



# FAITES DE VOTRE CARTE UN ATOUT

Chaque mois, nous décortiquons et analysons les points forts et les ratés de cartes de restaurant. Un exercice pratique qui devrait vous intéresser, voire vous inspirer. Ce mois-ci, la carte de **La Pasta, restaurant italien à Brest (29)**.

Par Nadine Lemoine et Bernard Boutboul, auteur du sujet interactif *Idées simples pour doper les recettes de votre restaurant sur lhotellerie.fr*

LA PASTA à la carte 100% italien 100% bio 100% fait maison		
<b>Antipasti</b>		
	avec accompagnement ravioli à la crème	+ 6,00
	avec accompagnement tagliatelle à la crème	+ 4,50
	avec accompagnement salade de crudités	+ 4,20
	avec accompagnement frites	+ 3,80
	avec accompagnement salade verte	+ 2,20
<b>L'Apéritif Pasta</b>	Le verre de Rapital (vin blanc sec de Sicile) et sa petite assiette de charcuterie italienne	7,80
<b>L'assiette Pasta</b>	Assortiment d'amuse-bouches (légumes, charcuterie, fromage)	11,50
<b>San Daniele</b>	Jambon du Nord Est Italie affiné plusieurs mois dans la région de San Daniele (Frioul)	9,60
<b>Salumi</b>	Assortiment de charcuteries italiennes	8,90
<b>Carpaccio</b>	Fines tranches de bœuf cru assaisonnées d'huile d'olive et de jus de citron	7,60
<b>Peperoni</b>	Poivrons doux petits, artichaut, anchois, Mozzarella Bufala, huile d'olive, vinaigre balsamique	8,50
<b>Bufala</b>	Mozzarella au lait de Buffonne (ferme du Bufale region Naples), tomate, salade	7,30
<b>Bambino</b>	Pour les petits, jambon et pâtes à la crème ou frites, ou pizza tomate jambon fromage	5,90
<b>Formaggio</b>	Avant, pendant ou après le repas salade, fromages italiens, polenta chaude	8,50

## Le support

Le support carte, que nous avons reçu, est composé de 6 feuillets blancs que nous supposons être glissés dans un menu à pochettes plastique. Il est dommage de faire de la cuisine italienne en ayant un support assez triste.

En effet, l'Italie, dans l'esprit des consommateurs, est gaie, colorée, généreuse, voire ensoleillée, et nous sommes là en présence d'un support tout blanc avec une police de caractère noire, et il faut attendre la dernière page pour découvrir la carte de l'Italie pour illustrer les vins italiens. La structure de la carte est assez classique avec les Antipasti, suivis des viandes (Carne), puis La Pasta, les pâtes fraîches fabrication maison, les pizzas, les desserts (Dolci) et les glaces (Gelati). La carte se termine par les vins. Il est donc dommage d'avoir un concept de restaurant thématique et de ne pas aller jusqu'au bout de ce thème au niveau du support carte. Il devrait être plus coloré avec plus de rythme dans l'offre produit, mais aussi plus 'fun', car le Sud évoque la plupart du temps la fête, les vacances et le soleil.

La Pasta		
	Frites fraîches fabrication maison	+ 4,20
	avec accompagnement salade de crudités	+ 2,20
	avec accompagnement salade verte	+ 2,20
<b>Pasta Mistra</b>	Assiette dégustation (maccheroni, torti, ravioli, gnocchetti)	11,00
<b>Nudi</b>	Roulette de pâtes au jambon-fromage	8,80
	- saupage crème	10,00
	- saupage béchamel	10,30
	- saupage crème	10,30
<b>Raviolo</b>	Frites fraîches fromage et fines herbes	9,20
	- avec crème	9,50
	- avec sa sauce à l'ail	9,50
<b>Canottelli</b>	Torte de Saint Jacques aux Farfalle, sauce crème	14,00
<b>Gnocchi</b>	Les gnocchetti de pomme de terre traditionnels (sans farine, à la main)	8,80
	- avec béchamel	9,80
	- avec crème	9,80
<b>Canottelli</b>	Tube de pâte fourré viande avec saupage crème et accompagnement salade verte	11,00
<b>Lasagne</b>	Aux 4 fromages, avec accompagnement salade verte	11,00
<b>Tagliatelle</b>	Mandorle	11,00
	croquette, crème, sauce, jus de citron	11,00
	Pappardelle	8,80
	poivron, ail, huile d'olive, anchois	10,00
	Garganelli	9,20
	croquette, sauce, crème, jus	10,50
	Carbonara	10,50
	saumon, œuf, crème	10,50
	Salsiccia	10,50
	saumon, œuf, crème, jus	10,50
	Saint Jacques	12,50
	œuf de Saint Jacques, sauce crème	9,80
	Puffinacci	9,20
	œuf, olive, anchois, sauce à l'ail, ail, jus	9,20
	Amalata	9,20
	Chèvre et fromage, sauce à l'ail	9,20
	Spaghetti	9,20
	saumon, œuf, sauce, jus	9,20

## Les produits

La Pasta offre 5 grandes gammes de produits (Antipasti, Carne, Pasta, Pizza, Gelati, Dolci) en contractant les glaces et les desserts qui restent des desserts dans l'esprit du consommateur.

Il est important de noter une idée intéressante proposée par La Pasta qui est la proposition de 2 apéritifs élaborés. En effet, La Pasta suggère l'apéritif Pasta qui est composé d'un verre de Rapital (un vin blanc sec de Sicile) et sa petite assiette de charcuterie italienne. La seconde suggestion est l'assiette Pasta qui est composée d'un assortiment d'amuse-bouches (légumes, charcuterie, fromage). Cette idée permet de maintenir une dépense moyenne par client particulièrement chez ceux qui ne prennent pas d'entrée pour aller en direct sur un plat. Il s'agit du même phénomène que le café gourmand avec les desserts. Ensuite, 7 antipasti sont proposés, évidemment très italiens, mais avec une seconde originalité qui consiste à proposer des accompagnements à prendre si on le souhaite avec l'antipasti de son choix.

On remarquera également le Formaggio qui est une offre annoncée comme suit : "Avant, pendant ou après le repas, salade, fromages italiens, polenta chaude." Cette proposition va dans le sens de la déstructuration des repas que nous avons évoquée dans une autre

analyse de carte parue dans **L'Hôtellerie Restauration**. La gamme de viandes est assez classique avec toutefois une alternative aux pâtes, frites ou salade verte qui est la polenta. Il serait intéressant de savoir le taux de prise de la polenta sachant que les consommateurs, même s'ils se plaignent du manque de choix, consomment toujours les mêmes légumes. Les pâtes, au nombre de 16, sont également proposées avec accompagnements à part. Notons que sur les 16 pâtes proposées, il y a 9 variétés de tagliatelles. Si toutefois les tagliatelles étaient la spécialité maison, il est dommage comme nous le disions précédemment de ne pas le faire savoir, le mettre en avant, voire l'expliquer. Les pizzas au nombre de 10 sont regroupées en familles : végétariennes, crémeuses, océanes, spéciales, et les autres. Cette classification est astucieuse et donne un repère intéressant pour le client. Ceci dit une telle classification mériterait d'avoir plus de propositions à l'intérieur de chaque gamme. En effet, 10 pizzas pour 5 familles donnent l'impression de manque de choix. Notons également qu'un accompagnement (salade verte) est proposé en dehors des pizzas. Enfin, les Gelati composés de 5 sorbets, 6 crèmes glacées et 14 glaces puis les 7 desserts typiquement italiens. On ne notera aucune offre menu dans cette carte.

## Les prix

Dans cette catégorie de restaurant que l'on peut appeler à thème, les prix sont très raisonnables... a priori !

Nos 2 apéritifs améliorés sont tarifés à 7,80€ pour l'apéritif Pasta et 11,50 € pour l'assiette Pasta.

Les antipasti sont proposés de 7,30 € pour une Bufala (Mozzarella au lait de buffonne, tomates et salade) à 9,60 € pour une San Daniele (jambon du nord-est de l'Italie affiné plusieurs mois dans la région de San Daniele).

Ces antipasti sont proposés avec 5 accompagnements au choix à suppléments allant de + 2,20 € pour une salade verte à + 6,00 € pour une raviolo à la crème. Les viandes sont proposées de 11 € pour la Polpetta - boulettes de viande à la méridionale - à 14 € pour le pavé. Il est dommage qu'en haut de gamme on ne trouve pas de spécialités

italiennes. Les pâtes sont à 9,90 € de moyenne si l'on exclut la pâte haut de gamme aux noix de Saint-Jacques à 14 €. Il faut noter qu'une fois de plus les accompagnements sont surfacturés à 4,20 € pour une salade de crudités et 2,20 € pour une salade verte.

Les pizzas sont, quant à elles, comprises entre 8,80 € et 10 € avec un accompagnement de salade verte au tarif de 2,20 €.

Enfin les desserts et les glaces sont tarifés à environ 6,50 € de moyenne.

Au début de cette partie, nous évoquons les prix raisonnables de ce restaurant en notant 'a priori'. En effet, la technique du supplément est trop omniprésente dans la carte et mériterait d'être plus discrète, voire de disparaître totalement en réorganisant la stratégie prix du restaurant.

## Faites analyser votre carte

POUR PARTICIPER À CETTE RUBRIQUE ET SOUMETTRE VOTRE CARTE À BERNARD BOUTBOUL, DIRECTEUR DU CABINET GIRA SIC, SPÉCIALISÉ DANS LE MARKETING HÔTELIER, ENVOYEZ-LA À :

**L'HÔTELLERIE RESTAURATION**  
5 RUE ANTOINE BOURDELLE  
75737 PARIS CEDEX 15



Retrouvez l'astuce, à la suite de cet article, en tapant le mot-clé 3032p43 sur [lhotellerie.fr](http://lhotellerie.fr)

Retrouvez l'auteur de cet article et d'autres lecteurs sur le Forum des Sujets Interactifs.