

COCKTAILS

SPRITZ 20CL € 11.00
Aperol, Prosecco, eau pétillante

SPRITZ HUGO 20CL € 12.00
liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau pétillante

MARGARITA 10CL € 12.00
Tequila, citron vert, Triple sec

PALOMA SECRET 15CL € 12.00
Tequila, jus de pamplemousse, jus de citron, soda

CENTIFOLIA 20 CL € 12.00
Gin, sirop de rose, Pulco, limonade

ELIXIR 14 CL € 12.00
(Champagne, Cointreau, jus de citron, jus de Cranberry)

EXPRESSO MARTINI 14 CL € 12.00
vodka, espresso, liqueur de café, liqueur de noisette.

BASILIC INSTINCT 12 CL € 12.00
vodka infusée au basilic, jus d'ananas, ginger beer, Pulco

BIÈRE

STELLA (BIÈRE BLONDE) € 11.80 | 50 cl € 6.00 | 25 cl

LEFFE (BIÈRE D'ABBAYE) € 13.80 | 50 cl € 7.00 | 25 cl

DIGESTIVO

GET27, LIMONCELLO, MANZANA € 06.40

RHUM DON PAPA € 09.00

EAU DE VIE (POIRE, MIRABELLE) € 10.00

COGNAC VSOP € 10.00

COGNAC XO € 16.00

LA CANTINA

APERITIVO

PORTO ROUGE OU BLANC 6 CL € 7.00

BLANC CASSIS 14CL € 7.00

KIR ROYAL 14 CL € 18.00

MARTINI BIANCO O ROSSO 6CL € 6.00

CAMPARI 6CL € 6.00

SUZE 6CL € 6.00

SODA

COCA COLA COCA ZÉRO (33 CL) € 5.00

LIMONADE (25 CL) € 4.00

FUZETEA PÊCHE (20 CL) € 4.30

SCHWEPES INDIAN TONIC (20CL) € 4.30

BITTER SAN PELLEGRINO (10CL) € 4.00

LES JUS DE FRUITS (20 CL) € 4.30

pamplemousse, orange, ananas, tomate, pomme, cranberry.

EAUX

PERRIER (33CL) € 4.50

EVIAN (33CL) € 4.10

SAN BENEDETTO PLATE ET GAZEUSE (75CL) € 7.50

VIN AU VERRE 15cl

ROSÉS € 6.00
Côteaux Aix en Provence A.O.C.

BLANCS
Vin de Pays d'Oc Chardonnay € 6.00
Pinot Grigio A.O.P. € 6.50

Côteaux Aix en Provence A.O.C. € 6.00
Sancerre A.O.C. € 8.00
Chablis A.O.C. € 9.00

Saint Croix du Mont (liquoreux) € 6.50
Côtes de Bergerac (moelleux) € 6.00

ROUGES
Bourgogne Pinot Noir € 9.50
Graves A.O.C. € 8.00

Côteaux Aix en Provence A.O.C. € 6.00
Côtes du Rhône Villages A.O.C. € 6.00
Italie - Gran Passione Venetie € 6.50

LES CHAMPAGNES
Grand Cru « De La Renaissance » brut Blanc de Blancs € 18.00
Grand Cru « De La Renaissance » brut rosé € 19.00

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO € 3.00

DÉCAFEINÉ € 3.10

AMERICANO € 3.00

DOUBLE EXPRESSO € 4.20

CAPPUCCINO € 4.30

GRAND CAFÉ CREME € 4.30

EXPRESSO NOISETTE € 3.10

THÉS/INFUSIONS € 4.20

CHOCOLAT € 4.30

Prix nets service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

ENTRÉES

TIRAMISU AU GORGONZOLA, JAMBON CRU 16
Persil, noix

BURRATA (125GR), SAUCE ROMANESCO 18
Salade pois chiche, amande, ail, poivron rouge

VELOUTÉ AUX CÈPES ET CHAMPIGNONS 15
Croutons, raviolis frits aux champignons et truffe

SALADE AVÉ CESAR 17
Anchois marinés, volaille, parmesan, pancetta, croutons

OEUF BIO POCHÉ, SAUMON GRAVLAX 17
Salade de lentilles, sauce hollandaise, pickles

POKÉ BOWL MANGUE TOFU FUMÉ 16
Riz, avocat, fève, choux pickles, tomate

ANTIPASTI À PARTAGER 32
Pour deux personnes

PLATS

ENCORNETS FARCIS À LA CALABRAISE 29
Riz, compotée de tomates, spianata, pancetta

FILET DE ST PIERRE AL VONGOLE 29
Palourdes, risotto au parmesan, sauce marinère

FILET DE BAR EN CROÛTE DE CÈPES 29
Risotto aux champignons, crème de cèpes

FILET DE BOEUF ÉCHALOTES ET TRUFFE 37
Champignons farcis, pommes purée, jus de viande

CARRÉ DE PORC DE MONTAGNE 27
Gremolata citron et câpre, gratin dauphinois

BRAISÉ DE BOEUF AU BAROLO 28
Lardons guanciale, légumes racines

LA CANTINA

DEPUIS 2008

Gastronomia Italiana

PASTA ET RISOTTO

RAVIOLI NIÇOIS "MAISON MATHY" 26
Daube, basilic, olives et parmesan

RIGATONI CARBONARA TRUFFE 25
Guanciale, pecorino, crème et brisure truffe été, jaune d'oeuf

TAGLIATELLES GAMBAS ET SPIANATA 26
Sauce crustacés et marinère, ail et citron

RAVIOLI AUX LÉGUMES "MAISON MATHY" 24
Farcis ratatouille et compotée de tomates

GNOCCHI À LA CRÈME DE TRUFFE ET GORGONZOLA 23

PINSA

PÂTE SAVOUREUSE LÉGÈRE, CROUSTILLANTE ET GOURMANDE

PINSA MARGERITA 16
Tomate, mozzarella et Scamorza fumée

PINSA REGINA 17
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignon

PINSA QUATTRO FORMAGGI 19
Mozzarella, gorgonzola, scarmorza, stracciatella

PINSA PROSCIUTTO 21
Jambon cru, mozzarella, basilic, tomate, olives

PINSA TARTUFO 22
Crème et brisure de truffe, mozzarella, parmesan

PINSA ROMANA 23
Mortadella, crème et brisure de truffe, parmesan, stracciatella



PLAT VEGETARIEN

TARIFS NET SERVICE COMPRIS

DESSERTS

INCONTOURNABLE TIRAMISU 12
Nocciolata, amaretti, copeaux chocolat

SUBLIME CHOCOLAT CROUSTILLANT 12
Biscuit noisette, crémeux et mousse chocolat, praliné

PANNA COTTA AU CAMEL BEURRE SALÉ 11
Amandes caramélisées, pommes confites

MOELLEUX CHOCOLAT 12
Coeur chocolat caramel, glace vanille

COUPE GLACÉE NOCCIOLATA 11
Glace noisette, chantilly, sauce chocolat, noisettes caramélisées

SABLÉ CIRON MERINGUÉ 11
Sablé breton, crème citron, meringue italienne, framboise

MENU BAMBINI 16€

*Steak haché de bœuf

*Tenders de poulet pané

*Salade César (parmesan, tomate, poulet croustillant, bacon)

*Cheeseburger, scarmorza fumée

Accompagnement au choix

Frites ou risotto au parmesan ou pâtes sauce tomate

*Gâteau au chocolat glace vanille

*Salade de fruits frais

*Glace cornet vanille chocolat

BOISSON AU CHOIX EAU OU SODA (25 CL)



lacantina.restaurant