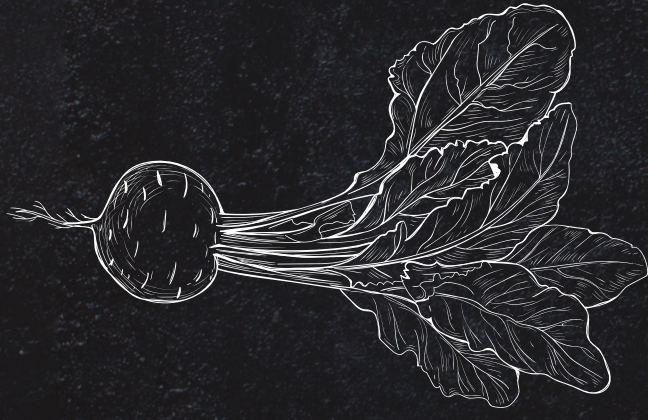


LES SALADES

- **Italienne** 15,00 €
Méli-mélo de tomates de saison et tartare de courgette, basilic, salade, mozzarella di bufala DOP ou burata DOP, jambon de Parme et balsamique
- **Césaire**..... 16,00 €
Crispy de filet de poulet mariné à l'italienne, croûtons, œuf mollet et copeaux de parmesan
- **Tuna** 17,00 €
Tataki de thon au citron vert, conchiglie au pesto, haricots verts et mange-tout, tomates cerises, olives noires
- **Saumon Liégeois** 17,00 €
Saumon mariné sur sa gaufre, mascarpone aux cébettes, jeune pousse de salade, concombre, radis et tomates marinés

SALAD'BOWL

- **Poké di Salmone** 18,00 €
Tartare de saumon et de mangue au yuzu et cébettes, avocat, tomate et fèves de soja marinées sur son riz de Camargue
- **Poké di Manzo** 17,00 €
Emincé de bœuf, linguine au pesto rosso et pistache, courgette et tomate



M

BAR A MOZZA

Choisissez votre mozzarella et ce qui va l'accompagner

- Mozzarella di bufala
- Burata crémeuse au lait de bufflonne
- Burata de chèvre
- **Dolce Vita** 19,00 €
Tomates confites et pousses d'épinard au pesto, jambon cru italien, jambon blanc truffé, spianata et artichaut mariné
- **Norvégienne** 22,00 €
Saumon mariné maison et sa crème ciboulette, assortiment de tomate de saison et pesto, avocat et tartare de courgette

Planche à partager

- **Salaison italienne** 20,00 €
Jambon cru italien, jambon blanc truffé, spianata, coppa, mortadelle, oignon et cornichon
- **Bistrot** 24,00 €
Jambon cru italien, jambon blanc truffé, spianata, coppa, mortadelle, oignon et cornichon, Pêlardon, Talegio, et tome de montagne

ENTREES

- Tartare de courgette, ricotta à la menthe et tomates marinées 9,00 €
- Tarte sablée à la brandade maison aux légumes de saison 9,50 €
- Assiette de charcuteries italiennes 8,00 €
- Tomates de notre maraîcher et mozzarella 8,000 €

TARTARE ET CARPACCIO

- Tartare de bœuf classique 15,00 €
- Double 22,00 €
- Tartare de bœuf à l'italienne 23,00 €
Mariné échalotes, câpres, tomates confites, artichauts marinés, et burrata DOP
- Carpaccio de bœuf classique 14,50 €
Copeaux de parmesan, accompagné de frites et de salade verte

MENU PRINTEMPS-ETE 2021

VIANDES ET GRILLADES

- Traditionnelle escalope à la milanaise 17,00 €
Fine tranche de veau panée et dorée, accompagnée de pâtes au basilic
- Magret de canard rôti au fumoir 19,00 €
Sauce Pêlardon et tomates confites
- Pluma de cochon Duroc de Battalé 18,00 €
Grillé servi avec son beurre persillade
- Entrecôte de bœuf Simmental - 250g 19,00 €
- Côte de bœuf race Charolaise - 450g 28,00 €
- Burger Chicken Gourmand 16,00 €
Poulet pané, tome, coleslaw, oignons, sauce parmesan, basilic, frites

Poissons

- Seiche grillée, sauce vierge 20,00 €
- Pavé de thon à la plancha 22,00 €
Tomates confites et pesto à la menthe
- Filet de bar aux olives 21,00 €
Rôti sur sa peau servi avec un jus aux olives accompagné de légumes de saison

PIZZA

Les blanches

- Marcellino 13,00 €
Crème fraîche, lardons, oignons, champignons, jambon cuit, emmental
- Calabrese 12,00 €
Crème fraîche, pêlardon (fromage de chèvre), emmental
- Rescalore 14,50 €
Crème fraîche, saumon fumé, mozzarella di bufala, roquette, pesto
- Capretta 14,50 €
Crème fraîche, fromage de chèvre et miel, speck, amandes effilées, roquette, pesto, emmental
- Nimoise 14,50 €
Crème, brandade, spianata, courgette, persillade, mozzarella

Les bases tomate

- Margarita 9,00 €
Tomate, emmental

- Milanese 10,00 €
Tomate, jambon, emmental
- Regina 11,00 €
Tomate, champignons, jambon, emmental
- Sicilienne 11,00 €
Tomate, anchois, câpres, emmental
- Andalouse 11,50 €
Tomate, poivrons, chorizo, œuf, emmental
- Acapulco 12,00 €
Tomate, viande hachée, poivrons, oignons, emmental
- La Fumée 14,50 €
Tomate, mozzarella de bufflonne fumée, speck, tomates cerises
- Di Bufala 14,50 €
Tomate, mozzarella di bufala, pesto, tomates cerises, roquette
- Fromagère 13,00 €
Tomate, chèvre, gorgonzola, emmental

- 4 Saisons 13,00 €
Tomate, poivrons, cœurs d'artichaut, aubergines, champignons, emmental
- Pescatore 14,50 €
Tomate, seiche, noix de St Jacques marinées à l'huile d'olive et au citron, crevettes, emmental

Les Calzones

- Accompagnée de salade verte
- Volcano 13,00 €
Tomate, jambon, champignons, emmental, œuf
- Samourai 14,50 €
Sauce tomate, viande hachée, oignon, chorizo, emmental, sauce Samourai
- D'Aoste 14,50 €
Crème fraîche, poitrine fumée, pommes de terre, reblochon emmental

RISOTTOS

- Risotto con scampis 16,00 €
Crevettes à l'ail et au parmesan, tagliatelles de courgettes
- Risotto al'pollo 15,00 €
Poulet croustillant et risotto aux tomates et basilic

PASTA

- Alla Carbonara 13,50 €
Joue de cochon guanciale, parmigiano DOP, œuf bio et basta ! La vraie recette italienne
- Alla Genovese 14,50 €
Basilic, pignon, parmesan et jambon de Parme
- Alla Polpete 14,50 €
Boulettes de bœuf à l'italienne, sauce tomate relevée et chips de coppa
- Alla Norma 14,00 €
Sauce tomate relevée, aubergines confites, speck, basilic et parmesan
- Peperone 15,00 €
Croustillant de poulet, crème de poivron et spianata, persil et parmesan
- All'Arrabiatta 13,50 €
Sauce tomate pimentée, olives noires, ail et persil, burata
- Gnocchis con salmone 15,50 €
Crème de mascarpone et saumon mariné, basilic et parmesan
- Lasagne di Manzo 14,00 €
Traditionnelle lasagne au bœuf et mozzarella di bufala, gratiné au parmesan, ail et basilic

DESSERTS

- Tiramisu classic 6,50 €
- Tiramisu framboise 6,50 €
Spéculoos et caramel au beurre salé
- Moelleux au chocolat 6,50 €
- Panna cotta 6,50 €
Coulis de fruits rouges ou chocolat ou caramel au beurre salé
- Salade de fruits frais 6,50 €
- L'énorme Profiterole 6,50 €

- Le Chou des Garrigues 6,50 €
Salade de fraises, sorbet romarin, sauce chocolat blanc et spéculoos
- Pavlova aux fruits rouges 6,50 €
Salade de fruits rouges servie dans une meringue, chantilly et coulis de fruits rouges
- Cheesecake aux citron vert et framboise 6,50 €
- Soufflé glacé à la mandarine 6,50 €
- Assiette de fromage italien 9,00 €

- Café Gourmand 6,50 €
- Déca Gourmand 7,00 €
- Thé Gourmand 7,00 €
- Café Bricole 4,50 €
- Espresso con panna 4,50 €
- Café Affogato 3,70 €
Crème glacée à la vanille arrosée de café serré et chaud
- Cappuccino 4,00 €
Café double, crème fouettée, poudre de cacao
- Espresso Corretto 3,50 €
Café et Grappa (eau de vie italienne servie dans un petit verre)

Maquette : www.labolenmes.com - Photos non contractuelles

LE BAR A GLACES

Coupes classique 6,50 €

- Duo café chocolat accompagné d'un coulis au caramel beurre salé, crèmes glacées au chocolat et au café
- Bounty, sorbet à la noix de coco et sauce au chocolat
- Dame blanche, crème glacée vanille, sauce au chocolat
- Plaisir caramel nougat, crèmes glacées au nougat et au caramel beurre salé, sauce caramel
- Tutti frutti, sorbets citron vert, mandarine, fruits de la passion, accompagnés d'un coulis à la framboise

Coupes gourmandes 7,00 €

- Délice de meringue, sorbets framboise, fraise, cassis, et meringues sur un léger coulis aux framboises
- Plein fruit glacé, sorbet mandarine et cassis et salade de fruits frais maison
- Croquant au spéculoos, crèmes glacées au spéculoos et vanille, éclats de spéculoos, sauce au chocolat
- Coupe piémontaise aux marrons, crèmes glacées à la vanille et au marron, crème de marron
- Italissima, crèmes glacées au nougat, straciatella, tiramisu et sauce au chocolat
- Café/Chocolat liégeois, crèmes glacées café ou chocolat et vanille, café expresso, Eau chocolat chaud
- Banana split à l'italienne, crèmes glacées à la vanille, au chocolat et à la fraise, morceaux de banane, sauce chocolat

Coupes alcoolisées 7,50 €

- Colonel, sorbet citron, vodka ou grappa (40°)
- Coupe Limoncello, sorbets citron, limoncello - liqueur de citron (33°)
- Coupe Get-menta, glace à la menthe/pépites de chocolat et get 27 (21°)
- Coupe Poupée Russe, sorbet fraise, fraises fraîches (en saison) vodka (40°)
- Vénitienne, rhum brun chauffé (alcool 40°), crèmes glacées à la vanille et au rhum-raisins, sauce au caramel

Composez votre coupe

- Coppa 1 boule de crème glacée ou sorbet parfum au choix 2,00 €
- Coppa 2 boules de crème glacée ou sorbet parfum au choix 3,50 €
- Coppa 3 boules de crème glacée ou sorbet parfum au choix 5,00 €
- Supplément chantilly 1,00 €
- Supplément coulis chocolat, caramel beurre salé, framboise 0,30 €

Parfums sorbets : citron vert, mandarine, fruits de la passion, noix de coco, framboise, fraise, cassis

Parfums crèmes glacées : nougat, yaourt, vanille, chocolat, café, spéculoos, tiramisu, straciatella, caramel beurre salé, rhum-raisins, menthe/chocolat, marrons, fraise-basilic, romarin, citron-basilic