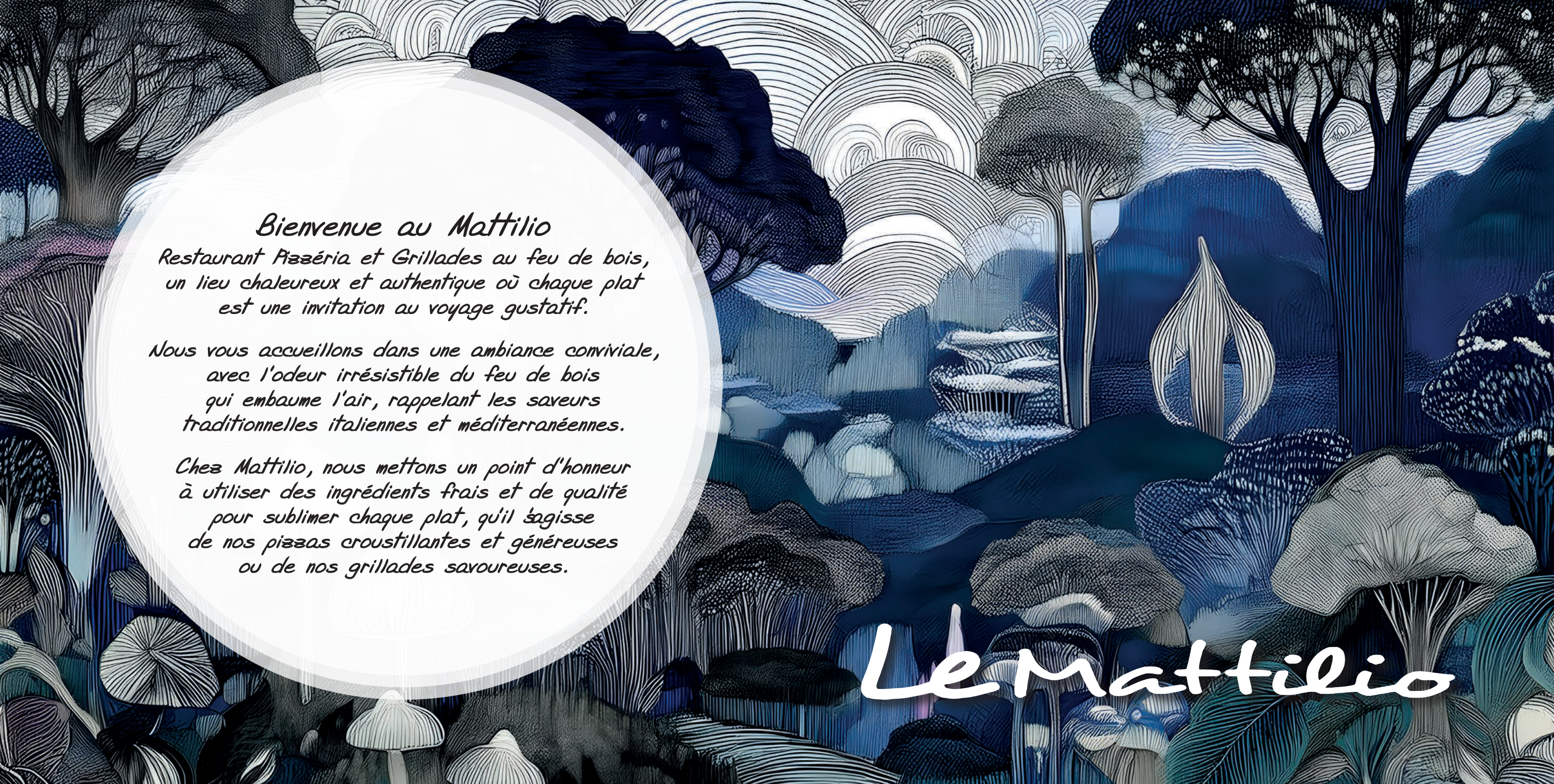




Bienvenue au Mattilio

*Restaurant Pizzeria et Grillades au feu de bois,
un lieu chaleureux et authentique où chaque plat
est une invitation au voyage gustatif.*

*Nous vous accueillons dans une ambiance conviviale,
avec l'odeur irrésistible du feu de bois
qui embaume l'air, rappelant les saveurs
traditionnelles italiennes et méditerranéennes.*

*Chez Mattilio, nous mettons un point d'honneur
à utiliser des ingrédients frais et de qualité
pour sublimer chaque plat, qu'il s'agisse
de nos pizzas croustillantes et généreuses
ou de nos grillades savoureuses.*

Le Mattilio

Entrées

Burrata Napolitaine	17,00 €
Burrata crémeuse, pain toasté et frotté à l'huile d'olive et à l'ail, roquette, tomate séchée, sauce pesto	
Moules gratinées au feu de bois	13,00 €
Moules, beurre, ail, persil, chapelure, cuit au feu de bois	
Supions à l'ail et au persil	18,00 €
Supions frits à l'huile d'olive, ail et persil	
Salade de chèvre chaud doré au feu de bois	18,00 €
Crottin chèvre, pain grillé, salade, tomates cerises et crispy de coppa	
Salade César	18,00 €
Tomates cerises, parmesan, salade, poulet pané, œuf et croûtons avec une sauce César maison	

À partager

Planche de charcuterie	18,00 €
Jambon de parme, mortadelle, coppa, jambon à la truffe, spianata calabra	
Planche de fromage	16,00 €
Parmesan, Pecorino, Gorgonzola, Taleggio, Scamorza et confiture de figues	
Planche (fromages et charcuteries)	26,00 €
Jambon de parme, Mortadelle, coppa, jambon à truffe, spianata calabra, Parmesan, Gorgonzola, Taleggio, Scamorza et confiture de figues	
Camembert au feu de bois	22,00 €
Camembert cuit au feu de bois avec charcuterie et pommes de terre grenaille	
Arancini du moment (3 pcs)	21,00 €
Risotto pané, crème de parmesan, roquette et ...	
Les panisses (8 pcs)	10,00 €
Le Figatellu	12,00 €
Figatellu entier cuit aux feu de bois sur son pain rustique	

Menu enfants 12€

Plat : Steak haché frites Ou Poulet pané frites Ou Petite Pizza
Dessert : Fondant chocolat ou 2 boules de glaces

Notre cave

Au verre : Rosé		Au verre : Blanc	
Domaine du Paternel «AOP Côte de Provence»	6,50 €	Domaine du Paternel «AOP Côte de Provence»	6,50 €
Domaine du Paternel «Cassis»	7,50 €	Domaine du Paternel «Cassis»	7,50 €
Château Coussin «Cote de Provence AOP»	6,00 €	Domaine du Paternel «Esprit de Famille»	8,00 €
Le Bargemone «Côteaux d'Aix-en-Provence Bio AOP »	4,50 €	UBY N° 4 «Côte de Gascogne IGP»	6,00 €
		Château Coussin «Côte de Provence AOP»	6,00 €
		Le Bargemone «Côteaux d'Aix-en-Provence Bio AOP»	4,50 €
Au verre : Rouge		Les pichets {uniquement du lundi au vendredi midi}	
Domaine Fontcreuse «Mussuguet» Bio	8,00 €	1/4 Rouge. Rosé. Blanc	5,50 €
Château Coussin «Côte de Provence AOP»	6,00 €	1/2 Rouge. Rosé. Blanc	8,00 €
Le Bargemone «Côteaux d'Aix-en-Provence Bio AOP»	4,50 €		
Romane Machotte «Pierre Amadiou» AOP Gigondas	8,50 €		

Les rouges 75cl	
Le Bargemone «Côteaux d'Aix-en-Provence Bio AOP»	19,00 €
Château Coussin «Côte de Provence AOP»	28,00 €
Château Frégate «AOP Bando»	38,00 €
Château Henri Bonnaud «Palette AOP» Bio	41,00 €
Domaine Fontcreuse «Mussuguet» Bio	42,00 €
Pomerol «Création» Famille de Gaye - Bordeaux	55,00 €
Romane Machotte «Pierre Amadiou» AOP Gigondas	48,00 €

Les blancs 75cl	
Le Bargemone «Côteaux d'Aix-en-Provence Bio AOP»	19,00 €
Château Coussin «Côte de Provence AOP»	28,00 €
UBY N° 4 «Côte de Gascogne IGP»	25,00 €
Château Henri Bonnaud «Palette AOP» Bio	41,00 €
Domaine du Paternel «AOP Côte de Provence»	30,00 €
Domaine du Paternel «Cassis»	38,00 €
Domaine du Paternel «Esprit de Famille»	46,00 €

Les rosés 75cl	
Le Bargemone 2021 «Côteaux d'Aix-en-Provence Bio AOP»	19,00 €
Château Coussin «Côte de Provence AOP»	28,00 €
Domaine du Paternel «AOP Côte de Provence»	30,00 €
Domaine du Paternel «Cassis»	38,00 €
Château Frégate «AOP Bando»	38,00 €

Nos vins 50cl	
Château Bargemone «Côte de Provence 2020 AOP» Rouge, Blanc, Rosé	16,00 €

Les champagnes	
Clerambault	50,00 €
Gosset Brut Grande Réserve	85,00 €
Champagne Gosset Celebris Vintage 2012	255,00 €
Champagne la coupette « Clerambault »	9,00 €

Les desserts

Le vrai Moelleux Nutella	10,00 €
Fait maison crème anglaise	
Crème brûlée	8,00 €
Tarte au citron meringuée praliné ...	10,00 €
Pavlova de saison	10,00 €
Glace Casalini	8,00 €
2 boules de glace au choix	
Café gourmand	10,00 €
Thé gourmand	10,00 €

Boissons

Les eaux		Thé	3,60 €
San Benedetto 1L	6,00 €	Pastis, Casanis, Ricard (2cl)	3,00 €
San Benedetto 50cl	3,50 €	Mauresque	3,50 €
Orezza 1L	6,00 €	Gambetta	3,60 €
Orezza 50 cl	3,50 €	Perroquet	3,50 €
Coca-Cola / Coca zero (33 cl)	3,50 €	Martini rouge/blanc (6 cl)	5,00 €
Diabolo	3,50 €	Baby	4,80 €
Indien	3,80 €	Baby coca	6,00 €
Orangina	3,00 €	Suze	4,00 €
Fuze Tea pêche (25 cl)	3,00 €	Whisky (4 cl)	6,50 €
Limonade Pschitt (33 cl)	3,00 €	Whisky coca	8,00 €
Jus de fruits Granini (25 cl)	3,00 €	Kyr	6,00 €
Perrier (25 cl)	3,20 €	Kyr royal	8,50 €
Schweppes tonic (25cl)	3,00 €	Bailey	8,50 €
Sirop	2,50 €	Cognac Hennessy	9,50 €
Café/ Décaféiné	1,80 €	Don Papa	8,00 €
Noisette	1,90 €	Diplomatico	9,20 €
Cappuccino	3,50 €	Get 27	8,00 €
Café allongé	1,90 €	Limoncello	6,50 €
Double café	3,40 €	Liqueur de Poire	8,00 €
Chocolat	3,50 €		

Nos glaces

La boule	4,00 €
Chocolat, vanille, pistache, coco, menthe chocolat, passion, framboise, fraise, cassis, citron, mangue, café	
Chocolat liégeois	11,00 €
2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
Café liégeois	11,00 €
2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille, expresso, chantilly	
Colonel	12,00 €
2 boules de glace citron, vodka, chantilly	
Mont Blanc	9,00 €
2 boules de glace vanille, crème de marron, chantilly	

Grillades

Demandez l'origine des viandes

Côte de Bœuf	34,00 €
Filet de Bœuf aux Morilles	32,00 €
Noix d'entrecôte	26,00 €
Magret de Canard entier (Français)	24,00 €
Andouillette AAAAA	18,00 €

1 accompagnement au choix :
- Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive - Purée maison à la truffe - Frites fraîches
- Pommes de terre Grenaille chimichurri - Salade verte

Sauces

Sauce au poivre	3,50 €
Sauce au roquefort	3,50 €
Sauce aux cèpes	3,50 €
Sauce à la truffe	3,50 €
Sauce aux morilles	3,50 €

Burgers

Tous nos burgers sont accompagnés de frites fraîches

Burger César	18,00 €
Poulet pané façon milanaise, salade romaine, tomates, oignons rouges, sauce César maison	
Burger Italien	18,00 €
Steack de veau haché, jambon à la truffe, stracciatella, tomates, oignons rouges, sauce pesto	
Burger du Chef	18,00 €
Steack haché de bœuf, poitrine grillé, œuf, oignons rouges, roquette, gorgonzola	
Cheese Burger	18,00 €
Steack haché de bœuf 150gr, cornichon, cheddar, oignons rouges, salade, tomates, sauce ketchup-moutarde	

Côté mer

Tartare de saumon avocat	18,00 €
Accompagnement : Frites	
Supions sautés au chorizo	16,00 €
Supions, chorizo, olives de taggiasca et son écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	
Pavé de saumon grillé	26,00 €
Sauce vierge au saté et son écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	
Poisson du jour (selon arrivage)	22,00 €
Poisson du jour préparé par votre Chef, Demandez ...	

Pâtes

Mafaldine à la crème de truffe et burrata	22,00 €
Crème de Truffe, Burrata, crème fraîche et copeaux de parmesan	
Linguine Carbonara	19,00 €
Œuf, parmesan, guanciale	
Linguine all vongole	22,00 €
Linguine, huile d'olive, ail, vin blanc palourdes et herbes	
Linguine aux cèpes	18,00 €
Linguine aux gambas flambées au Pastis	24,00 €
Linguine sauce tomates, gambas, pastis, ail et persil	
Coquillettes façon grand-mère à la truffe	16,00 €
Coquillettes, crème, emmental, jambon et crème de truffe	
Gnocchi au pesto	18,00 €

Spécialités

Souris d'agneau au miel et son écrasé de pomme de terre	26,00 €
Souris d'agneau cuit à basse température sauce au miel Accompagnement : écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	
Escalope de veau milanaise	24,00 €
Escalope de veau panée, parmesan et citron Accompagnement : Linguine sauce tomate	
Escalope de veau milanaise gratinée Straciatella	26,00 €
Escalope de veau panée, sauce tomate, straciatella Accompagnement : Frites et salade	
Tartare de bœuf haché frais 250gr préparé par le Chef	23,00 €
Bœuf, câpres, cornichons, échalotes, jaune d'œuf Accompagnement : Frites et salade	
Tartare de bœuf à l'italienne et sa Burratina	23,00 €
Bœuf, Parmesan, tomates séchées, olives noires et pesto Accompagnement : Frites et salade	

Pizzas

La fromage	12,00 €
Base tomate ou crème, emmental, olives noires	
La mozzarella	13,00 €
Base tomate ou crème, mozzarella fior di latte, olives noires	
Anchois	12,00 €
Base tomate, anchois, olives noires	
Moitié/Moitié	13,00 €
Base tomate ou crème, mozzarella fior di latte, anchois, olives noires	
Napolitaine	13,00 €
Base tomate, anchois, olives noires, câpres	
La reine	14,00 €
Base tomate ou crème jambon, emmental	
La royale	15,50 €
Base tomate ou crème, champignons de paris, jambon, emmental	
La 4 fromages	15,50 €
Base tomate ou crème, emmental, mozzarella, roquefort, chèvre, olives noires	
La chèvre miel	15,50 €
Base tomate ou crème, chèvre, miel	
La tartufata	18,00 €
Base mozzarella, crème de truffe, roquette, burrata	
La chorizo	14,00 €
Base tomate, emmental, chorizo, œuf	
La super royale	16,00 €
Base tomate ou crème, champignons de paris, jambon, emmental, chorizo, œuf	
La corsica	16,00 €
Base tomate ou crème, emmental, figatellu, brousse	
La marseillaise	16,00 €
Base tomate ou crème, mozzarella fior di latte, olives noires et vertes, thon, tomates cerises	
La Mattilio	18,00 €
Base tomate ou crème, mozzarella, roquette, jambon cru, burrata, parmesan, pesto	
La sicilienne	16,00 €
Pesto, roquette, tomates cerises, anchois, copeaux de parmesan, câpres, olives noires	
La norvegienne	18,00 €
Base crème, saumon fumé, roquette et straciatella	
L'italienne	16,00 €
Mozza, tomates cerises, pesto, burattina	
La parmigianne	16,00 €
Base tomate, aubergines, mozzarella, parmesan	
La camembert	16,00 €
Huile d'olive, camembert, lardon, salade	
La votre	12,00 €
Base tomate ou crème, emmental ou mozzarella 2 € par ingrédient choisi	