

Bistrot Italien & Cuisine du Marché



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

84, avenue Honoré de Balzac 19360 Malemort
09-83-99-26-02

Liste des Allergènes

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, POISSONS, 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 QUELQUES JOURS AVANT VOTRE VENUE.

MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.

LISTE DES 14 ALLERGENES

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

Modalités pour la Vente à Emporter

**Les commandes doivent
être passées:**

- **avant 10h30 pour le service du midi**
- **avant 18h30 pour le service du soir**

⚠ Les contenants pour les desserts à emporter étant différents de ceux servis sur place, la commande des desserts doit être passée 24h-48h à l'avance ⚠

Nos Pizzas Maison

- **ROYALE 15,60€**

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

- **BOUCHÈRE PIQUANTE 16,20€**

Sauce Tomate Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Viande Hachée Origine Française, Spianata Calabrese, Pickles d'Oignons Rouges, 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.

- **PRIMAVERA 18,50€**

Sauce Tomate Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Tomates Confites, Pickles d'Oignons Rouges, Mélange De Champignons Frais, Petits Pois Frais, Burrata, Huile d'Olive au Citron, Olive. (cette pizza est sujette à de possibles modifications selon les légumes du marché)

- **BRESAOLA 21€**

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. 24 Mois d'Affinage, Gorgonzola Fermier D.O.P., Copeaux de Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mois, Olive.

- **TALEGGIOi 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.

- **SAUMON 22,50€**

Crème de Courgettes au Poivre de Timut Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Saumon d'Écosse fumé par nos soins, Burrata, Huile d'Olive au Citron, Tomates Confites, Olive

- **CABECOUC & COPPA 19,50€**

Crème de Courgettes au Poivre de Timut Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Cabécou du Périgord, Coppa de Parme IGP, Olive.

Planche d'apéritive

POUR 4 PERSONNES 26,50€

Assortiment de Charcuteries et Fromages italiens, Grissinis

Formule du midi

**Le midi du mardi au vendredi
(hors jours fériés)**

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

ENTREE + PLAT + DESSERT = 19,50€

**À COMMANDER 48H
À L'AVANCE!!!**

Desserts Maison

PANNA COTTA 6,50€

Eau de Fleur d'oranger Bio, Praliné Maison aux Pistaches, Granola Maison

TIRAMISU DU CHEF 7,60€

Selon son inspiration...

COUPE DE FRUITS DU MOMENT 4,50€

Selon la saison....