

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 tartufata, salade de roquette et parmesan.** 15.00 €
Seasonal truffle focaccia, arugula salad

 **Burrata (125gr), jambon cru, olive de ligure, petit pain frit.** 16.50 €
Mozzarella burrata, raw ham, olive and fried bun (+2€ aux menus)

Oeuf Bio poché, saumon fumé, poireaux et épinard, sauce hollandaise. 15.50 €
Poached organic egg, smoked salmon, leek and spinach served with hollandaise sauce

Arancini à la truffe, straciatella, champignons et coppa. 17.00€
Arancini with truffle straciatella, mushrooms and coppa ham (+2€ aux menus)

 **Salade Sucrine, mozzarella straciatella, pesto et pistache, olives.** 14.50€
Lettuce, creamy mozzarella, pesto and pistachio, olives and tomatoes

Antipasti Italien 16.00€
(Straciatella truffé, artichauts, olives, tomates, jambon cru, anchois marinés, oignons confits et focaccia).
Italian bowl (truffle mozzarella cheese, olives, artichoke, tomatoes, raw ham, rice and anchovy, candied onions)

Les Plats

Encornets farcis à la calabraise (pancetta et saucisse piquante), concassé de tomates et riz. 28.00€
Stuffed squids, olives and spicy sausage, tomato and capers sauce and rice

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 et pommes sautées 34.50 €
Tender piece of Angus beef with shallot confit with summer truffles and potatoes (+3€ aux menus)

Osso Bucco à la Milanaise, gnocchi. 27.50€
Osso Bucco Milanese served with gnocchi

Filet de Bar en croute de cèpes, risotto snacké aux champignons, écume aux cèpes 29.50€
Porcini crusted bass filet with snacked mushrooms risotto and porcini foam

Raviolis à la daube, jus aux olives de ligure et basilic. 25.00€
Beef stewed ravioli with Ligurian olive and basil.

Gnocchi à la florentine, veau et épinard crème de parmesan 26.00€
Florentine gnocchi veal and spinach, with parmesan cream

 **Gratin de Gnocchi, épinard, fève, tofu fumé, tomates confite, crème de parmesan** 25.00€
Gnocchi spinach gratin, bean, smoked tofu candied tomatoes, parmesan cream

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 au rhum et agrumes

Rum and citrus baba pastry

11€

Tropézienne cacahuète passion, mangue.

Tropeziennne tart with peanuts, mango and passion fruit

11 €

Moelleux cœur chocolat blanc, glace vanille et crémeux café.

Chocolate cake with white chocolate heart and vanilla ice cream

11 €

Tiramisu aux Amaretti.

Tiramisu with almond biscuit

11 €

Coupe Cappuccino, glace café aux éclats de brownie.

Cup cappuccino coffee ice cream with brownie chips

11€

Menu Enfant 16 €

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.