

## COCKTAILS

**SPRITZ 20CL** € 11.00  
Aperol, Prosecco, eau pétillante

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

**MOJITO 20CL** € 11.00  
Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sirop de canne, eau gazeuse

**PAOLOMA 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

	50 cl	25 cl
STELLA (BIÈRE BLONDE)	€ 11.80	€ 6.00
LEFFE (BIÈRE D'ABBAYE)	€ 13.80	€ 7.00

## DIGESTIVO

RHUM DON PAPA € 9.00  
COGNAC VSOP € 10.00  
COGNAC XO € 16.00  
GET 27 € 6.40  
EAU DE VIE (POIRE, MIRABELLE) € 10.00

# 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. € 6.50  
Chablis A.O.C. € 9.50

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 € 2.60  
EXPRESSO NOISETTE € 2.60  
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

SALADE DE POULPES ET CALAMARS 20  
*Ail persil, citron confit, olive*

BURRATA (125GR) 17.5  
*Jambon cru, pinsa, tomates, roquette*

CARPACCIO DE BOEUF WAYGU 21.5  
*Sauce tonato, condiments, huile olive, parmesan, roquette*

SALADE AVÉ CESAR 17  
*Anchois marinés, volaille panée, parmesan, pancetta*

SPIANATTA ET POIVRONS AUX FROMAGES 16  
*Tapenade petit pois, pinsa*

INSALATA PANZANELLA TOSCANE 15  
*Tomates, concombres, basilic, olives, croustons*

ANTIPASTI À PARTAGER 30  
*Pour deux personnes*

# PLATS

ENCORNETS FARCIS À LA CALABRAISE 28.5  
*Riz, compotée de tomates, spianata, pancetta*

FILET DE ST PIERRE AL VONGOLE 29.5  
*Palourdes, risotto au parmesan, sauce marinère*

FILET DE BAR AUX AUBERGINE 28  
*Caponatta d'aubergines, courgettes rôties, sauce anchoïade*

BOEUF ANGUS TRUFFE D'ÉTÉ 35  
*Grenailles et tomates au four, jus de viande*

COTE DE VEAU AU GORGONZOLA 32  
*Gratin de gnocchi*

MIGNON DE PORC À L'ARRABIATA 27  
*Spianata, polenta aux olives, jus au thym*

# LA CANTINA

DEPUIS 2008

Gastronomia Italiana

## PASTA ET RISOTTO

RAVIOLIS NIÇOIS "MAISON MATHY" 25  
*Daube, basilic, olives et parmesan*

RIGATONI CARBONARA TRUFFE 27  
*Guanciale, pecorino, truffe été, jaune d'oeuf*

LINGUINIE AL POLPETTA 23  
*Boulettes de boeuf, sauce tomate, basilic, parmesan*

RAVIOLIS AUX LÉGUMES 22  
"MAISON MATHY"  
*Farcis ratatouille et compotée de tomates*

RISOTTO AUX FRUITS DE MER ET GAMBAS 28  
*Riz carnaroli, fumet de crustacés et tomates*

## PINSA

*PÂTE SAVOUREUSE LÉGÈRE, CROUSTILLANTE  
ET GOURMANDE*

PINSA MARGERITA 16  
*tomates, mozzarella, et Scamorza fumée*

PINSA REGINA 17  
*tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons*

PINSA QUATTRO FORMAGGI 18  
*Mozzarella, gorgonzola, parmesan, scamorza*

PINSA PROSCIUTTO 19  
*Jambon cru, mozzarella, basilic, tomates, olives*

PINSA ROMANA 19  
*Mortadella, crème truffe, parmesan, stracciatella*

PINSA TARTUFO 22  
*Crème et truffe d'été, roquette, mozzarella, parmesan*



PLAT VEGETARIEN

TARIFS NET SERVICES COMPRIS

## DESSERTS

INCONTOURNABLE TIRAMISU 11  
*Nocciolata, amaretti, copeaux chocolat*

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES 11  
*Fraises, framboises, coulis, croustillant*

BABA SPRITZ 11  
*Crèmeux orange, gelée Aperol, chantilly, segments d'orange*

BROWNIES CHOCOLAT CACAHUÉTES 11  
*Croustillant cacahuète, glace vanille, coulis passion*

COUPE GLACÉ NOCCIOLATA 11  
*Glace noisette, chantilly, sauce chocolat, noisettes caramélisées*

ULTIME CITRON FRAMBOISE PRALINÉ 11  
*Biscuit, praliné, mousse citron, framboise*

## MENU BAMBINI 16€

\*Steak haché de bœuf ou

\*Tenders de poulet pané ou

\*Salade César ou

(parmesan, tomate, poulet croustillant, bacon)

\*Cheeseburger, scamorza fumée

Accompagnement au choix

Frites, risotto au parmesan, ou pâtes sauce tomate

\*Gâteau au chocolat, glace vanille ou

\*Salade de fruits frais ou

\*Glace cornet, vanille et chocolat

BOISSON AU CHOIX EAUX OU SODA (25 CL)



lacantina.restaurant