

# 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

<b>Mozzarella burrata à la truffe, champignons à l'huile et brisure de truffe</b> Mozzarella burrata with truffle and marinated mushrooms	15 €
 <b>La soupe au pistou</b> Pistou soup	12 €
<b>Foie gras mi- cuit au miel et tariquet, confit d'oignons et foccacia toastée</b> Home made foie gras	15 € (+3€ aux menus)
<b>Agnoletti aux Gambas, salsa Bergia</b> Pastas stuffed with prawns, shellfish sauce	15 €
<b>Oeuf Bio poché à la piémontaise (velouté aux cèpes, noisettes et pancetta)</b> Poached egg with mushrooms velouté, nuts and pancetta	13 €

### Les Plats

<b>Encornets farcis à la calabraise (pancetta et saucisse piquante), concassé de tomates aux câpres</b> Stuffed squids with risotto, olives and spicy sausage, tomato and capers sauce	26 €
<b>Cacciucco toscano au Saint Pierre et gambas</b> Peter's fish and prawns made bouillabaisse	28 €
<b>Tendre filet de bœuf (160 grs) au jus truffé, gnocchi aux champignons et gorgonzola</b> Beef tenderloin with truffle gravy sauce, gnocchis with mushrooms and gorgonzola	30 € (+3€ aux menus)
<b>Tendre filet de bœuf Façon Rossini (foie gras), jus truffé, gnocchi aux champignons et gorgonzola</b> Beef tenderloin and foie gras with truffle gravy sauce, gnocchis with mushrooms and gorgonzola	37 € (+6€ aux menus)
<b>Osso bucco à la milanaise, orrechiette au jus</b> Braised veal shank served with orrechiette pastas	26 €

### Les Pâtes

<b>Gnocchis à la scarmorza fumée, mozzarella et coppa IGP</b> Gnocchis with smoked scarmoza, mozzarella and coppa	22 €
 <b>Paccheri végétarien aux champignons et tofu, crème soja au miso et noisette</b> Vegetarian pastas with mushrooms and tofu, soja cream and nuts	23 €

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> <b>(Camembert au lait cru truffé, Gorgonzola, Scamorza fumée)</b> Cheese platter (Smoked scamorza, Gorgonzola, camembert with truffle)	10 €
<b>Brioche sicilienne, glace et crème pistache, sauce chocolat</b> Sicilian brioche, cream of pistachio and ice cream, chocolate sauce	10 €
<b>Baba Spritz, gelée d'Aperol, crémeux d'orange et chantilly</b> Spritz Baba, Aperol jelly, orange cream and whipped cream	10 €
<b>Moelleux chocolat noir au cœur praliné noisette</b> Chocolate and nuts fondant	10 €
<b>Tiramisu aux amaretti</b> Tiramisu with amaretti	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 !



@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.