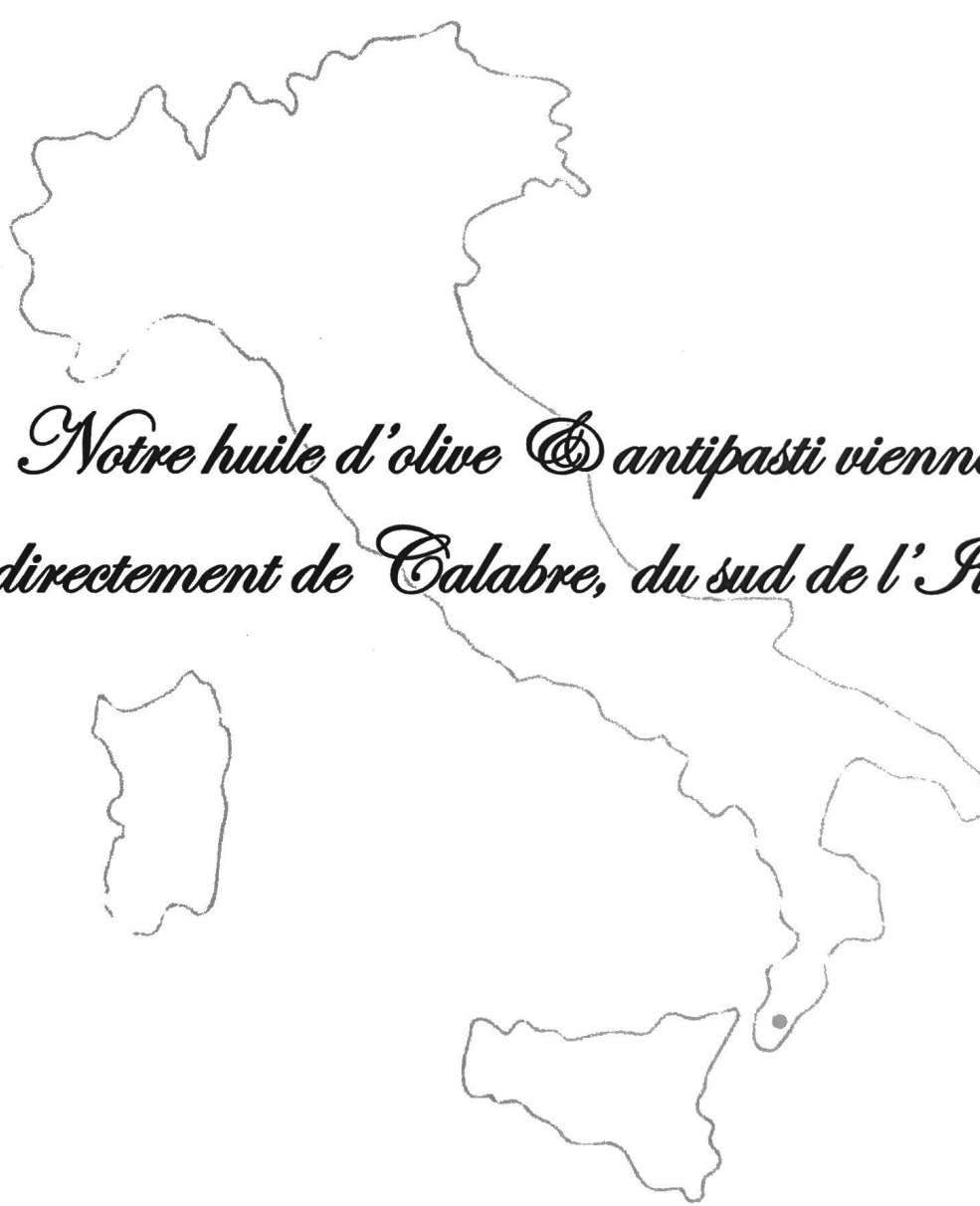


BENVENUTO

Chez Mimmo Traiteur Sceaux

A faint, light gray outline map of Italy is centered in the background. A small black dot is placed on the southern tip of the Italian peninsula, specifically in the Calabria region, to indicate the source of the olive oil and antipasti.

*Notre huile d'olive & antipasti viennent
directement de Calabre, du sud de l'Italie*

Nous vous laissons découvrir notre toute nouvelle carte...

Entrées

Entrées chaudes

Bruschetta	pagnote, mozzarella, tomates, huile d'olive, ail, origan	8.00
Focaccia al olive	fougasse aux olives, accompagnées d'une salade	8.00
Focaccia al pomodoro	fougasse italienne aux tomates cerise, accompagnées d'une salade	8.00

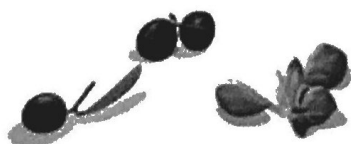
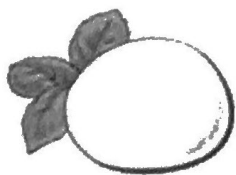
Entrée froides

Rotoli di speck	rouleaux de speck accompagnés d'une salade et d'antipasti	8.00
Polpo	poulpes marinés accompagnés d'une salade et d'antipasti	8.00
Calamaro	calamars pimentés marinés accompagnés d'une salade et d'antipasti	8.00
Prosciutto di Parma	jambon de Parme accompagné d'antipasti	8.00
Piccolina caprese	tomates, mozzarella, huile d'olive, basilic	8.00
Burrata	mozzarella au cœur crémeux à l'huile d'olive, tomates confites, basilic	11.00
Carpaccio mio	carpaccio de bresaola, huile d'olive, copeaux de parmesan AOP, basilic	13.00
Antipasto Misto	assortiment de légumes marinés grillés à l'huile d'olive	13.00
Salumeria	assortiment de charcuteries italiennes	13.00
Salumeria e antipasti	assortiment de charcuteries italiennes et d'antipasti	15.00
Salumeria e fromaggi	assortiment de charcuteries et fromages italiens à partager à deux	25.00

Salades

Tonno	salade, tomates, mozzarella di bufala, thon, mayonnaise, olives	11.00
L'Antipasti	salade, assortiment de légumes marinés grillés à l'huile d'olive	13.00
Caprese	salade, tomates, mozzarella di bufala, légumes marinés grillés à l'huile d'olive, copeaux de parmesan AOP, basilic	13.50
Capretta	salade, tomates confites, lardons déglacés au vinaigre balsamique, jambon de Parme, toasts de chèvre chaud	15.00
Dal mare	salade, poulpes et calamars marinés et grillés à l'huile d'olive, saumon fumé	15.00

Prix net € et service compris – TVA 10% - Alcool 20%



Pâtes

Choix de pâtes selon votre envie

Penne • Fusilli • Linguine

Pasta all'arrabiata	sauce tomate, ail, piment	8.00
Pasta vegetariana	sauce tomate, aubergines, courgettes, poivrons	12.00
Pasta alla carbonara	crème fraîche, lardons, œuf	12.00
Pasta al gorgonzola e parma	sauce tomate, crème fraîche, gorgonzola, jambon de Parme	14.00
Pasta del' chef	sauce tomate, crème fraîche, aubergines, champignons de Paris, jambon de Parme	14.00
Pasta alla boscaiola	sauce tomate, crème fraîche, jambon blanc, petits pois, champignons de Paris	14.00
Pasta al salmone	crème fraîche, saumon fumé, aneth	15.00
Cocktail de pâtes pour DUO	3 choix de sauces & 3 choix de pâtes Penne • Fusilli • Linguine • Raviolis	27.00

Pâtes Farcies

Raviolis au bœuf alla matriciana	sauce tomate, lardons, oignons	13.00
Mezzaluna al tartufo	crème fraîche, crème à la truffe, tomates cerise, copeaux de parmesan AOP	16.00
Mezzaluna rucola e ricotta	gambas grillées à l'huile d'olive, échalotes, ail, romarin, tomates cerise, crème fraîche, parmesan	18.00

Cannelloni

Cannelloni farcis ricotta e spinaci	sauce tomate, parmesan	12.00
Cannelloni farcis ricotta e funghi	crème fraîche, champignons de Paris, parmesan	12.00

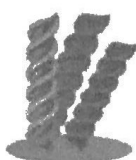
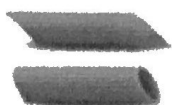
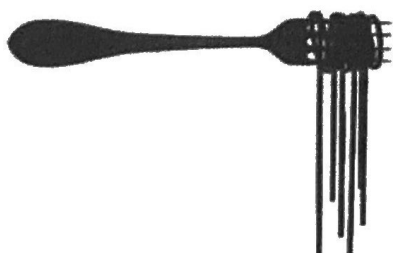
Lasagnes

Verdure	sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, parmesan	13.00
Bolognese	sauce tomate, mozzarella, viande hachée, parmesan	13.00
Parmiggiana	sauce tomate, mozzarella, aubergines, œufs durs, parmesan	13.00
Gorgonzola e speck	crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, jambon de speck, parmesan	13.00
Salmone	crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, parmesan	13.00

Con carne

Cotoletta alla milanese	escalope de veau panée au persil, à l'ail et au parmesan accompagnée de pâtes à la sauce tomate	16.00
Scaloppina con marsala	escalope de veau, crème fraîche, champignons de Paris, Marsala accompagnée de ses pâtes	16.00
Bocconcini alla romana	escalope de veau, sauce tomate, crème fraîche, champignons de Paris, mozzarella, jambon de Parme, accompagnée de ses pâtes	16.00
Saltimbocca alla romana	escalope de veau, crème fraîche, sauce sauge, accompagnée de ses pâtes	16.00
Carna rossa	entrecôte de bœuf grillée (260g) accompagnée de ses pâtes à la crème fraîche et au gorgonzola	18.00

Prix net € et service compris – TVA 10% - Alcool 20%



Pizzas

Pizzas base sauce tomate et mozzarella

Margherita	9.00
Regina jambon blanc, champignons	11.00
Gorgonzola gorgonzola, oignons	11.00
Diavola saucisson piquant ou doux	12.00
Végétarienne légumes grillés, champignons de Paris	12.00
Napolitana câpre, anchois, olives vertes	12.00
4 Fromaggi mozzarella, fontina, chèvre, gorgonzola	12.00
Calabrese aubergines, champignons, artichauts, spianata calabrese	12.00
Valtellina roquette, bresaola, tomates confites	12.00
Montanara speck, champignons, copeaux de parmesan AOP	12.00
Capriccio jambon de Parme, gorgonzola	12.00
4 Stagione jambon, champignons, artichauts, olives	13.00
Tonnara thon, oignons, olives	13.00
Bufala tomates fraîches, mozzarella di bufala en morceaux, parmesan, basilic	14.00
La Mimmo mozzarella di bufala, jambon de Parme, tomates confites, roquette	15.00

Pizzas base crème fraîche et mozzarella

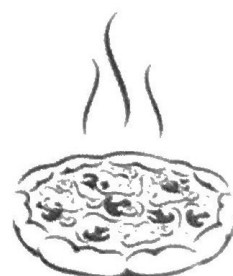
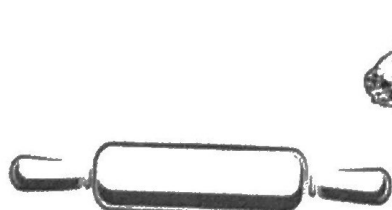
L'Angelica chèvre, miel, poires	13.00
Gustosa speck, gorgonzola, parmesan	13.00
Chef lardons, champignons, œuf, oignons, olives	13.00
Salmone saumon fumé, oignons	15.00
Tartufo champignons, crème à la truffe, copeaux de parmesan AOP, roquette	16.00

Pizzas Calzone

Classico sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf	13.00
Pentidattilo sauce tomate, crème fraîche, mozzarella, jambon blanc, champignons	13.00
Prezioso sauce tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, copeaux parmesan AOP	13.00

Garniture supplémentaire au choix 1.00

Prix net € et service compris – TVA 10% - Alcool 20%



— Desserts —

Mousse au chocolat	4.60
Salade de fruits frais de saison	4.60
Tiramisu au Café	5.60
Tiramisu Spéculoos	5.60
Tiramisu Pistache	5.60
Panna cotta et son coulis • Fruits rouges/caramel	5.60
Tarte du jour	6.00
Tarte aux pommes chaude accompagnée de sa boule de glace vanille	6.50
Coupe Kinder 3 boules vanille, morceaux de Kinder Bueno et schoko-Bons	6.50
Coupe Amarena 3 boules vanille, griotte de cerise, chantilly	6.50
Coupe chocolat Liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly	6.50
Sorbet citron vert et liqueur de Limoncello	6.50
Baba au Limoncello	6.50
Baba au Rhum	6.50

Glace au choix*

• 1 boule	2.50
• 2 boules	4.00
• 3 boules	6.00

*Parfums disponibles : Chocolat, vanille de Madagascar, fraise des bois, sorbet citron vert.

Assortiment de trois fromages italiens	7.00
--	------

Café Goloso mini : panna cota, tiramisu, mousse au chocolat, pâtisserie italienne 7.00

Prix net € et service compris – TVA 10% - Alcool 20%



Boissons

Apéritifs

Aperitivo goloso

7.00

Un apéritif au choix accompagné de stuzzichini (amuse-bouches italiens)

Kir	10cl	3.50
Ricard	2cl	4.50
Campari	5cl	4.50
Marsala	6cl	4.50
Martini	4cl	4.50
Whisky	4cl	6.50
Coupe de prosecco	12cl	6.50
Heineken	33cl	3.70
Bière italienne	33cl	4.80

Cocktails

Monaco grenadine, limonade, bière, gin	25cl	5.50
Americano Martini, Campari, rondelle d'orange	11cl	6.00
Cocktail bellini crème de pêche et asti	11cl	6.50
Cocktail spritz prosecco, Aperol, eau pétillante, rondelle d'orange	25cl	6.50
Kir royal prosecco, cassis/mûre	11cl	7.00
Mojito Rhum sucre de canne, citron vert, menthe	25cl	8.00

Eaux & Sodas

Eau minérale plate ou pétillante	50cl	3.50
	1L	5.00
Coca-Cola • Coca zero • Coca cherry	33cl	3.20
Fanta	33cl	3.20
Fuze tea	33cl	3.20
Oasis	33cl	3.20
Jus de fruits : Abricot, Orange	20cl	3.20

Digestifs

Limoncel	6cl	6.00
Sambucca	6cl	6.00
Amaretto	6cl	6.00
Fernet Branca	6cl	6.00
Cognac	6cl	6.50
Grappa	6cl	6.50

Caféterie

Café Espresso • Décaféiné	1.60
Thé • Tisane	2.00
Grand café crème	2.00

Prix net € et service compris – TVA 10% - Alcool 20%



Vins

Vins rouges

	37.5cl	75cl
Rosso di Calabria	7.50	10.00
Pellaro		12.00
Arghilla		14.00
Lambrusco – frais et pétillant		15.00
Costa Viola Armacia – vin fruité	8.50	15.00
Lige		15.00
Chianti		20.00
Lacrima Christi		20.00
Valpolicella Classico		20.00

Vins rosés

	37.5cl	75cl
Rossato di Calabria		12.00
Lambrusco frais et pétillant		15.00
Bardolino Chiaretto	8.50	15.00
Lige		15.00
Lacrima Christi		20.00

Mousseux

	75cl
Prosecco	15.00
Asti Spumante	15.00

Vins de table

Le verre	12cl	2.80
Le pichet (rouge, blanc, rosé)	25cl	3.90
	50cl	7.80

Prix net € et service compris – TVA 10% - Alcool 20%

