



*Bistrot Italien & Cuisine du Marché*

**84 av. Honoré de Balzac 19360 Malemort**

**09-83-99-26-02**

# Bienvenue au Bistrot Bergamote

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



## Pour l'apéro

### Assortiment de Charcuteries, Fromages Italiens & Gressinis

Planche 2 pers. 16€

Planche 4 pers. 26€

Planche 6 pers. 36€

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

## Nos Entrées

### **BRESAOLA PUNTA D'ANCA IGP 12€**

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 30 Mois 13€**

Fines Tranches de Jambon de Parme D.O.P. 30 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 mozzarella (lait de vache ou de buffonne selon l'arrivage), accompagné d'un Tartare de Fraises au Vinaigre Balsamique Blanc et d'Eclats de Pistaches Torréfiées

## 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.
- **PRIMAVERA 18,20€** Crème de Pistache au Parmesan, Mozzarella Fior Di Latte, Asperges, Pickles de Graines de Moutarde, Mélange De Champignons Frais, Burrata, Huile d'Olive au Citron, Éclats de Pistaches, 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.
- **CABECOUC 19,50€** Ricotta, Mozzarella Fior Di Latte, Cabécou du Périgord, Jambon Cru Speck, Miel, Olive;
- **SAUMON 22€** Ricotta, Mozzarella Fior Di Latte, Ciboulette, Saumon d'Écosse fumé par nos soins, 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.
- **SPECK & PISTACHE 20,50€** Crème de Pistache au Parmesan, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon Cru Speck, Burrata, Éclats de Pistache torréfiées, Olive.

## Nos Pâtes Fraîches Maison

### **FUNGHETTO SPECK PISTACHE 20,50€**

Crème de Pistache au Parmesan et au Citron, Cœur de Burrata,  
Émincés de Speck & Éclats de Pistaches torréfiées.

### **FUNGHETTO TARTUFATA GORGONZOLA 22€**

Sauce au Gorgonzola Fermier D.O.P. à la Tartufata, Bresaola  
Punta d'Anca I.G.P. (Charcuterie de Lombardie: Noix de Bœuf  
séchée, salée et poivrée), Éclats de Noisettes du Piémont torréfiées à la Truffe  
et Parmigiano Reggiano D.O.P 24 Mois

### **FUNGHETTO A LA CARBONARA 19,50€**

Jaunes d'Œufs, Parmigiano Reggiano D.O.P 24 Mois,  
Pecorino D.O.P., Guanciale.

### **TAGLIATELLES AU SAUMON 22€**

Pesto du Moment, Saumon d'Écosse fumé par nos soins, Mozzarella  
di Bufala, Huile d'olive au Citron, Pignons de Pin torréfiés.

*Nos pâtes fraîches sont confectionnées par nos soins à  
partir d'œufs frais de poules élevées en plein air*

## Nos Carpaccios

### **CARPACCIO DI BRESAOLA 22€**

Fines tranches de Bresaola Punta d'Anca I.G.P (Charcuterie de Lombardie: Noix de Bœuf séchée, salée et poivrée), Salade, Burrata,  
Huile d'Olive à la Truffe Blanche, Noisettes torréfiées à la Truffe, Asperges.

### **CARPACCIO DI SAUMON 22€**

Fines tranches de Saumon d'Écosse fumé par nos soins, Mozzarella di Bufala, Salade, Burrata, Huile d'olive au Citron, Asperges,  
Pignons de Pin torréfiés.

# Nos Formules

## 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€**

**PLAT + CAFÉ BIO GOURMAND = 18,50€**

**ENTREE + PLAT + CAFÉ BIO GOURMAND = 21,50€**

## 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:

- sirop à l'eau bio
- diabolo
- verre de Thé pêche Bio

### Un plat au choix:

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

### Un Dessert au choix:

- 1 boule de glace Maison Manouvrier
- 1 coupe de fruits

**Avec ses petits bonbons!!!**

# Nos Desserts Maison

## **PANNA COTTA 8€**

Au Chocolat Blanc & Vanille de Madagascar, Coulis de Framboises & 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 J.G.P

## **COUPE DE FRUITS DU MOMENT 5€**

Selon les Fruits de la Saison...

## **ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS 7€**

3 Fromages italiens (selon arrivage), Mostarda 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€

## **CAFÉ BIO / THÉ & SES GOURMANDISES MAISON 8,40€**

Assortiment de 3 mini Desserts Maison pour accompagner votre Boisson Chaude

## **COUPE DE PROSECCO BIO DOCG & SES GOURMANDISES**

# Nos Boissons Chaudes

## CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Sélectionné et torréfié par l'Atelier de

Nico à Brive (19)

Café bio: 2,20€

Café décaféiné bio: 2,30€

Café bio italien (serré): 2,20€

Café bio Noisette: 2,60€

Cappuccino bio: 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)

Limoncello di Sorrento IGP (4cl) 5€

Rhum Agricole HSE Black Sheriff (4cl) 8€

Rhum Arrangé Artisanal au Citron La Rhumerie

Gaillarde (4cl) 15€

# Nos Digestifs

Liquori Dell'Etna Pera (4cl) 9€

Liquori Dell'Etna Mandarino (4cl) 15€

# Liste des Allergènes

## LISTE DES 14 ALLERGENES

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

**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, poisson,  
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 la veille de votre venue.**

**Merci pour votre compréhension.**