Haché (viande hachée à la minute - environ 220 grammes – à cheval avec supplément 1 euro)	17
Magret (environ 220 grammes)	20,5
Entrecôte (environ 220 grammes)	19,5
Filet de bœuf (environ 220 grammes)	25
Côte de bœuf individuelle (environ 400 grammes)	26
Escalope de Veau Milanaise ou à la Crème (environ 180 grammes)	24,5
Tartare de bœuf Charolais (environ 220 grammes – France)	
- Nature ou Poêlé 27	- Roquefort 28
	- Morilles ou Cognac 30

- Viandes d'exception sélection *Di Trévi* (selon arrivage) -

Pluma de Cochon (porc, 100% ibérique, environ 230/250g – Espagne)	25
Angus Aberdeen (entrecôte de bœuf 250g – Royaume Uni)	26
Angus Aberdeen (entrecôte de bœuf version XXL 450g – Royaume Uni)	38
Hereford (entrecôte de bœuf 250g – Argentine)	27
Hereford (entrecôte de bœuf version XXL 450g – Argentine)	39
Aubrac (entrecôte de bœuf 250g – France)	29
Aubrac (entrecôte de bœuf version XXL 450g – France)	41
Salers (entrecôte de bœuf 250g – France)	26
Salers (entrecôte de bœuf version XXL 450g – France)	38
L'angus Uruguay Grain Fed (entrecôte de bœuf 250g – Uruguay)	29
L'angus Uruguay Grain Fed (entrecôte de bœuf version XXL 450g – Uruguay)	42
Black Angus Australien Grain Fed 200 jours (entrecôte de bœuf 250g – Australie)	37
Black Angus Australien Grain Fed 200 jours (entrecôte de bœuf version XXL 450g – Australie)	59

Suppléments « Sauces » :

- Deux Poivres, Roquefort ou Crème & Champignons :	3 euros
- Morilles ou <i>Di Trévi</i> (tranche de foie gras maison nappée de sa sauce au Porto) :	5 euros

Hamburgers

Viande hachée à la minute – Servis avec des frites maison et une salade verte

Hamburger sauce Deux Poivres ou Roquefort ou Crème & Champignons	19
Hamburger sauce Morilles ou Di Trévi (tranche de foie gras maison nappée d'une sauce Porto)	21
Hamburger « Julien » salade, tomates, guacamole & Crispy de Poulet	20

Spécialités

Raviolis Ricotta Épinards	18
raviolis ricotta/épinards, sauce crème, gratinés au four à bois	
Raviolis au Chèvre, sauce Napolitaine	17
sauce tomate, ail & persil, copeaux de chèvre sec	
Raviolis au Chèvre, sauce Napolitaine & Miel	18
sauce tomate, ail & persil, copeaux de chèvre sec & miel	
Gratin de Ravioles	19
cuit au four à bois	
Fagottini au Jambon Cru	18
sauce tomate, ail & persil, copeaux de jambon cru	
Fricassée de Saint Jacques à la Provençale	27
Fricassée de Gambas à la Provençale	27
Fricassée de Gambas flambée au Pastis	29
Duo de Saint Jacques & de Gambas à la Provençale	30



Pâtes (Penne Rigate, Tagliatelles ou Gnocchi)

Carbonara	15
crème fraîche, lardons, jaune d'œuf	
Roquefort	15
crème fraîche, roquefort	
Pistou	15
sauce tomate, pistou, parmesan râpé	
Napolitaine	15
sauce tomate, ail et persil	
Crème & Champignons	15,5
Saint Jacques	19
Saumon	19
crème fraîche et saumon fumé	
Morilles	22
Cognac, jus de veau, morilles	
Di Trévi	22
foie gras maison nappé de sa sauce au Porto	
Tagliatelle à l'Encre de Seiche & aux Saint Jacques	22
Tagliatelle à l'Encre de Seiche & au Saumon	22



Pizzas (au feu de bois)

	Petite 33cm	Grande 40cm		Petite 33cm	Grande 40cm
Anchois ou Fromage sauce tomate, anchois ou fromage, origan, olives	15	19		17	22
Margherita sauce tomate, mozzarella, olives	15	19		17	22
Napolitaine sauce tomate, mozzarella, anchois, marjolaine, olives	16	20		17	22
Jambon sauce tomate, emmental, jambon cuit, olives	16	21		17	22
Di Trévi sauce tomate, roquefort, emmental, mozzarella, parmesan, olives	16	21		17	22
Florent sauce tomate, aubergines, emmental, parmesan, pistou, olives	16	21		17	22
Méditerranéenne sauce tomate, emmental, tomates fraîches, huile d'olive, ail, origan, pistou, olives	16	21		17	22
Champignon sauce tomate, emmental, champignons, olives	16	21		17	22
Royale sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon cuit, champignons, olives	17	22		17	22
Roquette sauce tomate, emmental, mozzarella, roquette, copeaux de jambon cru, copeaux de parmesan, olives	17	22		17	22
Figatelli ou Chorizo sauce tomate, emmental, figatelli ou chorizo, olives	17	22		17	22
Végétarienne sauce tomate, champignons, tomates fraîches, poivrons, roquette, parmesan, olives	17	22		17	22
Paysanne crème fraîche, emmental, lardons, olives				17	22
Poulet Champignons crème fraîche, emmental, émincé de poulet, champignons, olives				17	22
Poulet Curry crème fraîche, sauce curry, emmental, émincé de poulet, olives				17	22
Cheurette sauce tomate, emmental, chèvre, roquefort, brousse, olives				17	22
Chèvre & Miel sauce tomate, emmental, chèvre, brousse, miel, noix (avec ou sans), olives				17	22
Provençale sauce tomate, jambon cru, tomates fraîches, pistou, olives				18	23
Banon sauce tomate, emmental, chèvre "Banon", mozzarella, olives				18	23
Corsica sauce tomate, figatelli, brousse, emmental, olives				18	23
Prosciuto sauce tomate, copeaux de jambon cru, mozzarella, olives				18	23
Montagnarde crème fraîche, pommes de terre, emmental, lardons, fromage reblochon, olives				18	23
Raclette crème fraîche, pommes de terre, emmental, jambon cuit, fromage à raclette, olives				18	23
Norvégienne crème fraîche, saumon fumé, emmental, citron, olives				18	23

Chaussons (au feu de bois)

	Petit (33cm)	Grand (40cm)
Calzone sauce tomate, emmental, jambon cuit, champignons, œuf	17	22
Di Trévi sauce tomate, champignons, mozzarella, roquefort, aubergines, parmesan	17	22

Pizzas & chaussons à la sauce tomate ou à la crème fraîche
 Ingrédient supplémentaire, sur demande : **1 euro**

Boissons Chaudes

<i>Café, Déca</i>	2	<i>Café Gourmand</i>	8
<i>Double Café</i>	3,5	<i>Thé Gourmand</i>	8
<i>Infusion, Thé</i> nature, menthe ou rondelle de citron	4	<i>Digestif Gourmand</i> servi avec son café	12
<i>Cappuccino "Maison"</i>	4		

Cafés, thés & digestifs gourmands servis avec des petits desserts faits maison

Fromage

Banon aux feuilles de châtaignier

8



Fabriqué par la Fromagerie Banon

Servi avec une salade verte, du pain maison, de l'huile d'olive, ainsi que du poivre noir.
Préparez-le selon vos goûts... Bonne dégustation !

Desserts Maison

Trio Gourmand

7

Panna Cotta

nature, coulis de fruits rouges, miel ou caramel

6

Mousse au Chocolat

7

Salade de Fruits (fruits frais)

8

Salade de Fruits & Chocolat Chaud (fruits frais)

fruits frais à tremper dans du chocolat chaud

9

Coupe Surprise (fruits frais)

salade de fruits, glace vanille

9

Tarte au Citron Meringuée (Artisanale)

avec une boule de sorbet citron et de la chantilly

8

Tarte Tatin (Artisanale)

avec boule de glace vanille et chantilly

ou flambée au Grand Marnier

ou à la crème fraîche

8

Tiramisu Nutella (biscuit, Nutella, mascarpone)

8

Profiteroles

8

Fondant au Chocolat (avec une boule de glace vanille et de la chantilly)

8

Autres douceurs

Fromage Blanc (nature, coulis de fruits rouges, miel ou crème de marron)	6
Omelette Norvégienne (rhum/raisin, flambée au Grand Marnier)	7
Melon (en saison)	7
Melon Di Trévi (en saison) accompagné d'une salade de fruits fraîche et d'une boule de glace vanille)	8
Fraise (en saison)	7

Glaces & Sorbets

Nos Glaces :

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Pistache, Rhum-Raisin,
Menthe-Chocolat, Caramel au beurre salé

Nos Sorbets :

Poire, Framboise, Coco, Citron, Cassis




Coupe 2 boules	5
Coupe 3 boules	6
Café Liégeois	7
Chocolat Liégeois	7
Dame Blanche (3 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	7
Salade de Fruits Melba (2 boules de glace fraise/fraise et coulis de fruits rouges)	7
Fraise Melba (en saison - 2 boules de glace vanille/fraise)	7
Créole (3 boules de sorbet coco, chocolat chaud)	7
Bounty (3 boules de sorbet coco arrosées de Malibu)	8,5
Colonel (3 boules de sorbet citron arrosées deVodka)	8,5
Di Trévi (3 boules de sorbet citron arrosées de Limoncello)	8,5
Général (3 boules de sorbet poire arrosées d'alcool de Poire)	8,5
Irlandaise (3 boules de glace café arrosées de Baileys)	8,5
Adjudant (3 boules de glace menthe-chocolat arrosées de Peppermint)	8,5
Coupe de Chantilly	2

Vins Rouges

Vins de Pays

	75 cl	50 cl
« S » de Sumeire	15	11

Provence

	75 cl	50 cl	37,5 cl
Coteaux d'Aix AOP			
- Château Saint Hilaire	21	17	
- Château La Coste (Pentes douces) 	31	23	
Côtes de Provence AOP			
- Domaine Saint Hubert  Sainte Victoire	23	18	
- Croix du Prieur 	27	22	
- Château Brégançon Crû Classé	39		
Palette AOP			
- Château Simone	70		
Bandol AOP			
- Château Val d'Arenc	32		18
- Château de Pibarnon	70		
Corse IGP Île de Beauté			
- Domaine Vecchio	29		

Vallée du Rhône

	75 cl	50 cl
- Côtes du Rhône Grande Réserve (Pierre Amadieu) AOP	25	19
- Gigondas (Romane Machotte - Pierre Amadieu) AOP	39	

Bourgogne

	75 cl	50 cl
- Hautes Côtes de Nuit (Pierre Gruber) AOP	38	


Val de Loire

	75 cl	50 cl
- Saumur Champigny (Domaine de la Perruche)	24	



Bordeaux

	75 cl	37,5 cl
- Bordeaux Supérieur - Château Toutigeac	20	12
- St Emilion - Clos Castellot	42	

Vins Italiens

	75 cl	37,5 cl
- Lambrusco Reggiano Dolce (pétillant - MEDICI) 	16	
- Valpolicella DOC (PASQUA)	20	13
- Domaine Orlani Rubiolo Montepulciano D'abruzzo DOC	25	

Vins Blancs




	75 cl	50 cl	37,5 cl
Côtes de Provence			
- Domaine Saint Hubert  Sainte Victoire	24		
- Ott AOP 	46		26
Côteaux d'Aix	25	19	
- Château La Coste Première Cuvée			
Cassis	30	22	
- Château de Fontcreuse AOP			

Vin au verre (toutes couleurs - 12 cl)


Vin de Pays	3,5
Domaine de Ramatuelle (Côteaux Varois)	6

Vins Rosés

Vins de Pays	75 cl	50 cl
« S » de Sumeire IGP de Méditerranée	15	11

Provence	75 cl	50 cl	37,5 cl
Côteaux d'Aix AOP			
- Château Saint Hilaire	21	17	
- Château La Coste (Rosé d'une nuit) 	25	19	
Côtes de Provence AOP			
- Domaine Saint Hubert  Sainte Victoire	23	18	
- Croix du Prieur	25	21	
- Château de Bregançon Crû Classé	38		
Bandol AOP			
- Val d'Arenc	29		18
- Ott 	46		26
Val de Loire			
- Cabernet d'Anjou - Château La Variere	18		
Cassis AOP			
- Château de Fontcreuse	30		
Corse IGP Île de Beauté			
- Domaine Vecchio	29		

Champagnes

Champagne Brut de Telmont « Grande Réserve »	75 cl	65
Roederer Brut Premier 	75 cl	80

Digestifs (2 cl)

Poire	Limoncello	Grappa	Cognac	6,5
Armagnac	Calvados	Marie Brizard	Peppermint	
Marc de Provence	Garlaban	Autres liqueurs		



Agriculture Biologique



Agriconfiance (développement durable)