Carte Midi

SAUF LE SAMEDI

MENU

—

ENTRÉE - PLAT

OU

PLAT - DESSERT

25€

—

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

30€

POUR PATIENTER (HORS MENU)

- ASSIETTE DE CHARCUTERIE DU MOMENT 60G - 9€

ENTRÉES

- CRUDO DE ST JACQUES, CLÉMENTINE, CHORIZO, HUILE DE SAUGE (+3€)
- BETTERAVE RÔTIE, CHÈVRE FRAIS, VINAIGRETTE DE NOIX PRALINÉES, ZAATAR (V)
- CROQUETTE CARBONARA

PLATS

- POITRINE DE COCHON CONFITE, COQUES, HARICOTS COCO, SALSA VERDE
- PASTA, CHAMPIGNONS, AIL NOIR, NOISETTES, SIPHON PARMESAN (V)
- FISH BURGER, FENOUIL CROQUANT, AÏOLI, PICKLES, FRITES
- CUISSE DE CANARD CONFITE, BUTTERNUT, JUS AU CIDRE, PIMENT D'ESPELETTE (+3€)
- PIÈCE DE BŒUF, SAUCE CACCIO E PEPE, FRITES (+5€)

DESSERTS

- GORGONZOLA, MIEL, NOIX
- GÂTEAU MOELLEUX À L'HUILE D'OLIVE, AGRUMES, MASCARPONE
- MOUSSE CHOCOLAT 64%, AMANDES TORRÉFIÉES, AMLOU
- GLACE DE LA FERME DU LOUVION, CHANTILLY

CASA MAZITA RESTAURANT- PIANO BAR

CASA MAZITA RESTAURANT- PIANO BAR

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**
  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