



Bistrot Italien & Cuisine du Marché

84, avenue Honoré de Balzac

19360 Malemort

09-83-99-26-02



Nous vous accueillons dans un endroit chaleureux et cosy afin de vous faire découvrir notre cuisine maison mettant à l'honneur les produits italiens (sélection de charcuteries, fromages, vins...) et aussi les produits locaux, bio et/ou issus de circuits courts:

Glaces: Maison Manouvrier à St Genès

Fruits & Légumes: Jardins de Lagarde à St Viance

Café: l'Atelier de Nico à Brive

Poissons: Mericq à Donzenac

Pour l'apéro

**Assortiment de
Charcuteries, Fromages**

Italiens & Gressinis

Planche 2 pers. 16€

Planche 4 pers. 26€

Planche 6 pers. 36€



à déguster avec l'un de nos
cocktails italiens
(avec ou sans alcool)

Nos Entrées

BRESAOLA PUNTA D'ANCA IGP 12€

Fines tranches de Bresaola Punta d'Ana I.G.P (Charcuterie de Lombardie: noix de bœuf séchée, salée et poivrée), Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mois et Huile d'Olive Extra-Vierge Italienne

JAMBON DE PARME D.O.P 30 Mois 13€

Fines Tranches de Jambon de Parme D.O.P. 30 Mois d'Affinage, Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mois & Vinaigre Balsamique de Modène I.G.P.

Notre Carpaccio

CARPACCIO DI BRESAOLA PUNTA D'ANCA IGP 22€

Fines tranches de Bresaola Punta d'Ana I.G.P (Charcuterie de Lombardie: noix de bœuf séchée, salée et poivrée), Salade Verte, Mozzarella Di Bufala Campana AOC, Eclats de Noisettes du Piémont torréfiées à la Truffe, Parmigiani Reggiano D.O.P. 24 Mois et Huile d'Olive à la Truffe Blanche.

Nos Pizzas Maison

- ROYALE 15,60€

Sauce Tomate Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon Blanc Italien Rôti aux Herbes Rostello, Champignons Frais, Origan Bio, Olive

- BOUCHÈRE PIQUANTE 16,20€

Sauce Tomate Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Viande Hachée Origine Française, Spianata Calabrese, ketchup de Chou Rouge, Jaune D'œuf, Olive.

- LA COMPLÈTE 16,80€

Sauce Tomate Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Viande Hachée Origine Française, Gorgonzola Fermier D.O.P., Mélange De Champignons Frais (selon le marché), Persillade, Jaune D'œuf, Olive.

- 4 FROMAGES 15,60€

Ricotta, Mozzarella Fior Di Latte, Taleggio D.O.P., Gorgonzola Fermier D.O.P., Olive.

- VÉGÉTARIENNE 16,50€

Crème de Courge Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Tomates Confites, Chou Rouge Rapé, Mélange De Champignons Frais, Ketchup de Chou Rouge, Mozzarella Di Bufala Campana A.O.C., Huile d'Olive, Olive.

- BRESAOLA 20,50€

Sauce Tomate Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Bresaola Punta D'Anca I.G.P., Mozzarella Di Bufala Campana A.O.C., Salade, Huile d'Olive à la Truffe Blanche, Copeaux de Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mois.

- ITALIENNE 21€

Sauce Tomate Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon Cru de Parme D.O.P. 30 Mois d'Affinage, Gorgonzola Fermier D.O.P., Copeaux de Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mois, Olive.

- TALEGGIO 19,50€

Sauce Tomate Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Taleggio D.O.P., Jambon Rostello, Mélange de Champignons frais, Persillade, Olive.

- PISTACHE 19€

Ricotta, Mozzarella Fior Di Latte, Mortadelle de Bologne IGP à la Pistache, Tomates Confites, Crème de Pistache au Citron, Mozzarella di Bufala Campana AOC, Pistaches Torréfiées, Olive.

- St JACQUES 24,50€

Ricotta, Mozzarella Fior Di Latte, St Jacques Fraîches, Persillade, Huile d'Olive au Citron, Copeaux de Pecorino de Sicile au Safran, Olive.

- PÉRIGOURDINE 24,50€

Crème de Morilles Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Magret de Canard IGP du Sud-Ouest fumé par nos soins au Piment d'Espelette, Pépites de Foie Gras IGP français, Trappe d'Echourgnac, Olive.

- TERRE & MER 26,50€

Crème de Courge Maison, Mozzarella Fior Di Latte, St Jacques Fraîches, Pépites de Foie Gras IGP français, Noisettes du Piémont torréfiées à la truffe



Nos Pâtes Fraîches Maison

MACCHERONI À LA PISTACHE 20,50€

Crème de Pistache Maison au Parmesan et au Citron, Émincés de Mortadelle IGP de Bologne à la Pistache, Mozzarella Di Bufala Campana AOC & Éclats de Pistaches torréfiées.

MACCHERONI AUX MORILLES 24,50€

Crème de Morilles Maison, Magret de Canard IGP du Sud-Ouest Fumé par nos Soins au Piment d'Espelette, Parmigiano Reggiano D.O.P 24 Mois Supl Foie Gras (origine: France) poêlé: 4€

TAGLIATELLES AUX ST JACQUES 24,50€

Crème de Courge Maison, St Jacques Fraîches Snackées (origine: France), Éclats de Noisettes du Piémont torréfiées à la Truffe, Copeaux de Pecorino au Safran

**Nos pâtes fraîches sont confectionnées par nos soins à partir d'œufs frais de poules élevées en plein air*



Liste des Allergènes

LISTE DES 14 ALLERGENES

oeuf / lait / moutarde /
céleri / arachide / fruits à
coque / sésame / gluten /
soja / mollusques et
crustacés / poissons /
lupin / sulfites

Nous cuisinons exclusivement à partir de produits bruts et frais susceptibles de contenir ces allergènes.

Sur les plats élaborés par le chef pour cette carte sont présents les allergènes suivants: lait, œuf, gluten, fruits à coque, mollusque, moutarde, et sulfites.

Concernant les plats de la formule du midi et les autres suggestions du chef, la présence des allergènes vous est indiquée sur un affichage à l'entrée de notre établissement.

Si vous êtes allergique ou intolérant, nous vous remercions de nous le savoir de manière anticipée. Par exemple, nous avons la possibilité notamment de préparer des pâtes sans gluten, à condition de nous prévenir la veille de votre venue.

Merci pour votre compréhension.

Nos Formules

FORMULE DU MIDI Le midi du mardi au vendredi

Notre formule se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert cuisinés sur place à partir de produits frais. Elle est consultable sur nos pages Instagram et Facebook.

ENTREE + PLAT / OU / PLAT + DESSERT = 16,50€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 19,50€

PLAT + CAFÉ BIO GOURMAND = 18,50€

ENTREE + PLAT + CAFÉ BIO GOURMAND = 21,50€



FORMULE PETITE PIZZA Valable midi & soir

Pour le prix de la pizza de votre choix:

**1/2 PIZZA et SALADE VERTE + COUPE 2 BOULES
DE GLACES ARTISANALES MAISON MANOUVRIER**



MENU BAMBINO 11€ Jusqu'à 10 ans

Une boisson au choix:

- sirop à l'eau bio
- diablo
- verre de Thé pêche Bio

Un plat au choix:

- demi pizza jambon blanc italien-fromage
- demi pizza viande hachée- fromage
- pâtes au jambon blanc italien & beurre

Un Dessert au choix:

- 1 boule de glace Maison Manouvrier
- 1 coupe de fruits

Avec ses petits bonbons!!!

Nos Desserts Maison

PANNA COTTA 8€

Vanille de Madagascar, Coulis de Caramel au Beurre Salé & Granola Maison

TIRAMISU DU CHEF 8,60€

Selon son inspiration...

AFFOGATO FRANGELICO 8,20€

Glace Vanille Roland Manouvrier, Espresso Bio, Frangelico (liqueur de noisettes du Piémont) et Chantilly Maison

COUPE LIMONCELLO 8,20€

Sorbet Citron Jaune Roland Manouvrier, Limoncello I.G.P

COUPE DE FRUITS DU MOMENT 5€

Selon les Fruits de la Saison...

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS 7€

3 Fromages italiens (selon arrivage), Mostarda et Salade

GLACES & SORBETS DE LA MAISON MANOUVRIER DU PÉRIGORD A ST GENIÈS

Coupe 2 Boules & Chantilly Maison 5,40€

Coupe 3 Boules & Chantilly Maison 6,90€

CAFE / THÉ & SES GOURMANDISES MAISON 8,40€

Assortiment de 3 mini Desserts Maison pour accompagner votre Boisson Chaude

COUPE DE PROSECCO BIO DOCG & SES GOURMANDISES MAISON 12,40€

Nos Boissons Chaudes

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Sélectionné et torréfié par l'Atelier de Nico à Brive (19)

Café: 2,20€

Café décaféiné : 2,30€

Café italien (serré): 2,20€

Café Noisette: 2,60€

Cappuccino : 3,50€



THÉS & INFUSIONS 3,50€

Maison Chris'Tea maison de Thés à Bordeaux (33)

Thé vert Détox (thé vert, maté, Agrumes)

Thé vert Du Printemps (thé vert, rooïbos, rose, vanille, pêche, abricot)

Thé noir Prince Harry (Bergamote, Fleurs de Bleuet)

Infusion Belles Endormies (Verveine, Tilleul, Menthe)

Thés la Via Del Tè Firenze

Thé noir Il Mistero Della Venere (pomme, figue, amande)

Thé noir La Leggenda di Boboli (fleurs d'oranger)

Thé vert Appuntamento sul Ponte Vecchio (poire, fraise, rose)

Nos Digestifs

Limoncello di Sorrento IGP (4cl) 5€

Rhum Agricole HSE Black Sheriff (4cl) 8€

Rhum Arrangé Artisanal au Citron La Rhumerie Gaillarde (4cl) 15€

Informations importantes:

Notre établissement étant une petite structure, nous vous recommandons de réserver votre table. Pour cela, vous pouvez:

- nous contacter par téléphone au 09-83-99-26-06 (de préférence en dehors des horaires de service. Merci de privilégier les créneaux entre 8h30 - 12h et entre 14h-19h
- faire votre réservation depuis notre site internet

 bistrot-bergamote.eatbu.com

Nous sommes ouverts :
tous les midis du mardi au samedi
les soirs du jeudi au samedi

⚠ changement d'horaires d'ouverture pendant les vacances scolaires.

modes de paiement acceptés :

carte bancaire (avec ou sans contact) / Espèces