La Cantina

RISTORANTE & BRASSERIE

CARTE AUTOMNE • HIVER 2026-2027

Nos planches & Antipasti // À PARTAGER

PIZZETTE APÉRITIVE PESTO ROSSO ..... 10,50€
Crème de pesto rosso, mozzarella, copeaux de parmesan.

PIZZETTE APÉRITIVE PISTACHE ..... 12,50€
Crème de pistache, mozzarella, chèvre, éclats de pistache.

PIZZETTE APÉRITIVE TRUFFE ..... 12,90€
Crème de truffe, mozzarella, chiffonade de jambon blanc à la truffe.

PANIER FRIT PETIT | GRAND ..... 12,90€ | 16,50€
Calamars de Patagonie, oignons, calamars, sauce tartare.

PLANCHE À L'ITALIENNE ..... 16,90€
Charcuteries italiennes et pizzette au pesto rosso.

BRIOCHE MONSIEUR ..... 12,00€
Brioche perdue au taleggio, jambon Italien

Insalata // SALADE

BOL DE SALADE VERTE ..... 3,00€

SALADE CÉSAR | CLÉOPÂTRE ..... 15,90€ | 16,90€
Salade romaine, pépites de poulet maison enrobées d'épices satay (à base d'arachide) ou saumon gravlax, croûtons, tomates, copeaux de parmesan et sauce César.

SALADE CABRI ..... 16,50€
Jeunes pousses de salade, tomates cerises, cromesquis de chèvre et miel, coppa, pommes de terre grenailles.

SALADE ALPINA ..... 16,90€
Jeunes pousses de salade, chips de pancetta, tomates cerises, pommes de terre grenailles, cassolette de taleggio chaud et éclats de noisettes.

PAIN PERDU AU SAUMON ..... 17,00€
Brioche façon pain perdu, crème de pesto rosso, saumon gravlax, burratina, jeunes pousses de salade, tomates cerises, crème de balsamique.

PAIN PERDU À LA TRUFFE ..... 17,00€
Brioche façon pain perdu, crème de truffe, burratina, chiffonade de jambon à la truffe, tomates cerises et jeunes pousses de salade.

Pasta // PÂTES

LASAGNE DE PALERON DE BŒUF ..... 16,90€
Lasagne au paleron de bœuf, béchamel, sauce tomate, gratinée à la mozzarella, jeunes pousses de salade.

LINGUINE ALLA GRICIA CARBONARA REVISITÉE ..... 15,00€
Crème au poivre fumé, pancetta, parmesan, pecorino et jaune d'œuf.

GIRASOLI AU SAUMON ..... 19,00€
Ravioles farcies à la tomate et à la mozzarella, crème de pesto rosso, saumon gravlax et burratina.

RISOTTO À LA TRUFFE ..... 18,00€
Crème de pesto rosso, jambon italien à la truffe, champignons émincés et copeaux de parmesan.

FUSILLI ET POLPETTE DE BLACK ANGUS ..... 16,90€
Crème de pesto rosso piccante, boulettes de bœuf Black Angus et copeaux de parmesan.

LINGUINE À LA CRÈME DE BUTTERNUT ..... 15,50€
Burratina, champignons de Paris émincés, éclats de noisettes et butternut rôti.

Tous les plats de cette carte sont cuisinés sur place par notre brigade. À l'exception de la mayonnaise (Lesieur haute fermeté), les frites (production artisanale), les glaces (ferme des noisetiers, Yvetot), le cœur coulant chocolat et le panier frit.

Pesce // POISSONS

RISOTTO AU CABILLAUD ..... 23,00€
Risotto à la crème de spianata, dos de cabillaud et crumble de Spianata piccante.

FISH AND CHIPS ..... 16,50€
Poisson selon arrivage, pané maison, frites fraîches et sauce tartare.

POÊLÉE DE GAMBAS RÔTIES ..... 17,90€
Linguine à la crème de butternut, gambas rôties décortiquées et éclats de noisettes torréfiées.

Carne // VIANDES

PÉPITES DE POULET ..... 16,90€
Aiguillettes de poulet panées aux épices satay (à base d'arachide), frites fraîches et sauce tartare.

INVOLTINI DE POULET ..... 17,00€
Roulés de poulet au cœur de pesto rosso, mozzarella, pancetta et fusilli.

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE ET LINGUINE ..... 20,50€
Escalope de veau panée à la milanaise, linguine, citron et sauce tomate italienne.

VITELLO TONNATO ..... 19,90€
Fines tranches de veau, sauce crémeuse au thon, câpres, citron et écrasé de pommes de grenailles au beurre et au sel de Guérande.

PALERON DE BŒUF ANGUS* BRAISÉ | VERSION BURGER ..... 18,90€ | 21,90€
Paleron braisé, écrasé de pommes de terre au beurre et au sel de Guérande.
Ou en burger : salade, tomate, cheddar, sauce au poivre fumé et paleron de bœuf.

TARTARE ROSSO D'ANGUS* ..... 17,50€ 200G | 19,50€ 300G
Bœuf Angus, tomates confites, pesto rosso, compotée d'oignons rouges et copeaux de parmesan.

ONGLET DE BŒUF ANGUS* ..... 23,00€
Environ 220 g, coupé façon tagliata, sauce au poivre fumé et pommes de terre rôties.

BURGER ANGUS* ..... 19,50€
Steak haché Angus (env. 180 g), salade, tomates, cheddar, sauce burger, compotée d'oignons rouges, pain du boulanger aux graines et frites fraîches.

ANDOUILLETTE À LA FICELLE DE L'ARGOAT* ..... 18,00€
Sauce moutarde à l'ancienne et frites.

Sauce supplémentaire

+ 1 €
Gorgonzola • Truffe • Tartare
Pesto rosso • Poivre fumé
Moutarde à l'ancienne • Chorizo

Accompagnements

Frites fraîches
Fusilli | Linguine
Jeunes pousses de salade Écrasé de pommes de terre
Butternut rôti • Pommes de terre rôties

Pizze // PIZZA

Pizzette et salade composée

MEZZO MEZZO ..... 15,00€
Pizzette Truffo ou Capra e Miele, accompagnée de jeunes pousses de salade, tomates cerises et tomates confites, copeaux de parmesan.

Les classiques

MARGHERITA ..... 12,50€
Base tomate, mozzarella, copeaux de parmesan.

REGINA ..... 13,50€
Base tomate, mozzarella, jambon blanc prosciutto cotto.

REINE ..... 14,00€
Base tomate, mozzarella, jambon blanc prosciutto cotto, champignons.

4 FROMAGES ..... 15,00€
Base crème, gorgonzola, mozzarella, taleggio, parmesan.

CALZONE | À LA TRUFFE ..... 14,50€ | 16,90€
Base tomate ou crème de truffe, mozzarella, jambon blanc prosciutto cotto, œuf, crème.

BUTTERNUT ..... 15,00€
Crème de butternut, mozzarella, taleggio, butternut rôti et noisettes.

Les délicates

CANTINA ..... 15,90€
Crème de pesto rosso, mozzarella, coppa, œuf miroir, copeaux de parmesan, speck.

CAPRA E MIELE ..... 15,00€
Base crème, mozzarella, chèvre, miel de fleurs, noisettes.

BURRATATA ..... 17,50€
Base tomate, mozzarella, burratina, tomates cerises, pesto rosso, oignons rouges et speck.

TRUFFO ..... 18,50€
Crème de truffe, mozzarella, champignons, burratina, copeaux de parmesan et chiffonade de jambon blanc à la truffe.

Les gourmandes

GIORGIO ..... 16,50€
Base tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon blanc prosciutto cotto, spianata piccante, œuf miroir.

CALABRESE ..... 16,50€
Crème de chorizo, mozzarella, spianata piccante, coppa.

APPENNINO ..... 17,00€
Base crème, mozzarella, pancetta, taleggio, pommes de terre rôties et oignons rouges.

GARGANTUA ..... 18,50€
Base tomate, mozzarella, poulet, jambon blanc prosciutto cotto, speck, spianata piccante, merguez, crème.

POMPEI ..... 16,90€
Crème de chorizo, mozzarella, spianata piccante, merguez, oignons rouges.

TALEGGIO ..... 16,50€
Base crème, mozzarella, taleggio, poulet épicé, champignons, noisettes.

GIUSEPPE ..... 17,00€
Tomate mozza poulet merguez champignons œuf.

Les marines

TONNO ..... 16,90€
Crème moutardée, mozzarella, thon, olives, oignons rouges.

NEPTUNA ..... 18,00€
Crème de pistache, mozzarella, saumon gravlax, burratina.

Ingrédient double quantité + 1€ • Speck, Saumon gravlax ou Burratina + 3€.

Notre pâte est réalisée sur place avec de la farine napolitaine rigoureusement sélectionnée et bénéficie d'une longue maturation. Nos pâtons sont façonnés et étalés à la main. Notre sauce tomate est préparée à partir de tomates italiennes. Tous nos ingrédients sont frais et préparés sur place.

Dolci // DESSERT

Les glaces artisanales FERME DES NOISETIERS

PROFITEROLES ..... 8,50€
Chou maison, glace vanille, coulis de chocolat, amandes effilées et chantilly. Variante : glace chocolat, coulis de pistache.

LIÉGEOIS CAFÉ, CARAMEL OU CHOCOLAT ..... 8,50€
Glace et chantilly maison.

DAME BLANCHE ..... 8,50€
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly.

ISIGNY ..... 8,50€
Deux boules de glace caramel beurre salé et vanille macadamia, pralin, coulis de caramel et chantilly maison.

RIMINI ..... 8,50€
Glaces chocolat blanc, caramel beurre salé et vanille macadamia, coulis de caramel, pralin et chantilly.

PISTACCHIO ..... 8,50€
Deux boules de glace vanille, une boule pistache, crème de pistache, chantilly et éclats de pistaches caramélisés.

CARAMELO ..... 8,50€
Trois boules de glace vanille, compotée de pommes confites et caramélisées, coulis de caramel et chantilly.

Boules de glaces

1 BOULE ..... 3,00€
2 BOULES ..... 5,50€
3 BOULES ..... 7,50€

Parfums de glace : vanille, chocolat, chocolat blanc, café, caramel beurre salé, vanille macadamia, pistache.
Sorbets : fraise, citron, framboise, passion.
Chantilly +1€

Nos desserts

DESSERT DU JOUR ..... 6,00€
Uniquement le midi.

CHEESECAKE À LA VANILLE ..... 9,50€
Base de spéculoos, coulis caramel-passion.

BOL DE FROMAGE BLANC SUCRÉ ..... 6,90€
Compotée de pommes confites.

TIRAMISU DU MOMENT ..... 8,00€
Nous consulter.

TARTE TATIN AUX POMMES ..... 9,00€
Crème fraîche d'Isigny.

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT ..... 8,00€
Glace vanille Madagascar de la ferme.

CRÈME BRÛLÉE ..... 6,90€

CAFÉ NESPRESSO® ET MACARON BAULOIS ..... 6,00€
Bouchée de fondant chocolat-caramel.

CAFÉ NESPRESSO® ET ROCHER AU PRALINÉ ..... 6,90€
Rocher aux noisettes de la Maison Hautot.

CAFÉ NESPRESSO® OU THÉ GOURMAND ..... 8,00€
Trois mignardises.

LATTE MACCHIATO OU CAPPUCCINO NESPRESSO® GOURMAND ..... 9,90€
Trois mignardises.

Nos crêpes | brioches perdues

	CRÊPE	BRIOCHE
BEURRE-SUCRE | BEURRE SALÉ | CITRON	5,00€	6,00€
CHOCOLAT | NUTELLA® | CARAMEL | PISTACHE	5,90€	6,90€
CHOUCHOU Cacahuètes caramélisées, coulis de caramel, chantilly, glace vanille macadamia de la ferme.	8,50€	9,90€
PISTACCHIO Coulis de pistache, chantilly et glace pistache de la ferme.	8,50€	9,90€

Supplément 1 boule + 2,50€ • Supplément chantilly + 1€.

Bevanda // BOISSON

Apéritifs

PASTIS, RICARD 4CL ..... 5,50€
AMERICANO MAISON 12CL ..... 9,00€
ROYAL ITALIEN 12.5CL ..... 7,50€
KIR VINS BLANCS CASSIS, MÛRE FRAMBOISE, PÊCHE 12.5CL ..... 6,50€
MARTINI, PORTO, MUSCAT, MARSALA AUX AMANDES 6CL ..... 7,00€

Nos cocktails CONSULTER LA CARTE DÉDIÉE

Alcools & Eaux de vie 4CL

LIMONCELLO ..... 7,00€
GET 27 ..... 7,00€
LIQUEUR DE MENTHE BASQUE EGIAZKI ..... 7,00€
CALVADOS VSP ROLLON* ..... 9,00€
RHUM TESSENDIER ..... 8,00€
RHUM BARBADE 8 ANS ..... 10,00€
ZACAPA 23 SOLERA ..... 14,00€
DON PAPA | DIPLOMATICO ..... 12,00€
VODKA TESSENDIER ..... 8,00€
VODKA GREY GOOSE ..... 12,00€
VODKA GREY GOOSE BERRY ..... 13,00€
GIN TESSENDIER ..... 9,00€
COGNAC TESSENDIER ..... 11,00€
WHISKY JACK DANIEL'S ..... 10,00€
WHISKY ARLETT ..... 10,00€
WHISKY ARLETT FINISH FÛT DE RHUM ..... 11,00€
WHISKY TESSENDIER ..... 8,00€

Boissons fraîches

SODAS | JUS/NECTAR | 1/4 PERRIER ..... 4,00€ 33CL
Rondelle +0,30€

VITTEL, SAN PELLEGRINO ..... 4,00€ 50CL | 5,70€ 1L

Boissons chaudes

CAFÉ NESPRESSO® ..... 2,30€
DOUBLE CAFÉ NESPRESSO® ..... 3,40€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ NESPRESSO® ..... 2,30€
CAPPUCCINO NESPRESSO® ..... 3,50€
LATTE MACCHIATO NESPRESSO® ..... 4,00€
THÉ, INFUSION ..... 3,00€

Vino //VINS

	12,5CL	25CL	50CL	75CL
Blanc				
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC	5,00€	9,00€	16,00€	22,00€
UBY 3 GASCOGNE	5,00€	9,00€	16,00€	22,00€
UBY 4 GASCOGNE	5,00€	9,00€	16,00€	22,00€
REUILLY LOIRE	6,50€	12,00€	21,00€	27,00€
SAINT-VÉRAN, CHARDONNAY BOURGOGNE				28,00€
PROSECCO GIOLA VÉNÉTIE				22,00€
CHAMPAGNE				NOUS CONSULTER
Rosé				
MIRATI MÉDITERRANÉE	5,00€	8,50€	15,50€	21,00€
CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE GRAND CRU CLASSÉ CÔTE DE PROVENCE	7,00€	13,00€	23,00€	30,00€
Rouge				
GAMAY TOURAINE LOIRE	5,00€	8,50€	17,00€	21,00€
PRIMITIVO LUCACARELLI PUGLIA	6,00€	12,00€	19,00€	24,00€
CHINON DOMAINE PLOUZEAU LOIRE	6,50€	12,00€	20,00€	28,00€
LAMBRUSCO				18,00€
LUSSAC SAINT-ÉMILION AOC BORDEAUX				23,00€

Demandez à nos serveurs notre sélection de vins du moment et pépites !

Sidra //CIDRE

	12,5CL	25CL	50CL	75CL
LA MAISON DU PÈRE TRANQUILLE	4,50€	7,00€	11,00€	14,00€

Birra //BIÈRE

	25CL	33CL	50CL	BOUTEILLE
DESPERADOS				5,00€
LEFFE 0%				5,00€
MORETTI	4,20€	5,00€	7,00€	
GRIMM	4,60€	5,50€	7,50€	
SÉLECTION DU MOMENT	4,60€	5,50€	7,50€	

Le midi du lundi au vendredi
Hors jours fériés et ponts
Menu Cantina
17,90€
Plat du jour ou steak haché maison et frites
+
Dessert du jour ou bol de fromage blanc sucré et compotée de pommes confites
Plat du jour
13,50€

Menu Bambino
10,00€
Sirop
Verre de jus d'orange
Coca-Cola
+
Pépites de poulet ou Jambon avec pâtes ou frites ou Mini Regina
+
1 boule de glace ou Fromage blanc sucré ou Crêpe beurre sucre ou Crêpe NUTELLA

LUNDI
11H30 • 14H
MARDI - SAMEDI
11H30 • 14H | 19H • 22H
DIMANCHE - FERMÉ
RÉSERVATION
02 35 61 10 23