

Antipasti



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 42 / 46 **(CHARCUTERIE OU MIXTE)**

Planche à partager pour 6 ou 8 convives !

MENU BAMBINO - 12 ANS MAXIMUM 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

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



Pizze



LA MONTE CRISTO 18.5

Crème fraîche, mozzarella, charcuterie italienne, parmigiano et roquette

LA TARTUFO ♥ 21.5

Tartufata, mozzarella, parmigiano, 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 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

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

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



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

Pasta

RAVIOLIS DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES ♥ 26.5

Crème de truffes, carpaccio de truffes
et chips de pancetta

LINGUINES AU SAUMON 24.5

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

GNOCCHIS 19

Crème de courge et chorizo.

RISOTTO DE COQUILLETES À LA TRUFFE 23.5

Jambon blanc

Supplément burrata : 4

LINGUINES FAÇON "CACIO E PEPE" 23

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

Carne Viande

ENTRECÔTE VBF 28.5

Frites de patates douces et sa sauce gorgonzola

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE ♥ 25.9

Linguines à la tomate

LE MC BURGER 19.9

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 22.9

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

MAGRET DE CANARD 24.9

frites de patates douces et sa sauce teriyaki

Pesce Poisson

POULPE SNACKÉ ♥ 25.9

Linguines, pesto rosso, pignons de pin et
parmesan

RISOTTO DE SAINT-JACQUES DE SAINT-BRIEUC 28.9

Crème au Safran et chips de pancetta

MI-CUIT DE THON 23.5

Légumes de saison et sauce teriyaki

Dolci

Desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES

9.5

Confiture de cerise griotte

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

9.5

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

LES INCONTOURNABLES PROFITEROLES

9.5

TIRAMISÙ CLASSICO MONTE CRISTO

9.5

Café et Amaretto

LA PAVLOVA DES SAISONS

9.5

TIRAMICHOUX PISTACHE



9.5

Choux craquelins, mascarpone et coulis de pistache

CAFÉ GOURMAND

9.9

4 mignardises

THÉ GOURMAND

9.9

4 mignardises

IRISH GOURMAND

14.5

CHAMPAGNE GOURMAND

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 !

