

Carte à
Emporter



Bistrot Italien & Cuisine du Marché

84 av. Honoré de Balzac 19360 Malemort

09-83-99-26-02

Modalité 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 !

Passé ce délai, la prestation ne pourra être garantie

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, Pickles De Graines de Moutarde, 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, Camembert di Bufala, Gorgonzola Fermier D.O.P., Olive.
- **VÉGÉTARIENNE 18,20€** Sauce Tomate Bio, Mozzarella Fior Di Latte, Courgettes Marinées, Tomates, Pickles de Graines de Moutarde, Mélange De Champignons Frais, Burrata, Huile d'Olive au Citron, Pignons de Pin, 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.
- **CABECOU 19,50€** Ricotta, Mozzarella Fior Di Latte, Cabécou du Périgord, Jambon Cru Speck, Miel, Olive.
- **SAUMON 22€** Ricotta, Mozzarella Fior Di Latte, Ciboulette, Gravlax Maison de Saumon d'Écosse, Huile d'Olive au Citron, Mozzarella di Bufala Campana A.O.C., Pignons de Pin, Olive.
- **CAMEMBERT 22€** Crème de Tartufata, Mozzarella Fior Di Latte, Bresaola Punta d'Anca IGP, Camembert di Bufala, Noisettes du Piémont torréfiées à la Truffe, Olive.
- **LA CALABRAISE 17,80€** Crème de Piquillos maison à la Nduja, Mozzarella Fior Di Latte, Filets d'Anchois de Sicile, Pickles de Graines de Moutarde, Mozzarella Di Bufala Campana A.O.C., Olive.



Planche d'apéritive

POUR 4 PERSONNES 26€

Assortiment de Charcuteries et
Fromages italiens, Grissinis

Nos Desserts Maison

PANNA COTTA 6,50€

Au Chocolat Blanc & Vanille de Madagascar,
Coulis de Framboises, Granola Maison

TIRAMISU DU CHEF 7,60€

Selon son inspiration...

COUPE DE FRUITS DU MOMENT 4,50€

Selon la saison....

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€

