

... depuis le 22 Mai 1987 ...



Nos Apéritifs

Les Traditionnels

Le Kir Vésuvio	3,90€
<i>L'apéritif « maison » depuis 1987</i>	
Le Kir royal	6,80€
Kir au Vin Blanc <i>cassis, mûre, pêche</i>	3,70€
Ricard, Pastis	3,70€
Suze, Martini <i>blanc ou rouge</i>	4,00€
Marsala	4,50€
Picon Bière	4,80€
Whisky, Vodka	7,00€
Jack Daniel's	7,50€
Old Bourbon	8,80€
Porto	4,80€
Campari orange <i>campari, jus d'orange</i>	6,00€



Champagnes

La Coupe 12 cl	7,80€
Le Kir Royal	6,80€
Champagne brut la btle	45,00€



Nos Bières

Pression bière blonde 25 cl	3,50€
Pression bière blonde 50 cl	7,00€
Picon bière 25 cl	4,80€
Picon bière 50 cl	9,20€
Désperados 33 cl	5,30€
Grimbergen 25 cl	5,00€
Hoegarden blanche 25cl	4,80€
Kriek cerise 25 cl	4,80€

Cocktails avec alcool 8,60€

Mojito : Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, jus de citron vert,

Rainbow : Vodka, jus ananas, curacciao, grenadine

Pina Colada : Rhum blanc, jus d'ananas, arôme coco

Valentine martini : Martini blanc, fraise des bois, citron vert, framboise, sirop de cerise

Cap Sud : malibu, vodka, jus ananas, grenadine



Cocktails sans alcool 5,90€

Le Fruito : Cocktail de jus de fruit, grenadine

Petit indien : Orangina, grenadine

Virgin framboise : Pulco, framboise, sucre de canne, limonade, citron, menthe fraîche

Yellow Red : Schweppes agrumes, citron vert, sirop citron et cerise.

*Le Vésuvio vous souhaite
un bon appétit
et un agréable moment à sa table.*

L'abus d'alcool est dangereux . A consommer avec modération
Tous nos prix sont nets .
La carafe d'eau fraîche est à discrétion.

« à l'apéritif »



Nos « planches » à partager

La planche charcutière italienne 13,30€

Assortiment de charcuterie italienne

La Tapenade maison et ses toasts 7,30€

Condiment à base d'olives, anchois, ail, câpres, huile d'olive

La Vésuvio 13,80€

Tranches de magret de canard, chorizo, olives, guacamole, toasts, tomates cerises

Pour les « Bambini »

Menu Bambino



Mini Hamburger

ou Pizzeta jambon fromage

ou Pâtes carbo ou bolo



9,50€



Push up HARIBO

Sirop à l'eau

Nos Salades



	<i>Petite</i> (en entrée)	<i>Grande</i> (en plat)
<i>La Salade Vosgienne</i> Salade verte, croutons, lardons, crème, tomate, œuf poché	7,90€	12,40€
<i>La Salade Gourmandine</i> Salade verte, pomme de terre rissolées, fromage, gésiers, tomates Vous pouvez remplacer les gésiers par du jambon si vous le souhaitez...	7,50€	13,40€
<i>La Salade au Langres chaud</i> Profiteroles au Langres, mesclun, vinaigre balsamique, tomates cerises et brisures d'amandes	—	13,90€
<i>La Salade Chevillon</i> Salade, fromage de Chevillon sur toasts, œuf poché, lardons	7,80€	13,80€
<i>La Salade Cesar</i> Salade verte, croutons, copeaux de Parmesan, tomate, œuf poché, poulet croustillant, sauce.	7,70€	13,80€
<i>La Salade de Chèvre chaud</i> Salade verte, lardons, croutons au chèvre, avec ou sans miel selon votre choix	7,50€	13,20€
<i>La Salade verte d'accompagnement</i>		2,50€

Nos Entrées

<i>L' Assiette de Charcuterie italienne</i>	13,80€
<i>La Tapenade maison et ses taosts</i> Condiment à base d'olives, anchois, ail, câpres, huile d'olive	7,30€
NEW <i>Buratta</i> Fromage frais au lait de vache et crème, huile d'olive pesto, tomates cerises, vinaigre balsamique	9,60€
<i>La douzaine d'escargots</i> En coquilles, beurre épicié	13,80€

Nos Risottos

NEW <i>Risotto au Parmesan</i> Avec champignons de Paris et parmesan	13,60€
NEW <i>Risotto aux Saint-Jacques</i> Aux saint-jacques safranées	16,40€

Nos Pâtes

*Lasagnes au four ,
et sa salade verte*

12,50€



Aux St Jacques

18,30€

Au Saumon

16,60€

A la Bolognaise

11,90€

A la Carbonara

13,40€

Au Langres

16,60€

Aux Légumes

14,50€

A « la Rabiatta » sauce pimentée

12,60€



suggestion...

Les Gnocchis au Langres

15,70€

au fromage de Langres, gratinés au four à bois

Les Gnocchis à la Sorrentina

13,70€

sauce tomate, parmesan, basilic, ail, gratinés au four à bois



**Toutes nos sauces sont réalisées
à la demande et à la minute.**

Les Poissons...



<i>Filets de rouget</i>	16,60€
<i>au safran régional</i>	
<i>Dos de cabillaud</i> 180grs	16,60€
<i>au citron et petits légumes</i>	
NEW <i>Fish & schips</i>	12,90€
<i>poisson en panure, frites, salade verte, sauce maison</i>	
<i>Brochettes de Gambas</i> 5 pièces	19,50€
<i>au feu de bois</i>	
<i>Pavé de saumon</i>	17,70€
<i>sauce aurore</i>	

Accompagnements : galette de pomme de terre, frites au four, poêlée de légumes, timbale de riz sauvage, pâtes ou encore salade verte.

Notre Pavé de Bœuf,

Issu de viande française, notre pavé de Rumsteck, par son épaisseur, permet d'apprécier toute la saveur du bœuf sur plusieurs cuissons, bleu à cœur, cuit à l'extérieur.

20,40€

Vous pourrez l'accompagner, à votre bon choix, d'un beurre Maître d'Hotel, d'une sauce Béarnaise ou au Langres, au Poivre vert, avec Moutarde à l'ancienne, ou très simplement nature.

**un incontournable...
parmi d'autres.....**



200grs environ.
cuisson à votre goût

Le pied de cochon

farci aux petits légumes..... 21,80 €

notre Spécialité



Pied avant coupé à mi-jarret...

...mis en saumure quelque temps...

Désossé à la dernière phalange et farci de petit légumes...

Bien serré...il est cuit à petit bouillon ...

...pendant environ 8 heures...

...il est réchauffé...et gratiné... au four à bois...

...et vous est servi selon votre choix , ...

...avec une sauce moutarde à l'ancienne ou avec un aioli...

Accompagné de quelques galettes de pomme de terre et de tomates cuites au four, à la provençale, ...

...les amateurs reviennent le déguster...

...18 à 20 mn de préparation...

Sauce moutarde ou aioli

Tous nos prix sont nets. La carafe d'eau fraîche est à discrétion.

Nos Plats



Notre tartiflette

au véritable Reblochon,
chauffée et réduite au four à bois,
avec sa petite salade verte
13,80€

Les Viandes...

Bocconcini de veau 18,80€

Fines tranches veau, jambon cru, tomate confite, mozza, marsala

Rognons de veau 18,80€

Flambés, sauce crème ou moutarde à l'ancienne

NEW *Boudin Blanc au feu de bois* 14,10€

Sauce moutarde à l'ancienne et miel,
cuit au four à bois

NEW *Polpettes à l'italienne* 13,40€

Boulettes de viande de bœuf hachée, à la sauce tomate,
accompagné de pâtes

Le Pavé de Boeuf 20,40€

Tranché dans un rumsteck de Viande Française.
gouteux au possible. Dégustez le nature ou avec
une sauce de votre choix.

Le Magret de canard cuit au feu de bois 18,80€



Sauces, condiments ou ingrédients pouvant accompagner nos plats :
sauce Béarnaise, sauce au Langres, au Poivre vert, Moutarde à l'ancienne,
beurre Maître d'Hotel, ou très simplement nature.

Les Burgers...

Le Classique 14,70€

Buns, steak haché, cheddar, salade, tomate, oignons,
sauce burger, accompagné de frites.

Le Joinvillois 15,80€

Buns, steak haché, rösties de pomme de terre, salade, tomate, oignons,
sauce au Langres, accompagné de frites.

NEW *Le Montagnard* 15,80€

Buns, steak haché, rösties de pomme de terre, oignons,
tomate, salade, reblochon, accompagné de frites.

NEW *Le Fish* 15,20€

Buns, poisson pané, béarnaise, salade, tomate, oignons,
sauce ail et fines herbes, citronné, accompagné de frites.

NEW *Le Raclette* 15,50€

Buns, steak haché, rösties de pomme de terre, salade, raclette,
oignons, bacon, accompagné de frites.





Depuis plus de 37 ans, le créateur de l'établissement puis sa fille Magaly ont fabriqué et travaillé la pâte qui a fait la renommée du « **Vésuvio** »

En quelques décennies, la pizza a bien évolué.

En plus de nos pizzas,

Nous souhaitons vous apporter une nouvelle façon de faire dans un « **NOUVEAU CONCEPT** ».

en associant les célèbres tartines italiennes et notre façon de réaliser une pizza.

Ainsi, notre « **TARTIPIZZ** », sur une pâte à pain italien, cuite rapidement au four à bois, vous offre un ressenti « croustillant » à l'extérieur et « moelleux » à l'intérieur. Les ingrédients sont répartis jusqu'aux bords, plus de « trottoir ».

Les bases "crème"



	PIZZA	TARTI PIZZ		PIZZA	TARTI PIZZ
Flammekueche oignons, lardons, mozzarella	11,20€	10,20€			
Alaska saumon, fromage blanc et persillade, mozzarella, jus de citron	12,60€	11,60€			
Raclette pomme de terre, bacon, raclette, mozzarella	12,30€	11,30€			
Montagnarde pomme de terre, lardons, mozzarella	11,20€	10,20€			
Parmentière pomme de terre, viande hachée, mozzarella, œuf	12,20€	11,20€			
La Petite Charlotte crème, saumon, courgettes, chèvre, olives, mozzarella NEW	14,20€	13,20€			
			India curry, aiguillette de volaille, poivrons, mozzarella	12,20€	11,20€
			Bergère chèvre, brie, reblochon, mozzarella	12,20€	11,20€
			L'abeille chèvre, mozzarella, miel	12,20€	11,20€
			Savoyarde pomme de terre, lardons, reblochon, mozzarella	12,60€	11,60€
			Norvégienne crème, pomme de terre, saumon, oignons, pesto, mozzarella	13,80€	12,80€

Les bases "tomate"

	PIZZA	TARTI PIZZ		PIZZA	TARTI PIZZ
Vosgienne lardons, crème, œuf, mozzarella	11,70€	10,70€	Margherita mozzarella	11,20€	10,20€
Sorrento jambon, champignons, crème, oignons, mozzarella	12,20€	11,20€	Sicilienne anchois, oignons, olives, câpres, mozzarella	12,00€	11,00€
Baraka chorizo, poivrons, mozzarella	11,70€	10,70€	Vésuvio jambon, mozzarella	11,50€	10,50€
Thon thon, olives, mozzarella, huile d'olive	11,90€	10,90€	Reine - Carina jambon, champignons, mozzarella	11,70€	10,70€
Saint-Jacques coquilles saint-jacques, sauce, persillade, mozzarella	15,80€	14,,80€	Quatre-Saisons jambon, champignons, artichaut, mozzarella	12,00€	11,00€
Mexicaine viande blanche, piment, poivrons, mozzarella, maïs, guacamole	12,20€	11,20€	Calzone (chausson) jambon, champignons, crème, œuf, mozzarella	12,80€	
Aoste mozzarella, jambon cru, salade verte et huile olive	12,20€	11,20€	Hawaï jambon, ananas, mozzarella	11,70€	10,70€
Périgourdine mozzarella, magret, salade verte, huile d'olive	12,50€	11,50€	Escargotti escargots achatines, beurre épicié, mozzarella	13,80€	12,80€
Végétarienne champignons, poivrons, olives, courgettes, mozzarella, huile d'olive	12,20€	11,20€	Stambouli viande kébab, mozzarella, sauce kébab blanche	12,50€	11,50€
Végétarienne Pesto champignons, poivrons, olives, courgettes, mozzarella, huile d'olive, pesto	12,70€	11,70€	Marco Polo aiguillette de volaille, chorizo, poivrons, mozzarella, guacamole	12,30€	11,30€
Bressaola mozzarella, charcuterie italienne sur fond de salade, huile d'olive	13,10€	12,10€	Boursalino viande hachée, boursin, mozzarella, œuf	12,30€	11,30€
Langroise fromage de Langres, mozzarella, raisins blonds	13,20€	12,20€	Spezia tomates confites, artichauts marinés, olives, câpres, mozzarella	13,30€	12,30€
Parmigiano parmesan râpé, mozzarella, mesclun, copeaux de parmesan, huile d'olive	13,20€	12,20€	Figolu tomate, mozzarella, figues, jambon cru	12,60€	11,60€
Di Bufala tomate, mozzarella au lait de bufflone, basilic, huile d'olive	13,50€	12,50€	Carnivore tomate, viande hachée, chorizo, lardons, œuf, mozzarella	13,40€	12,40€
Chevillon tomate, viande hachée, fromage de Chevillon, œuf, pomme de terre, mozzarella	14,20€	13,20€			
Genova tomate, volaille, chorizo, champignons, mozzarella, oeuf NEW	13,40€	12,40€			

Demandez notre salade verte en accompagnement.



La salade verte d'accompagnement 2,00 €

Divers

<i>Eau Minérale plate</i> 50cl	3,70€
<i>Eau Minérale plate</i> 100cl	4,50€
<i>Eau Minérale pétillante</i> 50cl	4,10€
<i>Eau Minérale pétillante</i> 100cl	4,80€
<i>Orangina , Ice Tea</i> 25cl	3,80€
<i>Coca-cola , coca-zéro</i> 33cl	3,80€
<i>Fanta orange</i> 25cl	3,50€
<i>Perrier</i> 33cl	3,50€
<i>Jus de Fruits</i> 25cl pomme, orange, ananas, poire	3,90€
<i>Diabolos</i> 25cl grenadine, fraise, menthe, cerise, violette	2,80€

Vin de table au Pichet

<i>Blanc - Rosé - Rouge</i>	1/4	1/2	1/1
Vins italiens	4,00€	7,80€	14,70€



Nos Bières

<i>Pression bière blonde</i> 25 cl	3,50€
<i>Pression bière blonde</i> 50 cl	7,00€
<i>Picon bière</i> 25 cl	4,80€
<i>Picon bière</i> 50 cl	9,20€
<i>Désperados</i> 33 cl	5,30€
<i>Grimbergen</i> 25 cl	5,00€
<i>Hoegarden blanche</i> 25cl	4,80€
<i>Kriek cerise</i> 25 cl	4,80€

**De très bonne qualité,
nous vous proposons un vin français
au verre.**



<i>Blanc</i>	5,30 €
<i>Rosé</i>	4,90 €
<i>Rouge</i>	5,10 €

Vin de table au Verre

Vins italiens	
<i>Blanc, Rosé, Rouge</i>	12,5 cl 2,90 €

Tous nos prix sont nets
L'abus d'alcool est dangereux - La carafe d'eau fraîche est à discrétion
Significations des abréviations : (vf : vin français) (vi : vin italien) (ve : vin européen)

Nos Vins en bouteilles

*Nos vins sont tenus et vous sont proposés
à la meilleure température pour chacun d'entre eux.*



Blancs

70.72cl

<i>Riesling</i> vf	26,10€
<i>Bourgogne aligoté</i> vf	25,50€
<i>Champagne brut</i> vf	45,00€

Rosés

70.72cl

35.37cl

<i>Buzet</i> vf	20,50€	
<i>Côtes de Provence</i> vf	19,20€	14,00€
<i>Lambrusco</i> vi	19,90€	

Rouges

70.72cl

35.37cl

<i>Chianti</i> vi	22,20€	16,40€
<i>Lambrusco</i> vi	19,90€	
<i>Pinot noir Alsace</i> vf	23,30€	
<i>Beaujolais</i> vf	16,90€	12,60€
<i>Côtes du Rhône</i> vf	17,10€	12,80€
<i>Côtes de Blaye</i> vf		
<i>Cuvée St Charles</i>	29,90€	
<i>Buzet</i> vf	20,50€	
<i>Hautes Côtes de Nuits</i> vf	28,20€	18,90€

Champagnes



<i>La Coupe</i> 12 cl	7,80€
<i>Le Kjr Royal</i>	6,80€
<i>Champagne brut</i> la btlle	45,00€

**Une bouteille non terminée peut être emportée,
Demandez un bouchon à notre Service.**

*L'abus d'alcool est dangereux . A consommer avec modération
Tous nos prix sont nets .
La carafe d'eau fraîche est à discrétion.*

Terminez votre repas par une douceur

Irish coffee 7,50€

Liqueurs 4cl
6,80€

Jet 27, Baileys, Amaretto
Limoncello, Malibu,

Alcools blancs et bruns 4cl
6,80€

Mirabelle, Poire, Grappa
Tequila, Vodka, Whisky
Cognac, Calvados

Cocktails avec alcool 8,60€

Mojito : Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche,
eau gazeuse, jus de citron vert,

Rainbow : Vodka, jus ananas, curacao, grenadine

Pina Colada : Rhum blanc, jus d'ananas, arôme coco

Valentine martini : Martini blanc, fraise des bois,
citron vert, framboise, sirop de cerise

Cap Sud : malibu, vodka, jus ananas, grenadine



Champagnes

La Coupe 12 cl 7,80€

Le Kir Royal 6,80€

Champagne brut la btl 45,00€

Cocktails sans alcool 5,90€

Le Frito: Cocktail de jus de fruit, grenadine

Petit indien: Orangina, grenadine

Virgin framboise : Pulco, framboise, sucre de canne,
limonade, citron, menthe fraîche

Yellow Red : Schweppes agrumes, citron vert,
sirop citron et cerise.

Divers

Café express 2,00€

décaféiné 2,20€

express double 3,00€

Café gourmand 5,80€

Cappuccino 3,90€

Cappuccinnetto 3,00€

Thé, Infusion 2,50€

Thé gourmand 5,80€

Le Vésuvio espère que vous avez
passé un agréable moment à sa table
et vous remercie.
À bientôt.

L'abus d'alcool est dangereux . A consommer avec modération
Tous nos prix sont nets .
La carafe d'eau fraîche est à discrétion.