DEPUIS 2008 DEPUIS 2008

La Cantina

RISTORANTE ITALIANO

CARTE

APÉRITIFS À PARTAGER

2 personnes

Tapenade olives noires, croutons...€5

Panisses frites sauce tomate...€6

Olives ascolana(farcis et frits)...€7

Accras de poissons et légumes sauce aîoli...€8

Rillette de volaille et chips ...€8

Planche Cantina
Jambon cru et cuit, spianatta, mortadelle,scarmorza.....€20

ENTRÉES

Sucrine stracciatella & rillette volaille façon César...€12

Oeuf poché, crème de champignons, truffe et cèpes...€12

Foie gras mi-cuit, recette Cantina...€14

Notre cuisine est basée sur la fraîcheur des produits et le respect de la gastronomie italienne.

Le tout est réinterprété dans une tonalité contemporaine.

Des produits sélectionnés auprès de fournisseurs en Italie.

Des plats authentiques cuisinés tous les jours ainsi que des pinsas vous offrent une évasion gastronomique aux parfums d'Italie, qui expriment notre idée
« D'être à table ! »

UK

Scanner QR code

la carte traduit, en images & les allergénes

CARTE

PINSA

Elle s'apparente davantage à une focaccia, rappelle la pizza romaine cuite sur plaque, peut être garnie à volonté et vise à se différencier de la pizza par son goût, sa digestibilité et sa légèreté. Au lieu de la (seule) farine de blé, la pinsa est basée sur un mélange de farines de blé, de riz et de soja, avec l'ajout de levure naturelle séchée.
Laissez vous séduire

Margherita.....€16

Tomate, mozzarella, scarmorza fumée

Regina.....€17

Tomate, mozzarella,jambon blanc,champignon olive

Diavola.....€18

Tomate, mozzarella,spianatta(porc),persillade,olive

Quattro formaggio.....€19

Mozzarella,gorgonzola,scarmorsa,stracciatella,grana padano

Prosciutto.....€21

Pesto basilic,jambon cru,mozzarella,tomates cerise grana padano

Tartufo.....€22

Crème et brisure de truffe,champignon,mozzarella

CARTE

PLATS

Onglet de bœuf grillé, pissalat Niçois
grenailles au four...€25

Mijoté de porc aux morilles, gnocchis...€23

Suprême de volaille, bisque crustacé, polenta
piment et citron...€23

Espadon à la sicilienne, risotto rosso...€25

Encornets à la calabraise, riz blanc,
fumet de crustacé....€30

Filet de bœuf Rossini, pomme purée à la truffe...
€37

PASTA

Linguine carbonara, guanciale et pecorino à la
truffe
...€24

Raviolis Niçois, jus de daube olive et basilic
...€25

Raviolis végètariens aux légumes, concassé de
tomate
...€25

Calamarata aux calamars et gambas, romarin citron
...€26

CARTE

FROMAGE ET DESSERTS

Camembert au lait cru Truffé.....€10

Incontournable Tiramisu, amaretti.....€11

Coupe glacée Nocciola, sauce chocolat et chantilly....€12

Assiette gourmande (assortiments de mini desserts).....€11

Baba au Rhum, chantilly.....€11

Coupe cappuccino, glace café, éclats de brownies.....€11

COCKTAILS DESSERT

BEL CANTO

Liqueur de café, vodka, baileys, espresso, et vanille de Madagascar....16€

TATINTINA

Vodka , Amaretto, Caramel, Jus de Pomme, Citron vert....14 €

CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS

Classiques

Margarita 12.00€
Téquila, triple sec, citron, sucre de canne

Porn Star Martini 12.00€
Vodka, jus et liqueur passion, vanille, prosecco

Elixir 11.00€
Cointreau, citron, cranberry, prosecco

Americano 9.00€
Campari, martini rouge

Negroni 9.00€
Campari, martini rouge, gin

Signatures

Rose Rol 's 12.00€
Gin, rose, citron, cranberry, martini blanc

Basilic Instinct 12.00€
Vodka infusé, basilic, citron, ananas

BAR À SPRITZ 20CL

Le Hugo (liqueur de Sureau) 12.00€

Aperol 11.00€

Campari 11.00€

Suze 11.00€

Limoncello 11.00€

Manzana 11.00€

Lillet 12.00€

Virgin Spritz (bitter venezzio, perrier, jus d'orange, limonade) 11.00€

BIÉRES

Pression

	25cl	50cl
Stella artois	6.00€	11.80€

Bouteilles 33CL

1664 sans alcool	4.00€
Despérados	5.00€
Birra Moretti	4.50€
Birra Flea IPA	6.10€
Birra Flea Blanche	6.10€
Birra Flea Violante Belge Ale	6.10€

ANISÉS 4CL

Ricard	5.00€
Pastis 51	5.00€
Casanis	5.00€
Anisette	4.50€

APERITIFS 6CL

Martini Rouge/ Blanc	6.00€
Campari	6.00€
Suze	6.00€
Porto Rouge/Blanc	7.00€
Blanc Cassis	7.00€
Kir royal	16.00€

VIN AU VERRE 15CL

Blancs

Chardonnay	6.00€
Pinot Grigio	6.50€
Sancerre	8.00€
Chablis	9.00€
St Croix du Mont (liquoreux)	6.50€
Côte de Bergerac (Moelleux)	6.00€
Coteaux d'Aix en Provence	6.00€

Rouges

Bourgogne Pinot Noir	9.50€
Coteaux d'Aix en Provence	6.00€
Côtes du Rhône Village	6.00€
Italie	
Gran Passione Vénétie	6.50€

Champagne

Grand Cru « De la Renaissance » Brut Blanc de Blanc	16.00€

Proseco

Bolla Extra Dry	5.50€

Rosé

Coteaux d'Aix en Provence	6.00€

LES ALCOOLS

Armagnac & cognac 6cl

Camus Cognac XO	16.00€
Meukov Cognac VS	10.00€
Château de Laubade Armagnac 6ans	10.00€

Whisky et Bourbons 6cl

J&B	8.00€
Jameson	9.00€
Chivas	9.00€
Glenfidish	9.00€
Laphroaig	10.00€
Jack&Daniel	9.00€
Jim Beam	9.00€

Alcools blanc et brun 6cl

GIN Bombay Sapphire	11.00€
GIN Gibson's	8.00€
Vodka	8.00€
Téquila	8.00€
Rhum	8.00€

Eaux de vie et liqueurs 6cl

Grappa	5.10€
Limoncello	5.10€
Get 27	6.10€
Mirabelle	10.00€
Poire William	10.00€
Calvados	10.00€
Farigoule	11.00€
Marc de Provence	10.00€
Baileys	10.00€

SODAS & SIROP

Coca Cola 33cl	5.00€
Coca Cola zéro 33cl	5.00€
Limonade 25cl	4.00€
Schweppes Indian tonic 20cl	4.30€
Bitter San Pellegrino 10cl	4.00€
Fuzetea Pêche 20cl	4.30€
Sirop 4cl Citron, Menthe, Orgeat ,Grenadine, Pêche, Fraise	2.00€
Diablo 25cl	4.30€

JUS FRUITS

Orange	4.30€
Pomme	4.30€
Ananas	4.30€
Cranberry	4.30€
Tomate	4.30€
Passion	4.30€

LES EAUX

Perrier 33cl	4.50€
Evian 33cl	4.10€
San Felice Plate 75cl	6.10€
San Felice Gazeuse 75cl	6.10€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	3.00€
Décaféiné	3.10€
Noisette	3.10€
Américain	3.00€
Double Expresso	4.20€
Cappuccino	4.30€
Thé/ infusions	4.20€