Diavoletti

Bistro italien

FATTO A MANO CON AMORE

ANTIPASTI

Burrata 250g (à partager) — 15 €
Basilic, huile d'olive, sel, poivre

La Planche de Charcuterie — 30 €
Jambon blanc truffé, jambon de Parme, salame finocchiona, burrata
Pour 2 personnes

Carpaccio de Thon Fumé — 20 €
Fenouil, câpres et huile d'olive

La Planche Sicilienne — 14 € / 28 €
Caponata, artichauts, tomates cerise, olives, (burrata pour 2 pers)
Pour 1 ou 2 personnes

Arancini du moment — 16 €
Truffe et parmesan



PIZZAS NAPOLITAINES

Fermentation longue, farine bio

Margherita — 13 €
Sauce tomate, mozzarella, basilic

Regina — 16 €
Sauce tomate maison, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives, origan

Campagnola — 18 €
Sauce tomate maison, mozzarella, champignons, roquette, tomates cerises, stracciatella, pesto

Quattro Formaggi — 18 €
Crème de ricotta, mozzarella, chèvre persillé de la ferme de La Tremblaye, taleggio

Caprina — 18 €
Crème de ricotta, mozzarella, chèvre persillé de la ferme de La Tremblaye, roquette et miel de Maisons-Laffitte

Tartufo — 24 €
Crème de truffe, mozzarella, jambon blanc truffé, champignons

Piccante — 24 €
Crème de saucisse n'duja, mozzarella, coppa, roquette et tomates séchées

Burratina — 24 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, oignons confits, burratina, basilic

Supplément buratta — 5 €

PÂTES

Rigatoni Carbonara di Diavoletti — 18 €
Pancetta, oignons, crème fraiche

Conchiglie al ragù — 18 €
Boeuf, porc, veau, céleri, carottes, oignons, tomates, parmesan

DOLCI

Tiramisu — 10 €
Le classique avec Amaretto

Brioche Façon Pain Perdu — 10 €
Servie avec sa boule de glace vanille et caramel au beurre salé

Baba au Limoncello — 10 €
Avec sa chantilly maison

Mousse au chocolat — 10 €
Avec éclats de noisette

Glaces artisanales – 3 boules — 10 €
Sorbets : Framboise, Citron
Glaces : Pistache, Vanille, Amarena, Caramel, Gianduja **Suppl chantilly 1 €**

SALADES

Caesar — 18 €
Salade romaine, poulet pané, pancetta, parmesan, croûtons, sauce caesar

Parma — 18 €
Pousses d'épinard, jambon cru, burrata, tomates cerise, sauce miel balsamique

Veggie — 16 €
Salade romaine, tomates cerise, artichauts, olives, oignons grelots confits, sauce miel balsamique

CARNE

Escalope milanaise — 24 €
Servie avec une salade ou des pâtes sauce pomodori (tomate)

Café Gourmand — 12 €
Panna cotta, tiramisu, baba limoncello

Panna Cotta — 10 €
Servie avec ses coulis du moment

Diavoletti

Bistro italien

CARTE DES BOISSONS

POUR BIEN COMMENCER...

	Verre	Bouteille
Champagne Blanc « Cuvée Crescendo » Mater & Filii	11 €	44 €
Moscato d'Asti	7 €	30 €
Prosecco DOC Treviso brut Serena 1881	8 €	34 €
"Kir royal (cassis, mûre ou pêche)"	11 €	
"Kir vin blanc (cassis, mûre ou pêche)"	6 €	
Pineau des Charentes 6 cl	7 €	
"Martini, Campari 6cl"	6 €	
Pastis Bardouin 6cl	7 €	
Bière pression artisanale des Yvelines	BLONDE 25 cl | 4 €	50 cl | 8 €
	IPA 25 cl | 5 €	50 cl | 8 €

COCKTAILS DELLA CASA 11 €

Créations maison & classiques italiens revisités



Spritz Classic, Spritz Limoncello, Spritz Campari, Spritz St Germain

Mojito (Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne)

Maï thaï (Rhum, Cointreau, citron vert, ananas, orgeat)

Gin tonic (Gin G'Vigne à la fleur de vigne, schweppes)

Moscow Mule (Ginger beer, Vodka, citron vert)

Americano (Noilly Prat, Campari, Martini rosso)

Negroni (Noilly Prat, Campari, Gin)

Cuba libre (Rhum blanc, citron vert, coca cola)

Virgin cocktail (passion, ananas, citron vert, grenadine) 8 €

EAU ET SOFT

Jus de fruits, Coca Cola, Ice tea	5 €
Eau plate (0,50 L / 0,75 L)	4 € / 7 €
Eau pétillante (0,50 L / 0,75 L)	5 € / 8 €
Café	2.5 €
Thé	4 €

@diavoletti_maisonslaffitte

Diavoletti

Bistro italien

CARTE DES BOISSONS

VINS ROUGES

	Verre	Pots	Bouteille
Pouilles — San Marzano Il Pumo 2025 100% Primitivo – Des arômes de prune et de cerise pour un vin parfaitement équilibré.	7 €	21 €	28 €
Sicile – Passimiento 2024 Maison Baglio Gibellina 70% Nero d'Avola, 30% Frappato – Un joli vin souple, des arômes de fruits noirs (prune, cerise)	8 €	24 €	32 €
Les Pouilles – Salice Salentino 2020 Maison Leonie de Castris 90% Negroamaro, 10% Malvasia nera di Lecce - Elégance et puissance. Equilibre des tanins. Fruits rouges et noirs.			48 €
Corse — Clos Fornelli 2024 Robe d'Ange 100% Sciaccarellu – Un vin léger tout rondeur. Des notes de fruits rouges, florales (rose) et épicées.			36 €
Loire – Menetou Salon 2023 Domaine Henri Pellé – AB 100% Pinot Noir – Un joli pinot noir sur les fruits rouges. De la concentration sur ce millésime très solaire et de la fraicheur.			44 €
Côtes Catalanes 2023 Domaine Roc des Anges — Unic – AB 100% Grenache noir – Des tanins présents mais soyeux. Des notes de fraise et cerise avec une subtile acidité en fin de bouche.			48 €
Bourgogne – Santenay 1er cru 2023 Domaine Ludovic Pierrot Clos de la Comme — AB 100% Pinot noir – Un sublime pinot noir d'une finesse extrême. Elevage de 18 mois en fûts de chêne. Fruits noirs et sous-bois au nez et en bouche.			80 €
Bordeaux – Saint Emilion Grand Cru 2019 Château Vieux Taillefer — Pavillon de Taillefer 100% Merlot – Des vignes centenaires et un élevage en fûts de chêne neufs. Des arômes de fruits noirs et des notes de cuir et sous bois.			80 €

@diavoletti_maisonslaffitte

Diavoletti

Bistro italien

CARTE DES BOISSONS

VINS BLANCS

	Verre	Pots	Bouteille
Pouilles 2025 San Marzano Il Pumo 100% Chardonnay – Vif et minéral aux senteurs florales et fruitées.	7 €	21 €	28 €
Corse 2025 Domaine Sant Armettu – Mino 100% Vermentinu – Beaucoup de fraicheur et de minéralité. Des notes citronnées.	8 €	24 €	32 €
Pouilly fumé 2022 Domaine Denizot – Biodynamie 100% Sauvignon – Beaucoup de finesse, fruité (agrumes, fruits jaunes), belle minéralité de type « pierre à fusil » liée au sol silex			40 €
Campanie 2022 Maison Lava – Greco di Tufo 100% Greco – Un joli vin complexe aux arômes de pêches blanches.			40 €
Loire – Menetou Salon 2023 Domaine Henri Pellé – AB 100% Pinot Noir – Un joli pinot noir sur les fruits rouges. De la concentration sur ce millésime très solaire et de la fraicheur.			44 €
Riesling 2020 Domaine Weingut Riffel — Quartzit – Biodynamie 100% Riesling – Un superbe Riesling aux arômes citronnés. Une belle minéralité avec des notes de pierre à fusil caractéristiques de ce terroir.			50 €
Montlouis 2019 Domaine de la Taille aux Loups — Clos de Mosny 100% Chenin – Un vigneron d'exception pour un vin d'exception. Le graal du chenin.			60 €
Meursault 2023 – Domaine Fabien Coche 100% Chardonnay – Un sublime Chardonnay élaboré par Fabien Coche (famille Coche Dury). De beaux arômes de fruits secs, fleurs blanches (aubépine) et fruits jaunes (poire)			100 €

@diavoletti_maisonslaffitte

Diavoletti

Bistro italien

CARTE DES BOISSONS

VINS ROSÉ

	Verre	Pots	Bouteille
Vénétie 2025 Chiaretto di Bardolino — La Sogara Corvina, Rondinella, Molinara – Fruits rouges (fraise, framboise), finale toute en fraicheur	7 €	21 €	28 €
Bourgogne 2022 Domaine Charles Audouin 100% Pinot noir – Beaucoup de finesse pour ce rosé 100% pinot noir. Des notes florales et de fruit rouge (framboise)			44 €

POUR BIEN COMMENCER OU BIEN FINIR... 6CL

Whiskies : Ardbeg, Arran(Ecosse), Nikka Coffey grain (Japon), Bellevoye (France)	12 €
Whiskies d'exception (Ecosse) : Port Charlotte 10 ans | Lagavullin 16 ans	15 € | 18 €
Rhum Foursquare (Barbade)	12 €
Rhum agricole extra vieux Trois Rivières	15 €
Cognac Camus (Ile de Ré)	10 €
Vieille Prune de Souillac Maison Roques 6cl	11 €
Calvados XO	10 €
Chartreuse jaune ou verte	13 €
Vodka Zubrowska Bison Grass	10 €



www.diavoletti.fr