

La Cantina

— Depuis 2008 —

Bar à Vins & Gastronomie italienne

Menu 35 €

Au choix à La Carte *, une entrée et un plat ou un plat (Sauf les pâtes) & un dessert

Menu 45 €

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

La Carte

Les Entrées

Carpaccio de Bœuf mariné à la napolitaine Neapolitan marinated beef carpaccio	15€ (+3€ aux menus)
Ciotola Italiana (mozzarella, jambon cru, antipasti à l'huile, olives, basilic, vinaigre balsamique) Italian bowl (mozzarella, raw ham, marinated vegetables, basilic, olives and balsamic)	14 €
Foccacia blanche à la truffe, roquette et parmesan Foccacia with white truffle, roquette salad and parmesan cheese	13 €
Torta tomate, mozzarella burrata(125gr) et pesto basilic Tomato mozzarella burrata and basil pesto tart	15 €
 Panzanella toscane de tomates et concombre, vinaigre baslamique et foccacia Vegetarian salad whit tomatoes, cucumbers, balsamic vinegar and Italian bread	13€

Les Plats

Encornets farcis à la calabraise (pancetta et saucisse piquante), concassé de tomates aux câpres Stuffed squids, olives and spicy sausage, tomato and capers sauce	26 €
Filet de St Pierre Al vongole, risotto au parmesan Saint-Peter's fish al Von,gole, with parmesan risotto	27 €
Tendre filet de bœuf (160 grs) au jus truffé, polenta grillé et marmelatta de légumes et truffe Beef tenderloin with truffle gravy sauce, served with truffled polenta	31 € (+3€ aux menus)
Filet de bœuf Façon Rossini (foie gras), jus truffé, polenta grillé et marmelatta de légumes et truffe Beef tenderloin and foie gras with truffle gravy sauce, with truffled polenta	36€ (+5€ aux menus)
Suprême de volaille rôti, jus fumé et poivron farci façon des Pouilles Roast chicken supreme with smoked jus and stuffed peppers Apulian style	24 €
Risotto aux gambas, fumet de crustacé, spianatta et citron confit Risotto with proawns, crustacean sauce, spicy ham and lemon confit	27€

Les Pâtes

Gnocchi à la truffe d'été, sauce parmesan Gnocchi with summer truffe, parmesan sauce.	22 €
 Canneloni aux légumes de saison et tofu fumé, concassé de tomates et olive de ligure Vegetarian pastas stuffed with fresh vegetables, tomatoes garlic, black olives and tofu.	20€

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

Planche de Fromages (Camembert au lait cru truffé, Gorgonzola, Scamorza fumée) Cheese platter (Smoked scamorza, Gorgonzola, camembert with truffle)	10 €
Cheesecake fragola et rose de Grasse Strawberries and rose flavoured cheesecake	10 €
Brioche sicilienne, crème de pistache, glace vanille et sauce chocolat Sicilian brioche pistachio cream vanilla ice cream and chocolate sauce	10 €
Moelleux cœur chocolat passion, sorbet passion Chocolate and pistaccio fondant	10 €
Tiramisu aux amaretti Tiramisu with amaretti	10 €
Pêche Melba, vanille et framboise Peach Melba.	10 €

Menu Enfant 15 €

Jusqu'à 12 ans

Un plat, un dessert et une boisson 25 cl

www.restaurantlacantina.com

Rejoignez-nous sur facebook !



@lacantinamouans



@lacantina.restaurant

La liste des allergènes à déclaration obligatoires est mise à votre disposition dans notre établissement.
Toutes nos glaces sont issues de la gamme 100% artisanal de Pomona Passion froid.