

La Cantina

— Depuis 2008 —

Bar à Vins & Gastronomie italienne

Menu 37 €





Au choix à La Carte *, une entrée & un plat **ou** un plat & un dessert

Menu 48 €


Mise en bouche, au choix à La Carte *, une entrée, un plat & un dessert, un café ou un thé

La Carte

Les Entrées

-  **Focaccia à la truffe de saison, roquette et parmesan.** 17.00 €
Seasonal truffle focaccia, rocket salad (+2€ aux menus)
-  **Tomate en trois façons, Mozzarella burrata & basilic** 16.50 €
Tomato in three ways served with mozzarella burrata and basil
- Tartare de daurade, mangues, avocat, citron vert et lait de coco** 15.50 €
Sea bream tartare with mango, avocado, lime and coconut milk
- Pana cotta à la bisque de crustacés et romarin, tartare de gambas aux citron confit.** 17.00 €
Pana cotta with shellfish bisque and rosemary prawn tartare with candied lemon (+2€ aux menus)
-  **Salade Sucrine, mozzarella stracciatella, pesto et pistache, olives et tomates.** 14.50€
Lettuce, creamy mozzarella, pesto and pistaccio, olives and tomatoes
-  **Ciotola italien (mozzarella, artichauts, olives, tomates, salade de riz aux poivrons, fèves et oignons confit).** 15.00€
Italian bowl (mozzarella cheese, olives, artichoke, tomatoe, rice and peppers salad, candied onions)

Les Plats

- Encornets farcis à la calabraise (pancetta et saucisse piquante), concassé de tomates aux câpres.** 28 .00€
Stuffed squids, olives and spicy sausage, tomato and capers sauce
- Filet de St Pierre Al vongole, risotto au parmesan, sauce marinère** 29.50€
Saint-Peter's fish al Vongole, with parmesan cheese risotto (+2€ aux menus)
- Tendre pièce de Bœuf ANGUS, confit d'échalotes à la truffe d'été et pommes sautées** 34.50 €
Tender piece of Angus beef with shallot confit with summer truffles and potatoes (+3€ aux menus)
- Tagliata de veau à la Milanaise, salade roquette, antipasti et pommes dauphines.** 28.50€
Veal tagliata Milanese with rocket salad , antipasti and Dauphine potatoes
- Filets de daurade à la sicilienne, anchois et spiannata, tatin de tomates aux oignons nouveaux.** 28.50€
Sicilian sea bream filet, spicy ham, anchovies, tomato tatin with spring onions
- Risotto aux Gambas et fruits de mer.** 27.00€
Risotto with king prawns and seafood
-  **Gnocchi à la truffe d'été et parmesan.** 26.00€
Gnocchi with summer truffle and parmesan cheese

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 €
Baba Mojito infusé au rhum, citron vert et menthe. Baba pastry Mojito flavored (infused with lime , rum, mint)	11€
Tropézienne cacahuète passion, mangue. Trobezienne tart with peanuts, mango and passion fruit	11 €
Moelleux cœur coconut, sorbet coco. Chocolate cake with coconut heart and coco sorbet	11 €
Tiramisu aux Amaretti. Tiramisu with almond biscuit	11 €
Palvova aux fruits d'été, sirop verveine et sorbet pêche de vignes. Pavlova with summer fruits verbena syrup and vine peach sorbet	11€

Menu Enfant 16 €

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.