

La Pasta

La Dolce Vita

Milan

Italy

Florence

Rome

Naples

Sicily

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 €	●●●

*Buon
Appetito !*



Glaces artisanales

Parfums :

Vanille bourbon - Cerises - Chocolat -
Craquant - Fraise avec morceaux -
Mandarine - Citron de Sicile -
Limoncello (Pistache brune de Sicile)

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 €

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€

9,90€

Menu Bambino (-12 ans)

Sirop à l'eau

Jambon frites OU Pizza tomate, jambon blanc, fromage ●●
OU Torsades bolognaise ●●

+ Boules de glace OU 1 compote

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 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 gersois 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)

La Pasta

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 viandes (Origine France ou selon arrivage)

• Escalope de veau marsala (env. 160 gr) 17,90 €

Marsala, champignons, crème fraîche

• Bavette d'aloïau (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 € ●●●

Emmietté de saumon frais en sauce, estragon, crème fraîche

• Risotto de truffes fraîches et son jus de veau 21,90 € ●●

Risotto parfumé au romarin, roquette, 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 € ●●

Epinards, ricotta, crème fraîche, Mozzarella Fior di latte

• Gratin de pennes aux 4 fromages 16,90 € ●●

Fromage de chèvre, Gorgonzola AOP, brie, Mozzarella Fior di latte, crème fraîche

• Gratin de pennes poulet curry madras 16,90 € ●●

Émincé de poulet, curry, crème fraîche, Mozzarella Fior di latte

• Gratin de pennes savoyard 16,90 € ●●

Reblochon AOC, lardons, crème fraîche, Mozzarella Fior di latte

• Gratin de pennes aux 2 saumons 16,90 € ●●●

Saumon frais, saumon fumé, crème fraîche, Mozzarella Fior di latte

Liste des allergènes



Nos pizzas

• Marguerita

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, basilic frais

• All'arrabiatta aux anchois

Sauce All'arrabiatta, anchois, basilic frais, olives noires

• Royale

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, jambon, champignons frais, origan

• La Parma

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

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, chèvre, Gorgonzola AOP, Brie, origan

• 4 Saisons

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, champignons frais, poivrons frais, aubergines, oignons, persillade

• Orientale

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, merguez halal, poivrons frais, oignons, origan

• Calzone du chef

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, jambon, œuf, origan

• Berruyère

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, Crottin de Chavignol AOC (Chèvrerie la Tour), miel, lardons, origan

• Capri

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, oignons, champignons frais, bœuf haché, œuf, origan

• Maestro

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, oignons, poivrons, bœuf haché, chorizo, merguez, œuf, origan

• Gargantua

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, jambon, merguez, chorizo, lardons, bœuf haché, oignons, pommes de terre, origan

• Mezzo-mezzo

2 pizzas en 1 avec fond identique crème ou tomate

• Curry madras

Crème fraîche, émincé de poulet, curry, Mozzarella Fior di latte

• Saumon

Crème fraîche, Mozzarella Fior di latte, saumon, aneth, citron

• Reblochon

Crème fraîche, Mozzarella Fior di latte, pommes de terre, oignons, Reblochon AOC, bœuf haché

• Paysanne

Crème fraîche, Mozzarella Fior di latte, Reblochon AOC, lardons, oignons, pommes de terre, origan

• Saint Jacques

Crème fraîche, Mozzarella Fior di latte, noix de Saint Jacques, tomates fraîches, persillade, citron

• Truffes fraîches

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 bresaolo, 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€