

Antipasti



PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE

Mortadella, coppa, jambon speck et spianata piccante

PLANCHE ITALIENNE MIXTE

Fromages et charcuterie italienne

LA GRANDE PLANCHE DU MONTE CRISTO (CHARCUTERIE OU MIXTE)

Planche à partager pour 6 ou 8 convives !

MENU BAMBINO - 12 ANS MAXIMUM

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

16.9

18.5

42 / 46

13.5

LE SAUCISSON AU CHOIX

7.5

FRITURES DE CALAMARS

9.9

Ketchup épicé maison

BURRATA (125 G)

11.5

Pesto rosso et poivrons confits

STICKS DE MOZZARELLA PANÉS

9.5

Ketchup épicé maison

VELOUTÉ DE COURGE

9

Graines de courge et mousse de ricotta

MINI ARANCINI MAISON

10.5

Parmesan, spianata et ketchup épicé maison

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL

11.5

Focaccia toastée

✓ Végétarien

*Viande bovine origine FR Taxes et services compris : Prix en Euros TTC : Chèques non acceptés. Le registre des allergènes contenus dans nos produits est disponible à votre demande auprès de la squadra Monte Cristo



Pizze



LA MONTE CRISTO

18.5

Crème fraîche, mozzarella, charcuterie italienne, parmesan et roquette

LA TARTUFO



21.5

Tartufata, mozzarella, parmesan, jambon à la truffe et pétales de truffes

LA 5 FORMAGGI

16.9

Crème fraîche, gorgonzola, mozzarella, scamorza fumée, curé nantais et chèvre

LA CAPRI



15.5

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, pommes caramélisées, tomates confites et pignons de pin

LA MORTADELLE

18.9

Crème fraîche, roquette, mozzarella, mortadelle, pistache et stracciatella



LA N'DUJA

18.9

Base tomate, mozzarella, scamorza, poivrons, N'duja, stracciatella

LA SALMONE

18.5

Crème de fromage frais aux herbes, pavot, mozzarella, saumon, pousses d'épinards



🌶️ Epicé

🌿 Végétarien

*Viande bovine origine FR Taxes et services compris : Prix en Euros TTC : Chèques non acceptés. Le registre des allergènes contenus dans nos produits est disponible à votre demande auprès de la squadra Monte Cristo

LA MARGHERITA

15

Sauce tomate, mozzarella, basilic frais

LA VESUVIANA

16.5

Sauce tomate, mozzarella, spianata piccante et stracciatella di bufala

LA REGINA

16

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris et olives

LA CALZONE

15.9

Sauce tomate, mozzarella, œuf, jambon blanc et salade

L'ITALIENNE

16.5

Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises, parmesan et crème balsamique + supplément jambon italien : 2.5

LA VÉGÉTARIENNE

16.5

Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, poivrons, courgettes grillées et tomates cerises

Plus de crémeux sur votre pizza ?

+ burrata : 4

Pasta

RAVIOLIS DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES ❤ 26.5

Crème de truffes, carpaccio de truffes et chips de pancetta

LINGUINES AU SAUMON

Crème de citron confit et saumon fumé, tomates confites et parmesan

GNOCCHIS

Crème de courge et chorizo.

RISOTTO DE COQUILLETTES À LA TRUFFE

Jambon blanc

Supplément burrata : 4

LINGUINES FAÇON "CACIO E PEPE" 🌿

Crème de poivre légère, mini artichaud, pignon de pin et parmesan

POULPE SNACKÉ ❤

Linguines, pesto rosso, pignons de pin et parmesan



Carne Viande

ENTRECÔTE VBF

Frites de patates douces et sa sauce gorgonzola

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE ❤

Linguines à la tomate

LE MC BURGER

Pain buns, steak haché, oignons, tomates, crème de gorgonzola, ketchup de poivrons, chips de pancetta et frites de patates douces
Double steak : 5

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL

Oignons, câpres, cornichons, ciboulette et frites de patates douces

MAGRET DE CANARD

frites de patates douces et sa sauce teriyaki

28.5

25.9

19.9

22.9

24.9

28.9

23.5

RISOTTO DE SAINT-JACQUES DE SAINT-BRIEUC

Crème au Safran et chips de pancetta

MI-CUIT DE THON

Légumes de saison et sauce teriyaki

🌿 Végétarien

*Viande bovine origine FR Taxes et services compris : Prix en Euros TTC : Chèques non acceptés. Le registre des allergènes contenus dans nos produits est disponible à votre demande auprès de la squadra Monte Cristo

Dolci Desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES

Confiture de cerise griotte

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Glace à la crème d'Isigny et caramel au beurre salé

LES INCONTOURNABLES PROFITEROLES

TIRAMISÙ CLASSICO MONTE CRISTO

Café et Amaretto

LA PAVLOVA DES SAISONS

TIRAMICHOUX PISTACHE

Choux craquelins, mascarpone et coulis de pistache

CAFÉ GOURMAND

4 mignardises

THÉ GOURMAND

4 mignardises

IRISH GOURMAND

CHAMPAGNE GOURMAND

9.5
9.5
9.5
9.5
9.5
9.9
9.9
14.5
18.5

Gelati Glaces artisanales

LA COUPE MONTE CRISTO

8.5

Glace caramel au beurre salé et vanille, palet breton, chantilly

LA COUPE DOLCE

8.5

Glace coco et chocolat, cookies et coco râpée, sauce chocolat, chantilly

LA COUPE AMARETTO

8.9

Glace café et confiture de lait, Amaretto, amandes effilées, chantilly

LA BOULE, PARFUM AU CHOIX

Vanille, chocolat, café, framboise, mangue, fraise, pistache, confiture de lait, coco, caramel au beurre salé, crème d'Isigny

2 boules : 5.2

3 boules : 7

Supplément 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 !

