

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

Pour l'apéro

**Planches Apéritives:
Assortiment de Charcuteries
& Fromages Italiens**

Planche 2 pers. 16€,50€

Planche 4 pers. 26,50€

Planche 6 pers. 36,50€



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

Nos Entrées

BRESAOLA PUNTA D'ANCA IGP 12,50€

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 24 Mois 13€

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

BURRATA 12,50€

Fromage italien à pâte fraîche filée originaire des Pouilles à base de crème et de mozzarella (lait de vache ou de bufflonne selon arrivage.) agrémenté selon l'inspiration du chef...

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, Pickles d'Oignons Rouges, Mélange De Champignons Frais, Courgettes, 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, 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, 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.

Nos Pâtes Fraîches Maison

GNOCHETTI 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.

SPAGHETTI QUADRI AL PESTO 19,50€

Pesto du Moment, Parmigiano Reggiano D.O.P 24 Mois, Tomates, Burrata, Huile d'olive et Pignons de Pin Torréfiés

GNOCHETTI AU SAUMON 22,50€

Crème de Courgettes au Poivre de Timut Maison, Saumon d'Écosse fumé par nos soins, Burrata, Huile d'Olive au Citron, Pignons de Pin Torréfiés.

SPAGHETTI QUADRI CARBONARA DU MOMENT 21,50€

Recette typique italienne (émulsion de jaunes d'oeuf, Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mois, Guanciale) agrémentée selon l'inspiration du chef...

Nos Carpaccio

CARPACCIO DI BRESAOLA PUNTA D'ANCA IGP 22€

Fines tranches de Bresaola Punta d'Anca I.G.P (Charcuterie de Lombardie: noix de bœuf séchée, salée et poivrée), Salade Verte, Burrata, Légumes du Moment (selon le marché), Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mois et Huile d'Olive à la Truffe Blanche, Eclats de Noisettes Torréfiées à la Truffe.

CARPACCIO DI SAUMON 22€

Fines tranches de Saumon d'Écosse fumé par nos soins, Burrata, Salade, Huile d'Olive au Citron, Légumes du Moment (selon le marché), Pignons de Pin torréfiés.

Nos Formules

FORMULE DU MIDI du mardi au vendredi (hors jours fériés)

Notre formule se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert cuisinés sur place à partir de produits frais.

ENTREE + PLAT / OU / PLAT + DESSERT = 16,90€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 19,90€

PLAT + CAFÉ BIO GOURMAND = 18,90€

ENTREE + PLAT + CAFÉ BIO GOURMAND = 21,90€



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: Un Dessert au choix:

- sirop à l'eau bio
- diabolo
- 1 boule de glace Maison Manouvrier
- 1 coupe de fruits

Avec ses petits bonbons!!!

→ Un Plat au choix:

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

Nos Desserts Maison

PANNA COTTA 8,20€

Eau de Fleur d'Oranger Bio, Praliné Maison aux Pistaches Torréfiées & 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 di Sorrento

COUPE DE FRUITS DU MOMENT 5€

Selon les Fruits de la Saison...

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS 7€

3 Fromages italiens (selon arrivage) 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€

Vanille de Madagascar / Chocolat / Café / Noisettes du Piémont / Caramel à la Fleur de Sel de Guérande / Pistache / Noix de Coco / Rhum-Raisin Citron Jaune / Fraise de Dordogne / Framboise / Verveine

CAFÉ / 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 italien (serré): 2,20€
- Café décaféiné : 2,30€
- 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, rooibos, 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€
Amaretto Della Nonna Giarola (4cl) 6€
Amara: Amara Di Arancia Rossa Di Sicilia IGP (4cl) 6€
Rhum Agricole HSE Black Sheriff (4cl) 8€
Rhum Arrangé Artisanal au Citron La Rhumerie Gaillarde (4cl) 15€

ESPRESSO MARTINI (12cl) 9,20€

Vodka, Liqueur de Café, Espresso



Extrait de notre Carte des Vins:

Vins Rouges

Salbanello Veneto IGP Paladin (Vénétie)

v 6€ / 25cl 10€ / 50cl 18€ / 75cl 25€

Lacryma Christi Del Vesuvio DOP Cantine Olivella (Campanie)

v 8€ / 25cl 15€ / 50cl 28€ / 75cl 38€

Roccamora Negroamaro DOC Schola Sarmenti (Pouilles)

v 7€ / 25cl 13€ / 50cl 23€ / 75cl 33€

Vins Rosés

Bardolino Rosato Chiaretto DOC Sartori (Vénétie)

v 4€ / 25cl 7,50€ / 50cl 14€ / 75cl 19€

Pinot Grigio Rosato DOC Paladin (Vénétie)

v 5€ / 25cl 9,50€ / 50cl 17€ / 75cl 24€

Vins Blancs

Vermentino Ti Amo Salento IGT San Marzano (Pouilles)

v 6,50€ / 25cl 12€ / 50cl 22€ / 75cl 32€

Zibibbo DOC Jasmin Firriato (Sicile)

v 8€ / 25cl 15€ / 50cl 28€ / 75cl 38€



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