

Antipasti

SAUCISSON AU CHOIX	7.5
FRITURES DE CALAMARS Ketchup épicé maison	9.9
MINIS ARANCINIS MAISON Parmesan, spianata et ketchup épicé maison	10.5
STICKS DE MOZZARELLA PANÉS  Ketchup épicé maison	9.5
BURRATA (125 G)  Pesto rosso et poivrons confits	11.5

Les planches

PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE	16.9
Mortadella, coppa, jambon speck et spianata piccante	
PLANCHE ITALIENNE MIXTE	18.5
Fromages et charcuterie italienne	
LA GRANDE PLANCHE DU MONTE CRISTO (CHARCUTERIE OU MIXTE)	42 / 46
Planche à partager pour 6 ou 8 convives !	

Les originales

Insalata

Salades

SALADE CÉSAR	19.5	POKÉ BOWL 	17.5
Salade romaine, tomates, poulet mariné, croûtons, parmesan et sauce César		Quinoa rouge, feta, fève, concombre, carotte, chou rouge et vinaigrette framboise	
Supplément burrata : 4		Supplément burrata : 4	

Pesce

poisson

FILET DE ROUGET 	25.5
Risotto de légumes et sauce vierge	
GAMBAS RÔTIES	25.9
Linguines, épinards et sa bisque	
MI CUIT DE THON	23.5
Légumes de saison et sauce teriyaki	

Nos plats signatures

RISOTTO DE COQUILLETES À LA TRUFFE	23.5	LOBSTER ROLL	28.5
Jambon et truffe		Pain brioché, chair de homard, chou rouge, carotte, grenade, mayonnaise épicée et frites de patates douces	
Supplément burrata : 4			

MENU BAMBINO - 12 ANS MAX	13.5
BOISSON	Un verre de Coca, Limonade ou Sirop à l'eau
PLAT	Mini pizza au jambon ou Risotto de coquillettes au jambon et fromage
DESSERT	Glace 2 boules (parfum au choix) ou Gaufre Nutella

Dolci

desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES ITALIENS	9.5
Confiture	
BABA AU RHUM 	9.5
Crème fouettée et sirop de rhum havane especial	
FRUITS EXOTIQUES	9.5
Au sirop de passion et sorbet melon	
LES INCONTOURNABLES PROFITEROLES	9.5
TIRAMISÙ TRADITIONNEL	9.5
Café et Amaretto	
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON	9.5
TIRAMICHOUX PISTACHE	9.5
Choux craquelins, mascarpone et coulis de pistache	
CAFÉ / THÉ GOURMAND	9.9
4 mignardises	
IRISH GOURMAND	14.5
CHAMPAGNE GOURMAND	18.5

Pizze

Baserosso

Basebianco

LA VESUVIANA	16.5	LA MONTE CRISTO	18.5
Sauce tomate, mozzarella, spianata piccante et stracciatella di bufala		Crème fraîche, mozzarella, charcuterie italienne, parmigiano et roquette	
LA REGINA	15.5	LA TARTUFFO 	21.5
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris et olives		Tartufata, mozzarella, parmigiano, jambon à la Truffe et pétales de Truffes	
LA CALZONE	15.9	LA 5 FORMAGGI 	16.9
Sauce tomate, mozzarella, oeuf, jambon blanc et salade		Crème fraîche, gorgonzola, mozzarella, scamorza fumée, curé nantais et chèvre	
L'ITALIENNE	16.5	LA CAPRI 	15.5
Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises, parmesan et crème balsamique		Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, pommes caramélisées, tomates confites et pignons de pin	
+ supplément jambon italien : 2.5			
LA VÉGÉTARIENNE 	16.5	LA MORTADELLE	18.9
Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, poivrons et courgettes grillées et tomates cerises		Crème fraîche, roquette, mozzarella, mortadelle, pistache et stracciatella	

Plus de crémeux sur votre pizza ?
+ burrata : 4€

LA N'DUJA 	18.9	LA SALMONE 	18.5
Base tomate, mozzarella, scamorza, poivrons, N'duja et stracciatella		Crème de fromage frais aux herbes, pavot, mozzarella, saumon et pousses d'épinards	

Carne

viande

TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL	22.9
Oignons, câpres, cornichons, ciboulette et frites de patates douces	
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE 	25.9
Linguines à la tomate	
LE MC BURGER	19.9
Pain buns, steak haché, oignons, tomates, sauce barbecue, scamorza fumée et frites de patates douces	
Double steak : 5	

LES SUPPLÉMENTS

NOS GARNITURES :

Frites de patates douces	3
Légumes de saison	3
Coquillettes à la truffe	5
Linguines	3

NOS SAUCES :

Gorgonzola	2
Crème à la truffe	3.5
Teriyaki	2

Pasta

RAVIOLIS DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES 	26.5
Crème de truffes, carpaccio de truffes et chips de pancetta	
GNOCCHIS 	19
Sauce tomate, basilic et feta	
LINGUINES AU SAUMON	24.5
Crème de citron confit, saumon fumé et tomates confites	

Gelati

glaces artisanales

LA COUPE MONTE CRISTO	8.5
Glace caramel au beurre salé et vanille, palet breton et chantilly	
LA COUPE DOLCE	8.5
Glace coco et chocolat, cookies et coco rapée, sauce chocolat et chantilly	
LA COUPE AMARETTO	8.9
Glace café et confiture de lait, Amaretto, amandes effilées et chantilly	
LA BOULE, PARFUM AU CHOIX :	
Vanille, chocolat, café, framboise, mangue, fraise, pistache,	2 boules 5.2
confiture de lait, coco, caramel au beurre salé, melon	3 boules 7
	Supp chantilly 1

POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Pour vos événements, qu'ils soient professionnels ou personnels, notre restaurant dispose d'une salle spacieuse et accueillante à l'étage avec vue sur la Sèvre, parfaite pour des séminaires, des mariages ou des anniversaires. Tous les groupes sont les bienvenus !