

**MAISON DES
PÂTES MAISON**

PRÊT À MANGER

PÂTES

Cappelletti ricotta & tomate, sauce poivron & basilic, parmesan



16

Soupe Tum Yum à la citrouille, dumplings porc & crevettes

17

Busiate aux champignons séchés, sauce aux pleurotes, manchego



18

Cavatelli, sauce bolognaise, parmesan

18

Pappardelle au cacao, *coda alla vaccinara* (ragoût de queue de bœuf)

19

Options véganes disponibles sur demande

-

SALADES

Choux de Bruxelles, chorizo maison, vinaigrette « catalina », amandes

14

Pleurotes rôtis, mascarpone maison au sumac, riz sauvage, sésame



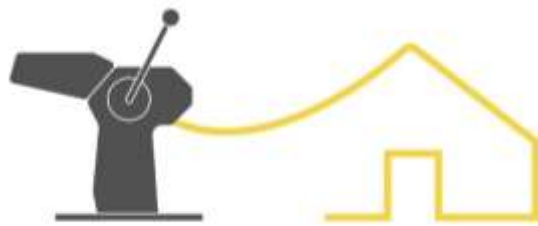
15

Focaccia maison



3






MAISON DES PÂTES MAISON

À CUISINER

PÂTES... maison!

(portions individuelles)

Pappardelle au cacao  100g 3

Cappelletti aux tomates, ricotta & basilic  120g 3

Dumplings porc & crevettes 7 un. 3

Busiate aux champignons séchés  60g 2

Cavatelli à la ricotta  100g 2

Garganelli au sang 60g 3

SAUCES

Sauce courge & beurre noisette  250ml 4

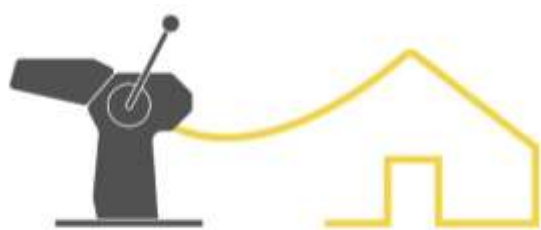
Sauce au poivron  250ml 4

Bouillon Tom Yum à la citrouille 250ml 4

Sauce tomate & basilic  500ml 8

Sauce bolognaise 500ml 8





**MAISON DES
PÂTES MAISON**

À L'APÉRO

Pré-mix et sirops pour cocktail	(4-8 portions)	
Daiquiri à l'ananas et au citron confit	250ml	8
Daiquiri à la groseille	250ml	8
Paloma au sumac et à la coriandre	250ml	8
Sirop citrouille & épices	250ml	8
Sirop de grenadine maison	250ml	8
Sirop d'orgeat à la noix de cajou	250ml	8
Sirop d'orgeat aux graines de lotus	250ml	8
Ginger beer à l'ananas	250/500ml	8/12
Tonic maison à l'oxalis	250ml	8
Root Beer maison	250ml	8
Pina Colada aux noyaux de cerise / au matcha & mate	500ml	12
Clamato maison aux bourgots	500ml	12

