

# La Cantina

Depuis 2008

Bar à Vins & Gastronomie italienne

## Menu 35 €

Au choix à La Carte \*, une entrée et un plat (Sauf vegan) & un dessert

## Menu 45 €

Mise en bouche, au choix à La Carte \*, une entrée, un plat (Sauf vegan) et un dessert, un café ou un thé

## La Carte

### Les Entrées

<b>Dome de foie gras mi-cuit, miel et épices, confit de choux rouge et balsamique</b> Foie gras Dome, half cooked, honey and spices, candied red cabbage and balsamic	<b>16€</b> (+3€ aux menus)
<b>Zuppa de poissons, rouille et croutons de foccacia</b> Fish Soup, rouille and croutons of focaccia	<b>14 €</b>
<b>Foccacia blanche à la truffe, roquette et parmesan</b> Foccacia with white truffle, roquette salad and parmesan cheese	<b>13 €</b>
<b>Raviolis à la daube, jus de viande et olives de ligurie</b> Raviolis stuffed, with beef stew, meat juice and ligurie olives	<b>13 €</b>
<b>Frutti di marre et gambas en feuilleté, sauce marinère</b> Seafood and prawns in puff pastry, marinère sauce	<b>14€</b>

### Les Plats

<b>Encornets farcis à la calabraise (pancetta et saucisse piquante), concassé de tomates aux câpres</b> Stuffed squids, olives and spicy sausage, tomato and capers sauce	<b>26 €</b>
<b>Filet de St Pierre Al vongole, risotto au parmesan</b> Saint-Peter's fish al Vongole, with parmesan risotto	<b>27 €</b>
<b>Tendre filet de bœuf (160 grs) au jus truffé, polenta grillé et champignons farci à la pancetta</b> Tender beef with truffle sauce, grilled polenta and stuffed mushrooms with pancetta	<b>32 €</b> (+3€ aux menus)
<b>Filet de bœuf Façon Rossini (foie gras), jus truffé, polenta grillé et champignons farci à la pancetta</b> Tender beef « rosini style with foie gras » truffle sauce, grilled polenta and stuffed mushrooms with pancetta	<b>36€</b> (+5€ aux menus)
<b>Fricassée de Rognon de veau, sauce Viticole, pommes dauphine et choux rouge</b> Veal Kidney, red wine sauce, dauphine potatoes and head cabbage	<b>25 €</b>
<b>Gnocchi à la truffe, sauce parmesan</b> Gnocchi with truffle and parmesan sauce	<b>25 €</b>
<b>Risotto aux lentilles verte, truffe et gambas au fumet de crustacée</b> Green lens risotto, truffle, gambas and crustacean aroma	<b>28€</b>

### Vegan

 <b>Agnolotis frits, épinard &amp; blettes, tofu fumée et noix, sauce champignons</b> Fried ravioli, spanish, charol, smoked tofu, nuts and mushrooms sauce	<b>15€</b>
 <b>Poireaux et endives au caramel d'orange, betterave, tofu et pop corn fumé</b> Leeks and endives, orange juice caramel, beetroot tofu et smoked pop corn	<b>20€</b>

La liste des allergènes à déclaration obligatoires est mise à votre disposition dans notre établissement.

\* hors suppléments. Les prix sont nets service compris. Toutes nos sauces sont réalisées maison à base de liaison.

# La Cantina

— Depuis 2008 —

Bar à Vins & Gastronomie italienne

## Fromages & Desserts

<b>Planche de Fromages</b> (Camembert au lait cru truffé, Gorgonzola, Scamorza fumée) Cheese platter (Smoked scamorza, Gorgonzola, camembert with truffle)	10 €
<b>Coque meringué et glace rhum raisin , ananas caramélisé, crémeux rhum coco</b> Meringue, caramelized pineapple, rum and raisin ice cream et coconuts	10€
<b>Brioche sicilienne, crème de pistache, glace vanille et sauce chocolat</b> Sicilienne Brioche, pistachio cream, vanilla ice cream and chocolate sauce	10 €
<b>Moelleux cœur chocolat passion, sorbet passion</b> Chocolate cake with passion ice cream	10 €
<b>Tiramisu aux amaretti</b> Tiramisu with almond biscuit	10 €
<b>Tarte fines poire banane, cremeux Gianduja</b> Pear and banana pie with creamy gianduja	10€

### Menu Enfant 15 €

Jusqu'à 12 ans

Un plat, un dessert et une boisson 25 cl

[www.restaurantlacantina.com](http://www.restaurantlacantina.com)

[Rejoignez-nous sur facebook!](#)



[@lacantina.restaurant](https://www.instagram.com/lacantina.restaurant)

**La liste des allergènes à déclaration obligatoires est mise à votre disposition dans notre établissement.**

\* hors suppléments. Les prix sont nets service compris. Toutes nos sauces sont réalisées maison à base de liaison.