

**MAISON DES
PÂTES MAISON**

PRÊT À MANGER

PÂTES

Fettuccine sauce bolognaise, parmesan 15

Cappelletti ricotta & tomate, sauce poivron & basilic, parmesan  16

Busiate aux champignons séchés, sauce aux pleurotes, manchego  18

Cavatelli, sauce courge & beurre noisette, gouda 18


Cannelloni à la mexicaine (saucisse, frijoles, queso fresco) 18

Pappardelle au cacao, coda alla vaccinara (ragoût de queue de bœuf) 19

Options véganes disponibles sur demande -

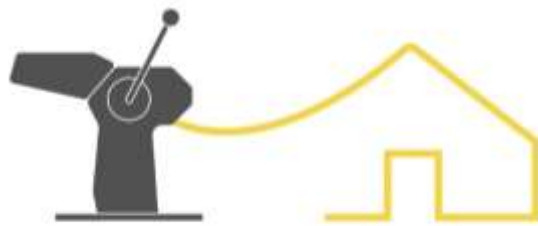
SALADES

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
Fettuccine aux tomates	 100g	3
Busiate aux champignons séchés	 60g	2
Cavatelli à la ricotta	 100g	3

SAUCES

Sauce courge & beurre noisette	 250ml	4
Sauce au poivron	 250ml	4
Sauce champignon et vin blanc	 250ml	5
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
Mai Tai aux graines de courge	250ml	8
Sirop de grenadine maison	250ml	8
Sirop d'orgeat à la noix de cajou/ aux graines de lotus	250ml	8
Sirop citrouille & épices	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

