



Ōstia

L'équipe Ōstia vous propose une carte courte aux couleurs de l'Italie. Chaque antipasti, plat, pizza et dessert est confectionné maison à partir de produits frais. Le format nomade de nos plats vous permet de consommer nos produits sur place, à emporter ou même en livraison.



COCKTAILS

SHORT-DRINKS

PORNSTAR MARTINI

Vodka Absolut, fruit de la passion, liqueur vanille, prosecco 11 €

COSTA VERDE

Tequila, fruit de la passion, curaçao, citron vert 9€

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, purée de fraise ou de passion 8€

ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, espresso, Ostia touch 9€

NEGRONI

Gin, Martini rouge, Campari 10€

AMERICANO

Martini rouge, Campari, Eau gazeuse 9€

SPRITZ

APEROL

Aperol, prosecco, eau gazeuse 9€

LIMONCELLO

Limoncello, prosecco, eau gazeuse 9€

HUGO

Liqueur de Sureau, prosecco, eau gazeuse 10€

LONG-DRINKS

MOSCOW MULE

Vodka, ginger ale, citron vert 9€
Possible en version london ou mexican !

GIN TONIC FLORAL

Gin, Tonic, sirop de violette 9€

IL DIAVOLO

Tequila, ginger ale, tabasco, cassis, citron 9€

PINA COLADA

Rhum, ananas, noix de coco 9€

PASSIONE-SUNRISE

Tequila, grenadine, jus de passion 9€

VIRGINS

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas - noix de coco 7€

TRAMONTO

Jus de passion, jus d'orange, grenadine 7€

FRAGOLA PASSIONE

Purée de fraise, jus de passion, citron, eau gazeuse 7€

VIRGIN TONIC FLORAL

Tonic, sirop de violette 7€

DOLCE E ASPRO

Purée de fraise, citron vert, limonade 7€

VIRGIN PORNSTAR

Purée de passion, jus de passion, citron, tonic 8€



BOISSONS

BOISSON DE SAISON

Boisson de saison faite maison 33cl / 3€

EAUX

Minérale ou Gazeuse 50cl / 3€

Minérale (Vittel) 1L / 5€

Gazeuse (Perrier) 1L / 5€

SODA

Coca Cola 33cl / 3,5€

Coca Cola zéro 33cl / 3,5€

Orangina 33cl / 3,5€

Iced Tea 33cl / 3,5€

JUS DE FRUITS ET SIROP

Jus d'orange / Jus de Pomme / Jus d'Ananas
/ 33cl / 3€

Diabolo 33cl / 3€

Sirop à l'eau 33cl / 2,5€

BIÈRES ET CIDRE

Bière pression du moment 25cl 4€ / 50cl 8€

Skumenn IPA 6% 33cl / 6€

Skumenn Blanche 5,5% 33cl / 6€

Skumenn Blonde 5% 33cl / 6€

Bière sans alcool / 5€

Cidre 33cl / 75cl / 5.5€ / 12€

DIGESTIFS

RHUM VIEUX

Rhum vieux Retour de l'Ile Bourbon 3 ans / 8€

COGNAC

Cognac VSOP Charlemagne / 8€

AMARETTO

Liqueur d'amande, Lombardia / 5€

SHOOOOOOT

Demande à ton barman préféré 5€

WHISKY

Whisky Japonais / 8€

MENTHE PASTILLE

Menthe pastille d'Angers / 5€

LIMONCELLO

Liqueur de citron Sicilienne / 5€

CAFÉ

MACCHIATO

Café, crème de lait, lait
(goût nature, vanille ou caramel) / 5€

CAPPUCCINO

Café, mousse de lait / 4€

THÉS VERTS

Vert de Chine / 3,5€

Vert Menthe / 3,5€

Vert Jasmin / 3,5€

THÉS NOIRS

Noir Earl Grey / 3,5€

INFUSIONS

Infusion Verveine-Menthe / 3,5€

Infusion AquaRosa / 3,5€

CAFÉ

Expresso / 1,5€

Double Expresso / 3 €

Allongé / 1,5€



MENU

LE MIDI

(Sauf week-end & jours fériés)

PIZZA CLASSICA

OU

PASTA ALLA CARBONARA - AL PESTO

OU

SALADE BURRATA - SALADE CAESAR

+

BOISSON

*(boisson de saison, sodas, jus, eaux, demi de bière, verre de vin
(deux premiers à la carte rouge/blanc/ premier rosé)*

+

DESSERT

(Tiramisu, Panna Cotta, Mousse au chocolat, Glace)

19€

(supp si modification)

MENU BAMBINO (-12 ans)

Pizza jambon tomate OU Pasta jambon beurre

+

Jus de fruit, coca-cola, diabolo

+

Glace vanille

10,50€



ANTIPASTI

PLANCHE A PARTAGER

Une planche à partager composée de pains maison, et d'assortiment de jambons et de fromages.

Pour 2 personnes / 12€

Pour 4 personnes / 20€

STRACCIATELLA

Le coeur fondant de la burrata, assaisonné d'huile d'olive, et servi avec du panuzzo maison / 7€

BURRATA E POMODORI

Burrata des Pouilles, accompagnée de tomates cerises & de panuzzo maison / 8€



PIZZA CLASSICA

MARGHERITA

Tomate, Mozzarella fraîche, Huile basilic. / 12€

REGINA

Tomate, Fior di latte, Champignons bruns, Jambon Blanc,
Persillade maison, Olives de Kalamata. / 14€

4 FORMAGGI

Tomate, Fior di latte, Taleggio, Bleu d'Auvergne, Grana padano. / 14€

MONTANARA

Base Crème, Fior di latte, Taleggio, Pommes de terre
grenailles, Coppa, Roquette, Pickles d'oignons rouges. / 14€

CAPRESE

Tomate, Tomates cerises, Roquette, Mozzarella fraîche,
Vinaigre Balsamique. / 14€

PEPERONI

Tomate, Fior di latte, Spianata, Miel, Filaments de piments. / 14€

NAPOLETANA

Tomate, Fior Di Latte, Anchois, Câpres frits, Huile basilic / 14€

CALZONE

Tomate, Fior Di Latte, Jambon Blanc, Champignons bruns, Grana Padano. / 14€
Accompagnée d'une salade

Supp : Légumes +1,5€ , Charcuterie +2,5€, Burrata +5€, Bol de salade +3€.



PIZZA SIGNATURE

POLLO

Tomate, Fior Di Latte, Filet de poulet mariné, Poivrons confits, Pickles d'oignons rouges & miel. / 16€

VEGETARIANA

Pesto alla Genovese, Fior Di Latte, Burrata des Pouilles, Tomates cerises & crème de balsamique / 17€

CAPRA E FIGA

Base crème, Fior Di Latte, fromage de chèvre, Speck, Confiture de figue, Noix concassées / 17€

MORTADELLA E PISTACCHIO

Crème de pistache, Fior di Latte, Mortadella Massima, Stracciatella, Concassé de pistaches, Huile d'olive au citron. / 18€

SALMONE

Base crème, Fior Di Latte, Saumon fumé, Roquette, Crème d'aneth, Citron vert / 18€

BURRATA

Tomate, Fior di latte, Roquette, Jambon cru italien, Tomates cerises, Burrata des Pouilles, Crème de balsamique. / 18€

TARTUFATA

Base crème de truffe d'été, Fior di Latte, Champignons bruns, Coppa, Brisures de noisettes truffées. / 18€

BURRATISSIMA

Base crème de truffe d'été, Fior di Latte, Champignons bruns, Burrata des Pouilles, Coppa, Brisures de noisettes truffées. / 22€

Supp : Légumes +1,5€ , Charcuterie +2,5€, Burrata +5€, Bol de salade +3€.



PASTA

ALLA CARBONARA

Mafaldine, Pancetta, sauce carbo (Grana padano, oeuf). / 15€

AL PESTO

Rigatoni, Pesto alla genovese, Coppa / 15€

AL TARTUFO

Mafaldine, Crème de truffe, Speck, noisettes truffées. / 18€

ALLA BURRATA

Rigatoni, Pesto alla genovese, Burrata des Pouilles, tomates cerises, crème de balsamique / 18€

TARTUFATISSIMA

Mafaldine, Crème de truffe, Speck, noisettes truffées, Burrata des Pouilles / 22€



SALADES

BURRATA E PROSCIUTTO

Mesclun, pomme de terre grenailles, petits légumes & olives,
Burrata, charcuterie italienne. / 15€

CAESAR

Mesclun, pomme de terre grenailles, petits légumes & olives,
filet de poulet mariné, croûtons à l'ail et sauce Caesar. / 15€

SALMONE

Mesclun, pomme de terre grenailles, petits légumes & olives,
Saumon fumé, crème d'aneth. / 16€

Toutes nos salades sont servies avec du Panuzzo maison

Supp : Légumes +1,5€ , Charcuterie +2,5€, Burrata +5€, Bol de salade +3€.



DESSERTS

TIRAMISU

Tiramisu au café. / 7€

PANNA COTTA

Panna cotta du moment. / 6€

MOUSSE AU CHOCOLAT

Servie avec des pistaches concassées ou Speculoos. / 6€

GLACE A L'ITALIENNE

Glace à l'italienne à la vanille, servie avec un coulis du moment. / 6€

ITALIAN CHURROS

*Fingers de pizza servies avec au choix :
Nocciolata/Pistache ou Caramel/Speculoos. /10€
Idéal pour 2 personnes !*

CAFÉ GOURMAND

*Assortiment de douceurs maisons, servies avec un café
(expresso ou allongé). /8,5€
thé gourmand / supplément 1,5€*



VINS

VINS ROUGES

	Verre 12cl	Pot 50cl	Btl. 75cl
Taparas, AOP Côtes du Rhône, Estezargues, <i>juteux et fruité</i>	4	14	20
Rosso Piceno, DOC Rosso Piceno, Azienda San Filippo, <i>puissant, épicé</i>	5	17.5	25
Chinon, AOP Chinon, Domaine Fabrice Gasnier, <i>frais et fruité</i>	6	21	30
Valpolicella Classico, DOC Valpolicella Classico, <i>vif, frais et croquant</i>			32
Nero d'Avola Lagnusa, DIC Sicilia, Feudo Montoni, <i>velours et finesse</i>			34
Chianti Colli Senesi, DOCG Chianti Colli Senesi, <i>corsé et tanique</i>			34
Les Roncières, AOP Hautes Côtes de Nuit, Hudelot, <i>délicatement boisé</i>			39
Château Mangot, AOP Saint-Emilion Grand Cru, <i>profond et expressif</i>			49

VINS BLANCS

Amande, IGP Côtes de Gascogne, Dmne Haut Marin, <i>notes d'agrumes</i>	4	14	20
Chardonnay/Viognier IGP Oc, Domaine Médeilhan, <i>fruits blancs</i>	5	17.5	25
Falerio, DOC Falerio, Azienda San Filippo, <i>frais et sec</i>	6	21	30
Chenin sec, AOP Anjou, Domaine Dhommé, <i>tendu et citronné</i>	6		30
Venus N°7, IGP Côtes de Gascogne, Domaine Haut Marin, <i>moelleux</i>	6		34
Les Pierreux, AOP Quincy, Antoine de la Farge, <i>frais et fruité</i>	7		42

ROSÉ ET PROSSECO

Umanu, IGP Île de Beauté, Vignerons Corsicans, <i>petit gris rafraichissant</i>	4	14	20
Spago, DO Prosecco, Azienda Agricola Durante, <i>bulles fines</i>	6	21	30