Carte Midi

MENU

—

ENTRÉE - PLAT

OU

PLAT - DESSERT

25€

—

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

30€

CASA MAZITA RESTAURANT- PIANO BAR

CASA MAZITA RESTAURANT- PIANO BAR

POUR PATIENTER (HORS MENU)

- ASSIETTE DE CHARCUTERIE DU MOMENT 60G - 9€

ENTRÉES

- COUTEAUX, BEURRE DE JAMBON IBÉRIQUE, PERSILLADE
- CHOU FARCI, JUS RÉDUIT, ORANGE, NOISETTES TORRÉFIÉES
- PÂTÉ EN CROUTE DE LA MAISON LESAGE, CHUTNEY AUX ABRICOTS SECS (+2€)
- SCOTCH EGG FALAFEL, TAHINI, PICKLES (V)

PLATS

- PÊCHE DU JOUR, CRÈME DE PANAIS À LA VANILLE, POIREAUX, HOLLANDAISE CITRON CONFIT (+2€) (SAINT-JACQUES +5€)
- PIZZETA, CRÈME DE BUTTERNUT AU GORGONZOLA, PLEUROTES, SAUGE (V)
- PASTA, POLPETTES DE BOEUF, SAUCE ARRABBIATA
- SALADE CÉSAR, POULET PANÉ, GUANCIALE, PARMIGIANO
- PIÈCE DE BŒUF DU MOMENT, SAUCE CACCIO E PEPE, FRITES (+5€)

DESSERTS

- BRIE, TARTUFATA
- BRICOHE PERDUE, POMMES RÔTIES AUX ÉPICES, CARAMEL BEURRE SALÉ
- MOUSSE CHOCOLAT 64%, AMANDES TORRÉFIÉES, AMLOU
- GLACE DE LA FERME DU LOUVION, CHANTILLY

Carte Soir

À PARTAGER

- SERRANO 24 MOIS - 11
  Jambon espagnol affiné 24 mois
- MAGRET DE CANARD FUMÉ - 13
  Fumé au bois de hêtre et tranché finement
- PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRIQUE - 20
  Jambon ibérique d'exception

ENTRÉES
(À PARTAGER OU PAS)

- FOCACCIA (V) - 9
  Beurre à l'ail confit, romarin
- FOCACCIA - 11
  Carbonara
- LABNEH (V) - 12
  Betterave rôtie, figue, mélasse de grenade
- HOUMOUS DE CAROTTES (V) - 11
  Gremolata, pain pita
- CROQUETTES D'AGNEAU CONFIT - 12
  Sauce blanche
- CARPACCIO DE TRUITE DE L'ARTOIS - 14
  Condiment aux agrumes, baies roses, chantilly à l'aneth
- CHAMPIGNONS FRITS (V) - 12
  Mayo truffée, pickles de jalapeños
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT - 16
  Piment d'espelette, chutney d'abricot sec, brioche
- TARTARE DE BŒUF & OS À MOELLE- 19
  Sésame, herbes fraiches

CASA MAZITA RESTAURANT- PIANO BAR
CASA MAZITA RESTAURANT- PIANO BAR

Carte Soir

PLATS

(SANS PLAT UN MINIMUM DE DEUX ENTRÉES EST DEMANDÉ)

- LINGUINE AUX GAMBAS - 25
  Bisque harissa, pangrattato, citron confit

- CORDON BLEU - 26
  Serrano 18 mois, raclette fumée, risotto de coquillettes, jus de volaille

- CHEESEBURGER CAFÉ DE PARIS - 24
  Beurre Café de Paris, frites allumettes

- SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES - 31
  Crème de butternut, chorizo bellota, noisettes, beurre noisette

- CHOU-FLEUR RÔTI (V) - 22
  Lait de coco, curry vert, crispy chili, cacahuète

- PIÈCE DE BŒUF DU MOMENT- 34
  Sauce caccio e pepe, frites

SIDES

- FRITES, MAYONNAISE FUMÉE - 4
- RISOTTO DE COQUILLETTES AU PARMESAN - 5
- LÉGUMES DE SAISON - 5
- SALADE ROMAINE, SAUCE CÉSAR - 4

DESSERTS

- GORGONZOLA - 11
  Figue rôtie au miel, noix torréfiées

- TARTELETTE CITRON MERINGUÉE - 11
  Sablé à l'huile d'olive, gel d'agrumes, mélisse

- MOUSSE AU CHOCOLAT - 10
  Amlou, sel fumé

- SORBET POIRE, EAU-DE-VIE - 9
  Eau-de-vie poire, verveine

- PROFITEROLE - 12
  Glace noisette, sauce gianduja

- TIRAMISU À LA CUILLÈRE - 11
  Café, amaretto, cacao

CASA MAZITA RESTAURANT- PIANO BAR
CASA MAZITA RESTAURANT- PIANO BAR