



T R A T T O R I A & B A R

*Chez nous, tout est fait maison
avec des produits frais.
Mamma n'aurait pas fait mieux !*

Les antipasti

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| BURRATA PESTO BASILIC 100g Servie avec focaccia | 9 |
| ARANCINI À LA SICILIENNE x 3 Boulettes de riz panées, garnies d'un cœur à la bolognaise | 9 |
| ARTICHAUTS FRITS Mayonnaise à l'estragon | 7,50 |
| CAMEMBERT RÔTI Confit d'oignons et guanciale | 10 |
| MOZZARELLA IN CARROZZA À LA TRUFFE Pain frit garni de mozzarella fior di latte, jambon aux herbes, tomates confites et tartufata | 8 |
| ASSIETTE DE LÉGUMES MARINÉS Aubergines, courgettes, poivrons marinés, artichauts et pesto basilic | 7 |
| TATAKI DE SAUMON À LA PISTACHE Vierge de légumes | 10 |
| FINGERS DE POULET ET KETCHUP DE POIVRON | 8 |
| VELOUTÉ DE POTIMARRON Chips de jambon speck et fromage de chèvre | 8 |
| BOL DE FRITES | 5 |
| PLANCHE MIXTE Burrata pesto, jambon de Parme, jambon aux herbes, mortadelle, Spianata Piccante et Bresaola Servie avec focaccia | 22 |

Suppléments :
Salade 3 - Focaccia 4
Lamelles de Truffe 5

Les salades

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| LA JULES CÉSAR Romaine, croûtons, tomates cerises, poulet pané, parmesan, guanciale et œuf dur | 16,50 |
| BURRATA PARME Mesclun, tomates cerises, jambon de Parme, burrata, parmesan, figues, crème balsamique et noisettes torréfiées | 17,50 |

Les charcuteries

| | |
|-----------------------------------|------|
| 80g - Servies avec leur focaccia | |
| JAMBON DE PARME | 10 |
| JAMBON AUX HERBES | 8 |
| MORTADELLA PISTACCHIO BOLOGNA IGP | 7 |
| JAMBON SPECK IGP | 8 |
| BRESAOLA PUNTA D'ANCA IGP | 9,50 |
| SPIANATA PICCANTE | 8 |

Les pâtes et risotto

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| LES INDÉTRÔNABLES PÂTES À LA TRUFFE Rigatoni, crème de truffe et lamelles de truffe | 18 |
| MAGNIFICA CARBONARA Linguine, guanciale, pecorino, parmesan, jaune d'œuf et poivre | 16,50 |
| ALLE VONGOLE Linguine, palourdes et persillade | 19 |
| RISOTTO DU MOMENT | Voir ardoise |

Les viandes et poissons

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ESCALOPE À LA MILANAISE Linguine, crème de parmesan et légumes glacés | 23 |
| ÉPAULE D'AGNEAU BASSE TEMPÉRATURE Légumes glacés, purée de patates douces et jus corsé | 21 |
| DEMI MAGRET DE CANARD EN CROÛTE MIEL ET NOISETTES Purée de patates douces et sauce au thym | 19,50 |
| BURGER DU LIEU Pain brioché, steak façon bouchère, guanciale, compotée d'oignons, provola fumée, pesto rosso et roquette Frites, salade | 19 |
| FAUX FILET environ 350g - Maturation minimum de 25 jours Frites, salade ou légumes rôtis | 25,50 |
| FILET DE BAR, BEURRE BLANC ET OEUFS DE TRUITE Purée de patates douces et légumes glacés | 19 |
| TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 180g Bœuf Charolais, tomates confites, échalotes, câpres, oignons rouges, parmesan, cornichons, persil et jaune d'œuf Frites, salade | 18,50 |
| TARTARE DE SAUMON Citron, échalotes, crème d'avocat et pommes Granny Smith Frites, salade | 19 |

Les pizzas

BELLA MARGHERITA

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic et huile d'olive

12

CACIO E PEPE

Crème, mozzarella fior di latte, Pecorino Pepato, Guanciale, crème de Parmesan et poivre

16

TARTUFE

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons, jambon aux herbes, stracciatella et lamelles de truffe

19

ALPINA

Crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre au romarin, jambon speck et provola fumée

16.⁵⁰

QUATTRO FORMAGGI

Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan et provola fumée

16

CAPRINA

Crème, mozzarella fior di latte, chèvre, miel et noix

15

BURRATA BELLA

Tomate, mozzarella fior di latte, roquette, tomates cerises, jambon de Parme, burrata et huile d'olive

19

THE CROWN

Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon aux herbes, olives taggiasche et basilic

15

MORTADELLA PISTACCHIO

Crème, mozzarella fior di latte, mortadelle, stracciatella, pesto de pistaches, pistaches torréfiées et basilic

17

EMILY IN PARMA

Crème, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, confiture de figues, amandes effilées et stracciatella

18

Menu Bambino

jusqu'à 12 ans

11

BOISSONS

Soda, jus de fruits ou sirop

PLATS

Petite pizza Régina
ou 3 Formaggi
ou Poulet pané et frites
ou Rigatoni sauce tomate et parmesan

DESSERTS

Une boule de glace et chantilly
ou Tiramisu Bambino

BRESAOLA

Tomate, mozzarella fior di latte, bresaola Punta d'Anca, roquette, tomates confites, parmesan, noisettes torréfiées et zeste de citron

18

VEGETARIANA

Tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, tomates cerises, pecorino et basilic

16

DIAVOLA

Tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquante, N'duja et basilic

16.⁵⁰

CALZONE

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon aux herbes, oeuf et basilic

15.⁵⁰

PIZZA DU MOMENT

VOIR ARDOISE

SUPPLÉMENTS :

OEUF, CHAMPIGNONS, ROQUETTE

2

JAMBON AUX HERBES, MORTADELLE,
SPIANATA, PARMESAN, GORGONZOLA

3

JAMBON DE PARME, BRESAOLA

4

LAMELLES DE TRUFFE, BURRATA

5

Les desserts

LE TIRAMISU

7

LE COOKIE

8.⁵⁰

Chocolat, cœur praliné et glace fior di latte

LE BANOFFEE

7

Speculos, bananes, confiture de lait et crème montée

PIZZA NUT-NUT

7

Nutella et noisettes torréfiées

+ 1

Suggestion : boule de glace Fior di latte

PASSION PANNA COTTA

7

Crumble et coulis passion

AFFOGATO

6

Une boule de glace vanille noyée dans un café expresso, chantilly et amandes effilées

+ 3

Suggestion : supplément Baileys

GLACES

les 2 boules / 5

Supplément boule / 2

Caramel, café, citron, pistache, fraise, vanille, chocolat et fior di latte

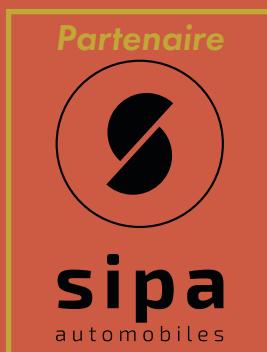
CAFÉ GOURMAND

8

ou DIGEO GOURMAND

supplément 4

Baileys, Limoncello ou Get 27



18 ROUTE DE FRONTON

31140 AUCAMVILLE

09 78 80 10 59

 @lelieu_trattoria

 Le Lieu Trattoria

www.lelieutrattoria.com