

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 A PARTAGER

Vellutata di verdure 	9€00
<i>Velouté de légumes de saison, oeuf parfait, copeaux de parmesan et croutons à l'ail</i>	
Arancini 	11€00
<i>Finger façon Arancini aux petits légumes, sauce tomate</i>	
Tagliere di salumi	12€00
<i>Planche de charcuteries Italiennes</i>	
Salmone affumicato	8€50
<i>Focaccia croustillante, saumon fumé, mascarpone citronnée et gel Granny Smith</i>	
Mortadella al tartufo	6€80
<i>Assiette de mortadelle truffé</i>	
Burrata di bufala 	8€00
<i>Burrata di buffalo et focaccia maison</i>	
Tartelletta di taleggio	11€00
<i>Tartelette de Taleggio, compotée d'oignons et jambon speck</i>	

PASTA

Pâtes sans gluten disponibles sur demande

Suppléments gourmands pour sublimer vos pâtes :	5€00
<i>Burrata, jambon de Parme 24 mois, saumon fumé</i>	
Casarecce al maiale confit	19€00
<i>Casarecce au porc confit, légumes de saison, ketchup maison & échalotes croustillantes</i>	
Lasagne alla bolognese	18€00
<i>Lasagne maison à la bolognaise</i>	
Risotto alla zucca (version végétarienne possible )	22€00
<i>Risotto au potimarron, noisettes et Guanciale</i>	
Spaghtetti alla carbonara	20€00
<i>La véritable recette, spaghetti, guanciale, pecorino et œuf</i>	
Ravioli vegetariana 	21€00
<i>Raviole ricotta-épinard, beurre à la sauge</i>	
Tagliatelle in brodo	20€00
<i>Tagliatelle en bouillon façon ramen italien-Poulet, poireaux et shiitakés</i>	
Linguine con Gamberi	22€00
<i>Linguine aux gambas, filet de poisson et tomates séchées</i>	

MARE E MONTI

Suprema di faraona farcita agli scampi	19€00
<i>Suprême de pintade farcie aux langoustines et sa bisque, polenta crémeuse à la spianata, épinards à l'ail</i>	
Capesanta scottate	24€00
<i>Saint jacques snackées, crémeux de courge, champignons et crumble de noisette</i>	
Filetto di pesce in crosta di frutta secca	20€00
<i>Filet de poisson du marché en croute de fruits secs, crémeux de courge et salade fraîche de fenouil citronnée</i>	
Tagliata di carne su composta di cipolle	22€00
<i>Pièce du boucher sur compotée d'oignons, sauce Gorgonzola et pommes de terre grenailles</i>	
Vitello alla milanese	20€00
<i>Escalope de veau panée, servie avec salade verte, pommes de terre grenaille tièdes, gorgonzola, noix et tomate</i>	
Insalata Caesar	18€00
<i>Salade, parmesan, tomates, poulet rôti, guanciale grillé, œuf et croûtons</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>	
Tortina, caffè e banana	10€00
<i>Tartelette, crémeux noisettes, mousse café, riz au lait banane et sorbet rhum-banane</i>	
Biscotto Fico e Pera	10€00
<i>Biscuit figues/amandes, mousse légère poires, et figues confites et crème glacée spéculoos</i>	
Armonia di cioccolato	11€00
<i>Mousse tiède chocolat noir, brownie, crémeux et crème glacée au chocolat au lait</i>	
Affogato	5€50
<i>Spécialité italienne à base de glace vanille « noyée » dans un café expresso</i>	
<i>Supplément Amaretto : liqueur d'amandes pour les gourmands + 2€00</i>	
Gelato fatto in casa	
<i>Glaces maison (parfum du moment)</i>	
1 Boule	4€00
2 Boules	7€00
3 Boules	10€00



: plat végétarien

MENU BAMBINO

Jusqu'à 12 ans inclus

13€00

PIATTO PRINCIPALE

Lasagne à la bolognaise

Pâtes à la crème et poisson du marché

DOLCE

Salade de fruits frais

Glaces artisanales (parfum du moment)

Cookie moelleux

la Trattoria

R E S T A U R A N T

