

DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS

# Brunch Italien

29€

## \* JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange ou Pamplemousse

*Fresh minute made squeezed fruits juices orange or grapefruit*

## \* BOISSON CHAUDE

Expresso, Allongé, Double Expresso, Café Crème, Thé, Infusion, Chocolat Chaud  
ou Cappuccino, Café Viennois ou Chocolat Viennois en supplément + 2,5€

*Hot drink: coffee, long coffee, double coffee, coffee with cream, tea, infusion, hot chocolate,  
or Cappuccino, Viennese Coffee or Chocolate, extra charge +2,5€*

## \* MINI VIENNOISERIES

Croissant et Pain au chocolat

*Croissant and Chocolate Bread*

## \* RISOTTO CRÉMEUX

Au saumon ou aux légumes

*Creamy Risotto with salmon or vegetables*

## \* ASSIETTE D'ANTIPASTI & CHARCUTERIE

Accompagnés de notre pain foccacia

*Antipasti & cold cuts plate accompanied by our foccacia bread*

## \* FARANDOLE ITALIENNE (SUCRÉE)

*Italian Farandole (sweet)*

# — Les Boissons du Brunch —

de 10 cl à 50 cl

**LAIT CHAUD** 7€

**THÉS & INFUSIONS** "Comptoirs Richard" 8€

---

## **BOISSONS FROIDES DÉTOX - 30 cl**

**GREEN DÉTOX** Concombre, pomme, citron 13€

**DÉTOX WATER** Citron vert, basilic, framboise, eau gazeuse 13€

**LA BIMBO** Pomme, orange, gingembre 13€

---

**FRUITS PRESSÉS (DOUBLE)** Orange, Pamplemousse ou Citron 10€

**FRAPPUCCINO VIENNOIS** 9€

---

## **LE BAR À PROSECCO**

**NEW BELLINI** 15€

Gin engine, huile essentielle d'orange, jus de pêche, prosecco

**ITALIAN ROYAL** 15€

Grapa, basilic frais, Limoncello, prosecco

**NEGRONI SBAGLIATO** 15€

Prosecco, bitter, Vermouth rouge

---

**COUPE DE PROSECCO** DOC Fratelli Cosmo - Extra Dry (Bulles décomplexées) 11€

**COUPE DE CHAMPAGNE** ABELÉ 1757 Brut 15€

**COUPE DE CHAMPAGNE** MOËT & CHANDON Brut Impérial 17€

# Les Coups de

## SALÉ

### FOCACCIA ALL'AVOCADO

22€

Avocat, ricotta, tomates confites, pancetta grillée, copeaux de parmesan

*Avocado, ricotta, preserved tomatoes, grilled pancetta, parmesan shavings*



### HALLOUMI IMPANATA

X3 15€ / x5 23€

Beignets de halloumi (mélange de lait de chèvre et de lait de brebis)

*Halloumi fritters (mixture of goat milk and sheep milk)*



### BURRATA DI BUFALA (250G)

17€

Grana padano, basilic, tomates d'antan

*Burrata di bufala (250 g), grana padano, basil, old-fashioned tomato*



### PANZEROTTI MISTO

x3 11€ / x6 19€

Mini beignets à base de pâte à pizza moelleuse et aérée en forme de demi-lune, tomate & mozzarella, provola & friarielli, 4 fromages

*Mini doughnuts made with soft and airy pizza dough in a half-moon shape, tomato & mozzarella, provola & friarielli, 4 cheeses*

---

## SUCRÉ

### TIRAMISÙ

11€

Café ou aux fruits de saison

*Tiramisù, coffee or with seasonal fruits*

### PANNA COTTA

11€

*Panna cotta*

### FLÛTE GLACÉE AU LIMONCELLO

13€

*Frozen flute with limoncello*



53, rue de Chaillot  
75116 Paris

01 42 89 01 13

[www.villa-sophia.fr](http://www.villa-sophia.fr)  
[@villasophia\\_paris](https://www.instagram.com/villasophia_paris)

*Pour vos demandes de privatisation  
ou d'événements privés et professionnels : [event.groupe1b@gmail.com](mailto:event.groupe1b@gmail.com)*



Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 15 €. Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC € 15. Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink moderately.