

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 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

Mozzarella burrata à la truffe de saison, artichauts à l'huile. Mozzarella burrata with seasonal truffle, artichokes in oil	16€ (+2€ aux menus)
Cannelloni de Coppa au fromage frais, sauce bagna cauda, salade Prima Vera. Coppa cannelloni with fresh cheese, bagna cauda sauce and Prima Vera salad	13 €
Savarin salé à la crème de crustacés, rilette de langouste et gambas au citron confit. Salty savarin with shellfish cream, lobster and prawns rilette with candied lemon	15 €
Pana cotta aux petits pois et vieux parmesan, toast et œuf poché. Pana cotta with peas and aged parmesan cheese, served with toast and poached egg	14 €
Salade Sucrine, mozzarella stracciatella, pesto et pistache, olives et tomates. Lettuce, creamy mozzarella, pesto and pistaccio, olives and tomatoes	13€
 Focaccia avocat, ricotta fumée et olives. Avocado focaccia, smoked ricotta and olives	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 Vongole, with parmesan cheese risotto	28 €
Tendre faux filet de bœuf (300grs) sauce gorgonzola, polenta snackée aux légumes. Sirloin of beef with gorgonzola cheese sauce, polenta and vegetables	32 € (+3€ aux menus)
Foie de veau à la Vénitienne, vinaigre balsamique et pommes dauphines, légumes sautés. Veal liver with venitian balsamic vinegar and Dauphine potatoes and vegetables	25€
Cabillaud rôti à la napolitaine, tatin de tomates aux oignons nouveaux. Roasted cod capers and olives, tatin of tomatoes and onions	27€
Risotto aux fruits de mer. Risotto with seafood	26€
 Gnocchi Prima vera truffe d'été et parmesan. Gnocchi Prima Vera with truffle and parmesan cheese	24€

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 flavoured (infused with lime , rum)

10€

Tropézienne cacahuète passion, mangue.

Tropeziennne tart with peanuts, mango and passion fruit

10 €

Moelleux cœur coconut, sorbet coco.

Chocolate cake with coconut heart and coco sorbet

10 €

Tiramisu aux amaretti.

Tiramisu with almond biscuit

10 €

Entremet croustillant praliné et chocolat au lait.

Crispy praline and milk chocolate dessert

10€

Menu Enfant 15 €

Jusqu'à 12 ans

Un plat, un dessert et une boisson 25 cl

www.restaurantlacantina.com

[Rejoignez-nous sur facebook !](#)



[@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.