

**MAISON DES  
PÂTES MAISON**

PRÊT À MANGER

## PÂTES

Tagliatelle *al ragu*, parmesan

15

Fettuccine façon *caccio e pepe*, noisettes, pecorino romano



17

Farfalle au sarrasin, sauce au céleri-rave, saucisse, parmesan

17

Ravioli « *al Boyardee* », parmesan

18

Agnolotti au foie gras, sauce au gruyère, confit d'oignon

19

*\*Options véganes disponibles sur demande\**

## SALADE

Carottes rôties, pois fourager, piment hongrois, haloumi grillé



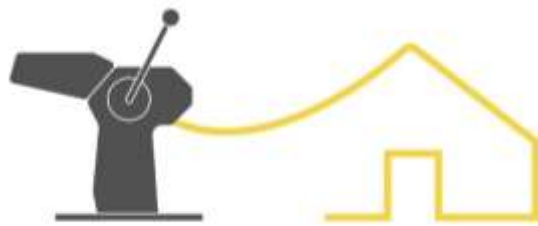
14

Focaccia maison



3







**MAISON DES  
PÂTES MAISON**




À  
CUI  
SIN  
ER

**PÂTES... maison!**

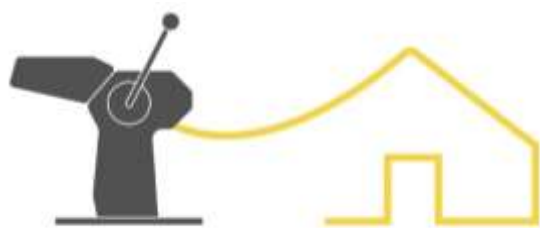
(portions individuelles)

Farfalle au sarrasin	 100g	3
Fettuccine	 100g	3
Tagliatelle	 100g	3
Ravioli à la viande	100g	5
Agnolotti au foie gras	100g	5

**SAUCES**

Sauce « Boyardee »	250ml	4
Sauce oignon et gruyère	 250ml	4
Sauce tomate & basilic	 500ml	8
Bomba	 500ml	12
Sauce aux poivrons	 500ml	8





**MAISON DES  
PÂTES MAISON**

À L'APÉRO

<b>Pré-mix et sirops pour cocktail</b>	(4-8 portions)	
Cordial de lime et mélilot	250ml	8
Daiquiri passion & argousier	250ml	8
Paloma au sumac & coriandre	250ml	8
Maiï Taiï 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
Cordial de clémentine & fenouil	250ml	8
Ginger beer à l'ananas	250/500ml	8/12
Tonic maison à la clémentine	250ml	8
Root Beer maison	250ml	8
Pina Colada au matcha & mate	500ml	12
Clamato maison aux bourgots	500ml	12

