

CARTE

La Mezza Luna



ENTRÉES & GRIGNOTAGES

SALADE DE POULPE	9,50
<i>Salade, pommes de terre, poulpe, persillade, tomates cerises, oignons rouges</i>	
CARPACCIO DE BŒUF (VBF Charolaise*)	9
<i>Sauce vierge, câpres à queue, basilic frais et copeaux de Parmigiano Reggiano DOP.</i>	
ŒUF MOLLET EN CROUTE 	8
<i>Roquette, crème de Truffe</i>	
ARANCINI AL TARTUFO 	5/9
<i>Spécialité culinaire de Sicile, risotto farci à la crème de Truffe 3 ou 6 pièces</i>	
CRUNCHY DE POULET	5/9
<i>4 ou 8 pièces</i>	
CROMESQUIS TOMATE MOZZARELLA 	5/9
<i>6 ou 12 pièces</i>	
BEIGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE	5/9
<i>6 ou 12 pièces</i>	


SALADES

LA CESAR	15
<i>Salade, tomates, crunchy de poulet, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP., croûtons de pain et sauce César de la maison</i>	
LA VERDURA 	16,50
<i>Salade, tomates, pesto verde, artichauts marinés, poivrons, oignons confits, champignons de Paris, olives noires, burrata 125gr., vinaigrette du chef</i>	
A PARTAGER	
LE PETIT ASSORTIMENT <u>simple</u> 13 – <u>double</u> 24	
<i>6 bouchées tomate mozzarella, 4 beignets de calamars, 2 crunchy poulet, 2 arancini al tartufo</i>	
LA PLANCHE DE LA MER <u>simple</u> 15 – <u>double</u> 26	
<i>Poulpe, saumon fumé, harengs fumés, citron, crème, olives noires</i>	
L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE <u>simple</u> 8 – <u>double</u> 15	
<i>Coppa di Parma, Spianata piccante & tranches de Speck IGP.</i>	

PLATS





CHATEAU FILET DE BŒUF 200GR.	24
<i>Sauce gorgonzola OU crème de truffe, frites et légumes de saison</i>	
TARTARE DE BŒUF PREPARE 180GR.	16,80
<i>VBF Charolais* - Frites et salade verte</i>	
LUNA BURGER	18
<i>Pain brioché, mozzarella gratinée, steak haché de bœuf 180gr. (VBF Charolaise*), tomates, oignons confits, sauce gorgonzola OU pesto verde du chef et copeaux de Parmigiano Reggiano DOP. - (supplément Speck IGP. +2€)</i>	
<i>Frites et salade verte</i>	
DOUBLE CARPACCIO DE BŒUF (VBF Charolaise*), FRITES	18
<i>Sauce vierge, câpres à queue, basilic frais et copeaux de Parmigiano Reggiano DOP.</i>	
ESCALOPE DE VEAU A LA SAUCE GORGONZOLA	19,50
<i>Gnocchis et noix</i>	
ESCALOPE DE VEAU SALTIMBOCCA A LA CREME	21
<i>Escalope fine de veau garnie de mozzarella fior di latte et Speck IGP. (jambon cru), risotto aux champignons de Paris</i>	
PAVE DE SAUMON GRILLE	18
<i>Sauce vierge et légumes de saison</i>	
RISOTTO AU POULPE	22

PÂTES

TAGLIATELLES A LA CARBONARA	14,50
PENNE LUNA	14,50
<i>Crème fraîche, champignons de Paris, Spianata piccante (chorizo italien), basilic frais</i>	
RAVIOLIS AUX CEPES 	16,80
<i>Lamelles de Truffe d'été et crème de truffe – (supplément Speck IGP. +2€)</i>	
TAGLIATELLES AUX 2 SAUMONS	16,20

NOS PIZZA

NOTRE PATE A PIZZA ET NOTRE SAUCE TOMATE SONT FAITES MAISON

TARTUFO 				18
<i>Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, roquette, burrata 125 gr., lamelles de Truffe d'été, tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP.</i>				
COPPA E FROMAGGIO				16
<i>Crème de gorgonzola, mozzarella fior di latte, chèvre, roquette, Coppa di Parma, noix, burrata 125 gr., tomates cerises</i>				
PARMA				17
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, tranches de Speck IGP., burrata 125 gr., tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP.</i>				
PAOLO				17
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, poulpe mariné, burrata 125 gr., tomates cerises, vinaigre balsamique</i>				
REGINA	13	4 FROMAGES 		14
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris</i>				
ORIENTALE	14	PARMIGIANA		13
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, merguez fraîches (VBF*), poivrons, œuf</i>				
LA VEGE 	15	CALZONE		14
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, artichauts marinés, olives noires, oignons confits, poivrons, roquette, pesto verde du chef et tomates cerises</i>				
SAUMON	14,5	EMILIANA		13
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tranches de saumon fumé, crème fraîche, quartier de citron</i>				
TEXAS	14	SAVOYARDE		14,5
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée de bœuf, Spianata piccante, œuf</i>				
4 SAISONS	14,5	NAPOLITAINE		12
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, artichauts marinés, olives noires</i>				
BERGERE	13,5	MARGHERITA 		11
<i>Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, tranches de Speck IGP.</i>				

SUPPLEMENTS :

- Saumon fumé, Burrata, poulpe 4€
- Speck IGP, Coppa di Parma 2€
- Autres 1,50€

MENU MIDI

PLAT = 13€
DUO = 16€
TRIO = 18€
(UNIQUEMENT SUR L'ARDOISE
DU LUNDI AU VENDREDI)

HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au vendredi :
12h00-14h30 / 19h00-22h00
Le samedi : 19h00-22h00
Fermé le dimanche

MENU BAMBINO 9 € (- DE 12 ANS)

Pizza sauce tomate et mozzarella
OU 4 crunchy de poulet, frites
+ 1 boisson au verre (coca, jus
d'orange, sirop)
+ 1 boule de glace (parfum au choix)

www.mezzalunaclamart.com

Prix et service compris.
Les boissons ne sont pas incluses.
Les chèques ne sont plus acceptés.

