

CASA MAZITA

RESTAURANT - PIANO BAR



Carte Midi

SAUF LE SAMEDI

MENU

—
ENTRÉE - PLAT
OU
PLAT - DESSERT

24€

—
ENTRÉE - PLAT - DESSERT

29€

ENTRÉES

- ŒUF MIMOSA, PINCES DE TOURTEAU
- CROQUETTE DE BOUDIN NOIR, KETCHUP DE CAROTTE AU CUMIN
- VELOUTÉ DE BUTTERNUT, GLACE FETA-MIEL, GRAINES DE COURGE TORRÉFIÉES, HUILE VERTE (V)

PLATS

- SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES, TOPINAMBOUR, CAFÉ, ÉCUME AU LARD FUMÉ (+6€)
- LASAGNE, RAGÙ DE JOUE DE BOEUF
- STEAK DE CÉLERI, SAUCE AU POIVRE VÉGÉTALE, POMMES PAILLE (V)
- SAUCISSE AU COUTEAU, ALIGOT TALEGGIO
- PIÈCE DU BOUCHER, FRITES, SALADE, SAUCE CACIO E PEPE (+5€)

DESSERTS

- CHÈVRE FRAIS AUX FLEURS, CONDIMENT FIGUE & BALSAMIQUE
- POIRE POCHÉE À LA LAVANDE, GLACE VANILLE, STREUSEL
- MOUSSE CHOCOLAT 64%, AMANDES TORRÉFIÉES, AMLOU, HUILE D'OLIVE, ZAATAR



SALAISONS 100G

- SPECK RISERVA - 9€
- COPPA NOSTRANA - 12€
- LOMO CEBO DE CAMPO - 18€
- MORTADELLE À LA TRUFFE - 13€
- PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRIQUE - 20€
- JAMBON DE BOEUF WAGYU "ATELIER GIRAUDI" - 35€

ENTRÉES

- HOUMOUS DE PATATE DOUCE, CHIPS, CONDIMENTS (V) - 9€
- PATATAS BRAVAS, AÏOLI, MAYO PIMENTÓN (V) - 7€
- BLINIS FRITS, CRÈME FRAÎCHE, CAVIAR - 26€
- STRACCIATELLA FUMÉE, BETTERAVE, KUMQUAT (V) - 13€
- BRIOCHE TOASTÉE, TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, LARDO DI COLONNATA - 17€
(+10€ CAVIAR)
- CROQUETTES DE CREVETTES GRISES, VINAIGRETTE CHAUDE AU BEURRE NOISETTE, CÂPRES, PIGNONS DE PAIN - 18€
- CHAMPIGNONS DES BOIS (SELON ARRIVAGE), JUS D'OIGNONS BRÛLÉS, CROÛTONS, SABAYON HARISSA (V) - 17€
- POULET MARINÉ, CITRON CONFIT, PICKELS, OLIVES, HERBES FRAÎCHES - 14€
- PINSA DU MOMENT - 12€

PLATS

- RIGATONI, CRÈME DE CÈPES, TRUFFE (V) - 34€
- CABILLAUD PANKO, POIREAUX, MOUSSELINE FUMÉE, NDUJA - 28€
- CRUDO DE SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES, BOUILLON FROID D'AUTOMNE, RADDICHIO, HUILE DE FEUILLE DE FIGUIER, CONDIMENTS AGRUMES - 29€
- POITRINE DE COCHON CONFITE, CRÉMEUX DE COURGES AUX ÉPICES BERBÈRES, NOISETTES, GREMOLATA - 27€
- FALAFEL, CRÉMEUX DE COURGES AUX ÉPICES BERBÈRES, NOISETTES, GREMOLATA (V) - 22€
- FILET DE BŒUF (200G), MILLEFEUILLE DE PDT, SAUCE CACIO E PEPE - 32€
- CÔTE DE BŒUF (1KG), CHIMICHURRI, CACIO E PEPE, BEURRE CAFÉ DE PARIS, FRITES ALLUMETTES, SALADE VERTE (POUR 2 PERS ≈ 30 MIN D'ATTENTE) - 95€

TROUS NORMANDS

- SORBET CAFÉ « ESPRESSO MARTINI » - 14€
- SORBET CITRON, VODKA INFUSÉE AU THYM - 14€

DESSERTS

- SÉLECTION DE FROMAGES MERIDIONAUX - 13€
- MOUSSE AU CHOCOLAT, AMLOU, SEL FUMÉ, HUILE D'OLIVE - 10€
- TIRAMISU À LA CUILLÈRE - 10€
- PAVLOVA, POIRE, PISTACHE, FLEUR D'ORANGER - 11€

