



la p'tite cuisine

brasserie - pizza au feu de bois

Les Entrées

* Œuf Mimosa maison 2 œufs, mayonnaise maison et salade verte	7.20€
* Assiette de charcuterie Rosette, Serrano, Jambon blanc, Mortadelle, cornichon, beurre.	7.90€
* Rillettes du Mans Accompagné de salade verte et toasts.	9.90€
* Rillettes de Maquereau Accompagné de salade verte et toasts.	9.90€
* Os à Moelle et fleur de sel Accompagné de salade verte et toasts.	11.90€
* Tomate Côtelée farcie de Stracciatella Accompagné de salade de Mesclun - filet d'huile d'olive - Vinaigre Balsamique.	10.50€
* Assiette individuelle à grignoter : 2 Crevettes Panko, 2 Chili Cheese, 2 Crunchy poulet et 2 sticks de mozzarella frits.	8.90€
* Planche pour 2 à grignoter : 4 Crevettes Panko, 4 Chili Cheese, 4 Crunchy poulet et 4 sticks de mozzarella frits.	17.00€

Accompagnements : Frites, Tagliatelles, Pomme de terre Grenaille, Légumes du moment.

Sauce au choix : Béarnaise, Tartare, Poivre, Bleu d'Auvergne, BBQ,

Pôt de sauce supplémentaire : 0.50€

Tout supplément réclamé et revenu en cuisine non consommé sera facturé 1€

Les Plats

* Saladier Caesar : Salade, poulet pané, bacon, croutons, tomate, œuf, Gran Padano, sauce Caesar, Crème Balsamique.	16.90€
* Saladier Océane : Salade, Saumon fumé, Crevettes revenues à l'ail, Concombre, Oignon rouges, Tomate.	16.90€
* Tataki de Thon : Dos de Thon Listao au sésame - Accompagné de sa salade de Coleslaw.	19.90€
* Fish & Chips : Filet de Cabillaud pané frit, servi avec frites et sauce Tartare.	18.50€
* Tartare de bœuf Thaï : 180g de Tartare de bœuf - Sauce Saté et Soja - Miel - Poivron frais - Oignon frit Servi avec frites.	18.90€
* Andouillette de Jargeau façon TarteTatin : Accompagné de frites.	18.50€
* Carpaccio de Boeuf : Assiette garnie de Mesclun - Gran Padano, tomates cerises - Accompagné de pommes de terre grenailles.	18.50€
* Cheese Burger : Buns brioché feuilleté, steak de bœuf, Cheddar, Salade, Tomate et compotée d'oignon rouge.	18.90€
* Brochette de Boeuf marinée Barbecue : Sauce au choix - Servi avec frites.	18.90€
* Plat du Jour Du lundi au vendredi midi.	14.90€

Les Pizzas

½ Pizza / salade : Choisir sa ½ pizza parmi la carte.	12.50€
Marguerite : Sauce tomate, mozzarella, Boule de mozzarella Burratina, tomate cerise et Basilic.	12.50€
Reine : Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons de Paris frais et origan.	13.00€
Reine Blanche : Sauce fromage blanc, mozzarella, jambon, champignons de Paris frais et origan.	13.00€
4 fromages : Sauce fromage blanc, mozzarella, fromage de chèvre, Bleu d'Auvergne, Emmental râpé et origan.	14.00€
Végétarienne : Sauce tomate, mozzarella, poivrons, champignons frais, oignons, olives et aubergine.	14.00€

Española : Sauce tomate, oignons, Chorizo et Origan.	14.00€
Chèvre & Miel : Sauce fromage blanc, mozzarella, fromage de chèvre, Mesclun, miel et origan.	14.00€
La Carpaccio : Sauce tomate, mozzarella, Carpaccio de Bœuf, tomates cerise, copaux de Gran Padano, Pesto, Roquette.	14.50€
Blue Bacon & Chicken : Sauce fromage blanc, mozzarella, Bacon, Bleu d'Auvergne et émincé de poulet.	14.50€
Orientale : Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives et origan.	14.50€
Savoyarde : Sauce fromage blanc, mozzarella, Reblochon, oignons, pomme de terre et lardons.	14.50€

La Poulet Curry : Sauce fromage blanc au Curry, mozzarella, poulet, oignon rouge, champignon.	14.90€
La Gergolienne : Sauce fromage blanc, mozzarella, Andouille de Jargeau, tomates confites, oignons, crème moutardée.	14.90€
Cannibale : Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, émincés de poulet, œuf, quenelle de fromage blanc et origan.	14.90€
Burger : Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, cheddar, oignons rouges, Pickles, Sauce Burger.	14.90€
Calzone : Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf, origan, en chausson.	14.90€
La P'tite BBQ : Sauce BBQ maison, mozzarella, viande hachée, merguez, chorizo et poivrons.	14.90€
La P'tite Cuisine : Sauce tomate, mozzarella, Mesclun, jambon Serrano, boule de Burratina, Gran Padano, crème Balsamique.	14.90€

NOUVEAU L'Audacieuse : Crème moutardée, mozzarella, bacon, poulet, oignons rouges.	14.90€
La Norvégienne : Sauce fromage blanc, mozzarella, Saumon fumé, oignons rouge, olives noires, boule de Burratina.	14.90€
La Napolitaine : Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives noires.	14.90€
La Mortadelle : Crème Pesto, mozzarella, mortadelle à la pistache, Stracciatella, mesclun, Pesto et crème Balsamique.	14.90€
La Gorgonzola : Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, chorizo, Gorgonzola et champignons.	14.90€



la p'tite cuisine

brasserie - pizza au feu de bois

Les Desserts



* <u>Assiette de 3 fromages de la Région - Salade verte</u>	7.00€
* <u>Crème Brûlée au Spéculoos</u>	7.50€
* <u>Mousse au chocolat</u>	7.50€
* <u>Salade de fruits frais</u>	7.50€
* <u>Panna Cotta Fraise & Pistache</u>	7.50€
* <u>Brioche façon pain perdu - Boule glace Vanille</u>	7.90€

Pâte à tartiner Noisette ou Pistache   SÉBASTIEN PAPION LA NATURE DU CHOCOLAT

* <u>Affogato</u>	5.90€
<i>Expresso versé sur sa Boule de glace au choix (Vanille, Pistache, Café ou Praliné) et topping Papionnella Noisette ou Pistache.</i>	
* <u>Café ou Thé Gourmand</u>	8.00€
<i>Café ou Thé accompagné de 5 mignardises.</i>	

Les Formules

La Formule Pizza à 17.90€ :

Du lundi au vendredi midi.

1 Pizza ou 1/2 Pizza avec salade au choix parmi:
 Orientale / Reine / Chèvre & Miel
 Audacieuse / Végétarienne / Napolitaine.
+ 1 dessert au choix
 Assiette 3 fromages
Ou Salade de fruits frais
Ou Café Gourmand (Supplément 1€)

La Formule Plat du Jour à 18.95€ :

Du lundi au vendredi midi.

Œuf Mimosa (maison)
Ou Rillettes du Mans
 + Plat du Jour
Ou
 Plat du Jour
 + Crème Brûlée au Spéculoos
Ou Assiette 3 fromages
Ou Café Gourmand (Supplément 1€)

(Moins de 10 ans) 10.00€

Sirop à l'eau **Ou** Verre de jus d'Orange / Pomme / Ananas.

+

Fish and Chips

Ou Pizza Jambon ou Chèvre

Ou Nuggets de poulet

+

Glace 1 boule **Ou** Bâtonnet Twist Oasis

Ou Mousse au chocolat



Les Coupes Glacées

* <u>Noix de Coco givrée</u>	7.50€
* <u>Chocolat Liégeois</u>	8.50€
<i>2 boules de glace chocolat + 1 boule de vanille, chantilly, coulis chocolat.</i>	
* <u>Café Liégeois</u>	8.50€
<i>2 boules de glace café + 1 boule de vanille, chantilly, coulis moka.</i>	
* <u>Caramel Liégeois</u>	8.50€
<i>2 boules de glace caramel + 1 boule de vanille, chantilly, coulis caramel.</i>	
* <u>Dame Blanche</u>	8.50€
<i>3 boules de glace vanille, chantilly, coulis chocolat.</i>	
* <u>Fraise Melba</u>	8.50€
<i>2 boules de fraise + 1 boule de vanille, chantilly, coulis de fruits rouges.</i>	

* <u>Coupe Colonel</u>	8.50€
<i>2 boules de glace citron et 4cl de Vodka.</i>	
* <u>Coupe Papionella Noisette</u>	8.50€
<i>1 boule de glace Praliné + 1 boule de vanille, chantilly, Papionnella Noisette.</i>	
* <u>Coupe Papionella Pistache</u>	8.50€
<i>1 boule de glace Pistache + 1 boule de vanille, chantilly, Papionnella Pistache.</i>	

* <u>Glace 1 Boule</u>	2.80€
* <u>Glace 2 Boules</u>	4.40€
* <u>Glace 3 Boules</u>	5.50€

* <u>Supplément Chantilly</u>	0.90€
* <u>Supplément Coulis</u>	0.90€

Fruits Rouges, Caramel, Chocolat, Moka

* <u>Supplément Pâte à tartiner Papionella</u>	1.20€
--	-------

Noisette, Pistache.

Parfums: Vanille, Chocolat, Caramel, Menthe & Chocolat, Café, Fraise, Framboise, Citron vert, Praliné, Pistache et Passion.

