

La Trattoria

R E S T A U R A N T

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI
DE 12H00 À 13H30 ET DE 19H00 À 21H15
02 19 00 02 29

Nous favorisons, autant que possible, des produits provenant de producteurs locaux et de saisons.



ELEVAGE BERSON - Blonde d'Aquitaine bio - La Flocellière (85) | **JEAN LEBEAUPIN** - Seafood from coastal fish markets Ouest | **LES OEUFORIKS** - Eggs bio - La Flocellière (85) | **LE CHAMP DU POSSIBLE & AU FIL DE LA SAISONS** - Fruit & Vegetables (85) | **L'ATELIER DU PAIN** - Bakeries - La Verrie & St Aubin des Ormeaux (85) | **JARDIFLORANE** - Cultivated mushrooms - St Mesmin (85)

ANTIPASTI

Salmone affumicato e focaccia	9€00
<i>Assiette de saumon fumé maison, focaccia et crème citronnée</i>	
Tartare di manzo con patatine fritte 🌾	11€00
<i>Tartare de Bœuf (90grs) assaisonné par nos soins et pommes paille</i>	
Insalata Caesar (piccolo)	10€00
<i>Salade, parmesan, tomate, poulet pané, guanciale grillé et œuf mollet</i>	
Burrata e mortadelle di Bologna, pesto di pistacchi 🌿	10€00
<i>Duo de mortadelle et burrata avec pesto de pistache</i>	
Tarte Tatin ai pomodorini con crema al mascarpone 🌿	8€00
<i>Tatin de tomates cerises, crème légère de mascarpone et sorbet tomates</i>	
Fritto Misto	11€00
<i>Calamars, gambas et légumes en tempura et sauce Aioli</i>	
Antipasti da condividere (à partager – idéal pour 2 personnes)	16€00
<i>Burrata, sélection de charcuteries italiennes, focaccia, tapenade et pesto de pistache</i>	

PASTA E RISOTTO

Pâtes sans gluten disponibles sur demande

Suppléments gourmands pour sublimer vos pâtes :	5€00
<i>Burrata, jambon de Parme 24 mois, saumon fumé maison.</i>	
Mezzi Rigatoni alla Zozzona	19€00
<i>Recette romaine mêlant la carbonara à l'amatriciana (carbonara tomatée et légèrement relevée)</i>	
Caserecce alla burrata e pesto di aglio orsino 🌿	17€00
<i>Caserecce, sauce fromage, pesto ail des ours et buratta</i>	
Spaghetti al pesto di peperoni, pollo grigliato e Taleggio	19€00
<i>Spaghetti, pesto aux poivrons rouges, poulet grillé au Taleggio et jambon italien</i>	
Trofie al salmone affumicato e crema alle erbe	19€00
<i>Trofie au saumon fumé, crème aux herbes</i>	
Linguine alla pizzaola con polpetta	19€00
<i>Linguine sauce pizzaiola et boulettes de viande</i>	
Ravioli al prosciutto alle erbe e spugnole	18€00
<i>Ravioli au jambon italien aux herbes et morilles</i>	
Risotto agli asparagi, prosciutto e uovo in camicia 🌾	20€00
<i>Risotto crémeux aux asperges, jambon speck et oeuf poché</i>	

 : plat végétarien |  : plat sans gluten

MARE E MONTI

Ballotine di vitello al prosciutto italiano, crema di funghi al Noilly Prat e verdure di stagione	18€00
<i>Ballotine de veau au jambon italien, crème de champignons au Noilly Prat et ses légumes du moment</i>	
Marbré di mare con burro bianco ai frutti di mare, crema di carotte e carote glassate	20€00
<i>Marbré de poissons servi avec un beurre aux coquillages, un crémeux de carottes jaunes et carottes glacées</i>	
Trancio di tonno, melanzane ripiene e tian di verdure 🌱	19€00
<i>Steak de thon à la plancha, aubergines farcies avec son caviar et son tian de légumes</i>	
Tagliata di manzo 🌱	20€00
<i>Pièce du boucher sur lit de roquette et tomate, pesto ail des ours. Servie avec des pommes de terre confites à l'os à moelle</i>	
Insalata Caesar (grande)	19€00
<i>Salade, parmesan, tomate, poulet pané, guanciale grillé et œuf mollet</i>	

DOLCE

À commander de préférence en début de repas

Tiramisù classico	10€00
<i>Boudoir imbibé au café et à l'Amaretto (alcool) avec crème mascarpone</i>	
Caffè gourmet	10€00
<i>Café ou thé accompagné de mignardises du moment</i>	
Piatto di formaggi 🌱	9€00
<i>Assiette de fromages</i>	
Charlotte alle fragole e panna	10€00
<i>Biscuit cuillère, mousse de Tagètes, confit fraise citron, sorbet fraise et meringuette.</i>	
Tartelletta cioccolato, caramello e vaniglia	11€00
<i>Sablé cacao, caramel coulant vanille, biscuit brownies, crémeux et mousse chocolat noir Oriado 60%, crème glacée vanille</i>	
Biscotto alle mandorle, frutta esotica, pistacchio e té matcha 🌱	10€00
<i>Biscuit amaretti pistache, mousse légère à la mangue, sorbet fruits exotiques, crémeux pistache, tuile croustillante, thé matcha</i>	
Affogato – (suppl. Amaretto 2€00) 🌱	5€50
<i>Spécialité italienne à base de glace vanille « noyée » dans un café expresso (+ liqueur d'amandes pour les gourmands)</i>	
Gelato fatto in casa 🌱	
<i>Glaces maison (parfum du moment)</i>	
	1 Boule 4€00
	2 Boules 7€00
	3 Boules 10€00

MENU BAMBINO

Jusqu'à 12 ans inclus

13€00

PIATTO PRINCIPALE

Gratin de pâtes au choix :

Poisson grillé ou Emincé de volaille

DOLCE

Salade de fruits frais

Pot de glace artisanale (Chocolat ou Fraise ou Caramel)

Cookie moelleux

la Trattoria

R E S T A U R A N T

