

La Pasta

La Dolce Vita



Nos desserts

Les desserts maison

Tiramisù	6,90 € ●●
Mousse chocolat et noisette	5,90 € ●●●
Panna Cotta	5,90 € ●●
Profiteroles revisitées	6,90 € ●●●

Les classiques

Fondant au chocolat	5,90 € ●●●●
Crème brûlée à la pistache	5,90 € ●●●●
Tarte fine aux pommes	5,90 € ●●●●
Café gourmand	6,90 € ●●●●

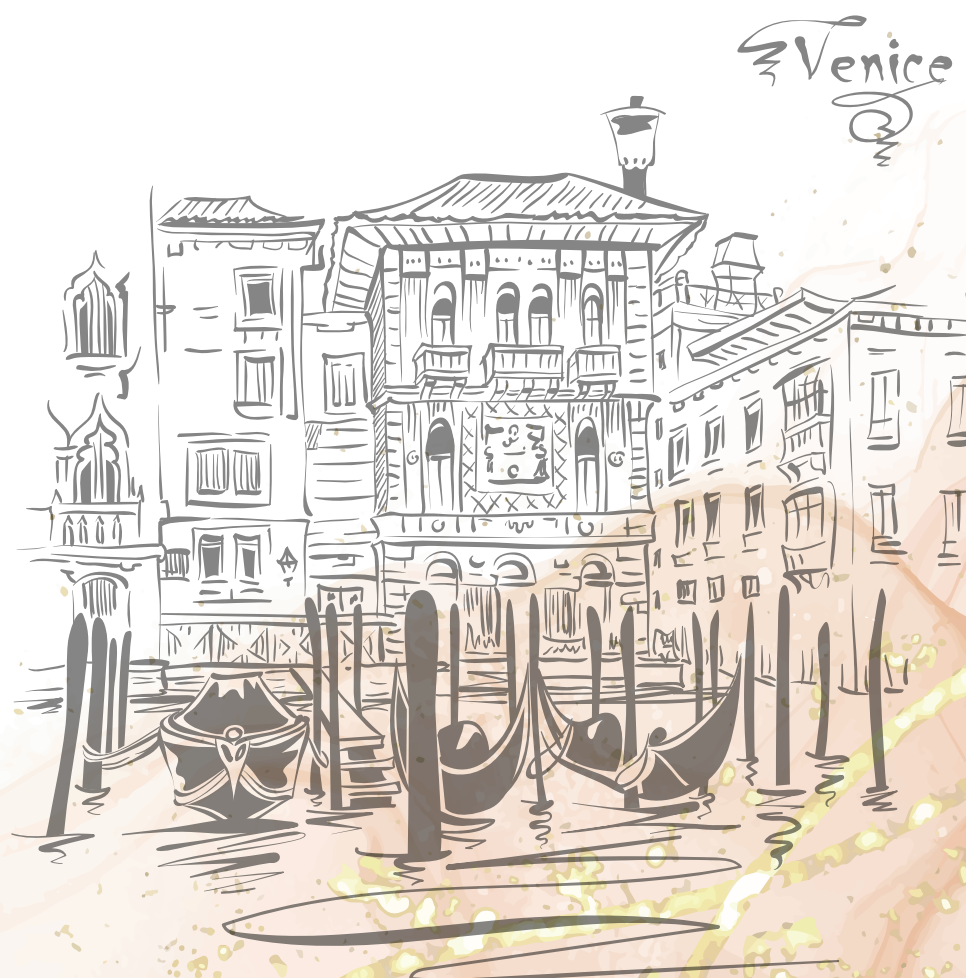
Glaces artisanales

Parfums :	●●
<i>Vanille bourbon - Cerises - Chocolat - Craquant - Fraise avec morceaux - Mandarine - Citron de Sicile - Limoncello (Pistache brune de Sicile)</i>	
Coupe 1 boule	2,50 €
Coupe 2 boules	4,50 €
Coupe 3 boules	6,50 €
Supplément chantilly maison	1,00 €

Boissons chaudes

Café	1,30 €
Thé, infusion	1,90 €
Cappuccino	3,50 €
Irish coffee	6,90 €

*Buon
Appetito !*



Menu

La Pasta

vous souhaite la bienvenue

NOTRE ENGAGEMENT QUALITÉ

Pour préserver la qualité de l'ensemble de nos préparations, votre restaurant La Pasta s'attelle, suivant la disponibilité, à travailler principalement en direct avec la référence des produits italiens DOP et AOP

Nos menus

Menu du jour

Uniquement le midi
du mardi au vendredi
plat du jour + dessert du jour

14,90€

Menu express

Uniquement le midi
du mardi au vendredi
plat du jour + café

11,90€

Menu Bambino

(-12 ans)

Sirop à l'eau

Jambon frites OU Pizza tomate, jambon blanc, fromage
OU Torsades bolognaises

+ Boules de glace OU 1 compote

Buon
Appetito !

Antipasti & entrées

- **Tapas du chef selon arrivage (2 ou 4 personnes)** 8,90 € ou 15,90 €
Assortiment de terrines du moment, olives vertes et noires des Pouilles (Bella di cerignola)
- **Planche italienne** 16,90 € ●
*Belles charcuteries italiennes fondantes et fromages affinés
Jambon de Parme affiné fondant à souhait, bresaola (Punta d'Anca Villani),
speck (dell'arte Alto Adige), mortadelle à la pistache (Montorsi),
Gorgonzola AOP, Parmesan Reggiano AOP, Coppa piccante calabrese (Montorsi)*
- **Foie gras de canard maison (90 g) - (pour 2 personnes)** 19,90 € ●
Foie gras de canard au Porto (fait par nos soins), Cognac et épices, toasts grillés, confiture de figues

Bruschettas

(pain maison gratiné à l'ail et à l'huile d'olive bio servi avec salade)

- **Bruschetta berrichonne** 16,90 € ●●
*Crottin de Chavignol AOC (Chèvrerie la Tour), jambon blanc,
Tomates San Marzano DOP, basilic frais, Mozzarella Fior di latte*
- **Bruschetta napolitaine** 16,90 € ●●
Concassé de tomates, ail et thym, véritable Burrata, pesto, Mozzarella Fior di latte
- **Bruschetta Di Parma** 16,90 € ●●
*Mozzarella Fior di latte, Jambon de Parme affiné, Tomates San Marzano
copeaux de parmesan Reggiano*
- **Bruschetta saumon** 16,90 € ●●●●
Saumon fumé frais, aneth, crème fraîche, Mozzarella Fior di latte
- **Bruschetta montagnarde** 16,90 € ●●
Crème fraîche, pommes de terre, lardons, Mozzarella Fior di latte, Reblochon AOC

Salades

- **Duo de fumés** 16,90 € ●●
Saumon fumé, truite fumée, crevettes poêlées, endives, salicorne, salade verte
- **Salade Chavignol AOC** 15,90 € ●●
Toast de crottin de Chavignol AOC (Chèvrerie la Tour), cerneaux de noix, tomates, salade verte, huile de noix
- **Notre incontournable Mille feuilles gersoïs** 17,90 €
Magret de canard, foie gras de canard, gésiers, lardons, tomates, salade verte, pommes de terre sautées
- **Véritable Burrata crème de truffe** 17,90 € ●
Tomates marinées à l'huile d'olives, vinaigre balsamique, basilic frais, toast ciabatta, huile de truffes
- **Salade César** 16,90 € ●●●●●
Oeuf dur, émincés de poulet, copeaux de Parmesan, câpres, anchois, croûtons, sauce César (anchois)

Nos viandes

(Origine France ou selon arrivage)

- **Escalope de veau marsala (env. 160 gr)** 17,90 €
Marsala, champignons, crème fraîche
- **Bavette d'ailou (env. 180 gr)** 17,90 €
Garnitures : Pâtes, frites ou haricots

Nos pâtes

Les Classiques

- **La carbonara véritable di Mama** 15,90 € ●●●
Torsades, œuf, jaune d'œuf, pancetta (AL Pepe AOP), Pecorino
- **Le pesto du chef** 15,90 € ●●
Linguines, basilic frais, pignons de pin, Parmesan Reggiano AOP, huile d'olive bio, ail.
- **All'arrabiatta** 15,90 € ●●
Torsades, mijoté de tomates San Marzano DOP, ail, vinaigre balsamique, huile d'olive bio, copeaux de Parmesan Reggiano AOP, persil, oignons rouges, piments oiseaux (avec ou sans)
- **Torsades poulet madras** 15,90 € ●●
Torsades, poulet, crème fraîche, curry madras

Les nobles du chef

- **La noble truffe avec truffes fraîches** 21,90 € ●●
Linguines, crème de cèpes et de truffes, ail, huile de truffes bio, copeaux de truffe fraîche
- **Saint Jacques au Gewurztraminer** 20,90 € ●●●●●
Noix de Saint Jacques, échalotes, Gewurztraminer, crème fraîche
- **Linguines au saumon** 17,90 € ●●●●
Emmiété de saumon frais en sauce, estragon, crème fraîche
- **Risotto de truffes fraîches et son jus de veau** 21,90 € ●●
Risotto parfumé au romarin, roquettes, copeaux de Parmesan AOP

Lasagnes et gratins maison

- **Lasagnes bolognaise** 16,90 € ●●
Bœuf mijoté, tomates San Marzano DOP, carottes, fines herbes, Mozzarella Fior di latte
- **Lasagnes ricotta (Di Latte)** 16,90 € ●●
Epinars, ricotta, crème fraîche, Mozzarella Fior di latte
- **Gratin de penne aux 4 fromages** 16,90 € ●●
Fromage de chèvre, Gorgonzola AOP, brie, Mozzarella Fior di latte, crème fraîche
- **Gratin de penne poulet curry madras** 16,90 € ●●
Émincé de poulet, curry, crème fraîche, Mozzarella Fior di latte
- **Gratin de penne savoyard** 16,90 € ●●
Reblochon AOC, lardons, crème fraîche, Mozzarella Fior di latte
- **Gratin de penne aux 2 saumons** 17,90 € ●●●●
Saumon frais, saumon fumé, crème fraîche, Mozzarella Fior di latte

Liste des allergènes



POISSONS



PRODUITS
LAITIERS



OEUF



GLUTEN



ARACHIDES



SOJA



FRUITS
À COQUES



CRUSTACÉS



CÉLERI



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITES
ANHYDRIDE
SULFUREUX



MOLLUSQUES



LUPIN

NOS PRODUITS ITALIENS AOP ET DOP

Tomates San Marzano DOP - Pecorino AOP - Parmesan Reggiano AOP
Olives des Pouilles (Bella cerignola) - Jambon de Parme AOP
Jambon de speck IGP - Gorgonzola AOP

Nos pizzas

- **Marguerita** 13,90 € ●●
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, basilic frais
- **All'arrabiatta aux anchois** 17,90 € ●●●●
Sauce All'arrabiatta, anchois, basilic frais, olives noires
- **Royale** 15,90 € ●●
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, jambon, champignons frais, origan
- **La Parma** 17,90 € ●●
*Tomate San Marzano DOP, Jambon de Parme AOP, Mozzarella Fior di latte,
Jambon de speck Dell'Arte IGP, roquette, copeaux de Parmesan Reggiano AOP,
crème de vinaigre balsamique, fromage*
- **4 Fromages** 16,90 € ●●
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, chèvre, Gorgonzola AOP, Brie, origan
- **4 Saisons** 16,90 € ●●
*Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, champignons frais,
poivrons frais, aubergines, oignons, persillade*
- **Orientale** 15,90 € ●●
*Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, merguez halal,
poivrons frais, oignons, origan*
- **Calzone du chef** 15,90 € ●●●●
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, jambon, œuf, origan
- **Berruyère** 17,90 € ●●
*Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte,
Crottin de Chavignol AOC (Chèvrerie la Tour), miel, lardons, origan*
- **Capri** 16,90 € ●●●●
*Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, oignons,
champignons frais, bœuf haché, œuf, origan*
- **Maestro** 18,90 € ●●●●
*Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, oignons, poivrons,
bœuf haché, chorizo, merguez, œuf, origan*
- **Gargantua** 19,90 € ●●
*Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, jambon, merguez,
chorizo, lardons, bœuf haché, oignons, pommes de terre, origan*
- **Mezzo-mezzo** 21,90 € ●●
2 pizzas en 1 avec fond identique crème ou tomate
- **Curry madras** 15,90 € ●●
Crème fraîche, émincé de poulet, curry, Mozzarella Fior di latte
- **Saumon** 17,90 € ●●●●
Crème fraîche, Mozzarella Fior di latte, saumon, aneth, citron
- **Reblochon** 17,90 € ●●
*Crème fraîche, Mozzarella Fior di latte, pommes de terre,
oignons, Reblochon AOC, bœuf haché*
- **Paysanne** 16,90 € ●●
*Crème fraîche, Mozzarella Fior di latte, Reblochon AOC,
lardons, oignons, pommes de terre, origan*
- **Saint Jacques** 19,90 € ●●●●
*Crème fraîche, Mozzarella Fior di latte, noix de Saint Jacques,
tomates fraîches, persillade, citron*
- **Truffes fraîches** 21,90 € ●●
*Crème de cèpes aux truffes maison, Mozzarella Fior di latte, Parmesan,
basilic frais, champignons frais de Paris, copeaux de truffe fraîche de saison*

- **Supplément 1€** sauf bresaola, saumon, jambon cru, crottin de Chavignol, Reblochon, Gorgonzola : 3€ / foie gras de canard, magret de canard, Saint Jacques : 5€ truffe fraîche (provenance : Fano (Italie) : 10€