



La Mezza Luna

ENTRÉES & GRIGNOTAGES

ASSIETTE DE CHARCUTERIE	8
<i>Coppa di Parma, Spianata piccante & tranches de Speck IGP.</i>	
CAPRESE DE TOMATE ET BURRATA 125 GR.	8
<i>Huile d'olives, olives noires et basilic frais</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</i>	
<i>3 ou 6 pièces</i>	
CRUNCHY DE POULET	5/9
<i>4 ou 8 pièces</i>	
ACCRAS DE MORUE	5/9
<i>8 ou 16 pièces</i>	
PEPITES D'ENCORNETS A L'AIL	5/9
<i>6 ou 12 pièces</i>	

SALADES

L'OCEANE	15
<i>Salade, tomates, tranches de saumon fumé, gambas, crème de ciboulette, croûtons de pain, vinaigrette du chef</i>	
L'ITALIENNE	14
<i>Salade, tomates, oignons, pommes de terre, lardons, champignons de Paris, tranches de Speck IGP., copeaux de Parmigiano Reggiano DOP., vinaigrette du chef</i>	
LA CESAR	14,5
<i>Salade, tomates, crunchy de poulet, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP., croûtons de pain et sauce César de la maison</i>	
LA VERDURA	15,5
<i>Salade, tomates, pesto verde, artichauts marinés, poivrons, oignons confits, champignons de Paris, olives noires, burrata 125gr., vinaigrette du chef</i>	
PETIT ASSORTIMENT	13
<i>6 accras, 4 pépites, 2 crunchy, 2 arancini</i>	
GRAND ASSORTIMENT	21
<i>12 accras, 8 pépites, 4 crunchy, 4 arancini</i>	

A PARTAGER :

PLATS

CHATEAU FILET DE BŒUF 200GR. 24

Sauce béarnaise, frites et salade verte

TARTARE DE BŒUF PREPARE 180GR. 15,5

VBF Charolais - Frites et salade verte*

LUNA BURGER 16,5

Pain maison aux olives, mozzarella gratinée, steak haché de bœuf 180gr. (VBF Charolaise), tomates, oignons confits, cornichons, pesto verde du chef et copeaux de Parmigiano Reggiano DOP. - (supplément tranches de Speck IGP. +2€)*
Frites et salade verte

DOUBLE CARPACCIO DE BŒUF (VBF Charolaise*), FRITES 16

Sauce vierge, câpres à queue, basilic frais et copeaux de Parmigiano Reggiano DOP.

ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE 17

Escalope de veau panée, tagliatelles fraîches à la sauce tomate

ESCALOPE DE VEAU SALTIMBOCCA A LA CREME 18

Escalope fine de veau garnie de mozzarella fior di latte et de tranches de Speck IGP., Risotto aux champignons de Paris

POEELE DE SAINT-JACQUES 21

Crème de vermouth et tagliatelles fraîches

RISOTTO AUX GAMBAS 19

PÂTES

TAGLIATELLES AUX SAINT JACQUES ET GAMBAS 17,5

TAGLIATELLES A LA CARBONARA 14

PENNE LUNA 14

Crème fraîche, champignons de Paris, Spianata piccante (chorizo italien), basilic frais

RAVIOLIS AUX CEPES 16

Lamelles de Truffe d'été et crème de truffe – (supplément tranches de Speck IGP. +2€)

PIZZA CLASSIQUES

NOTRE PATE A PIZZA ET NOTRE SAUCE TOMATE SONT FAITES MAISON

REGINA <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris</i>	13,5	PARMIGIANA <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, lardons, crème fraîche, œuf, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP.</i>	13
ORIENTALE <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, merguez, poivrons, œuf</i>	14	CALABRESE <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Spianata piccante, gorgonzola DOP., œuf</i>	14
MARGHERITA <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, origan, basilic frais</i>	11,5	CALZONE <i>Pizza en chausson : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, œuf</i>	14
SAUMON <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tranches de saumon fumé, crème fraîche, quartier de citron</i>	14,5	EMILIANA <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée de bœuf, oignons confits, champignons de Paris, origan</i>	13
TEXAS <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée de bœuf, Spianata piccante, œuf</i>	14	SAVOYARDE <i>Crème fraîche, mozzarella fior di latte, pommes de terre, Reblochon AOP., lardons</i>	14,5
4 SAISONS <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, artichauts marinés, olives noires</i>	14,5	NAPOLITAINE <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, filets d'anchois, câpres à queue, olives noires</i>	12,5
BERGERE <i>Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, tranches de Speck IGP.</i>	13,5	SUPPLEMENTS : 1,5€ <i>*Sauf : saumon fumé, Saint Jacques, burrata 125 gr. 4€</i>	
4 FROMAGES <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP., chèvre, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP.</i>	14		

PIZZA GOURMETS

(NOTRE PATE A PIZZA ET NOTRE SAUCE TOMATE SONT FAITES MAISON)

TARTUFO <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>	18
BIANCA COPPA <i>Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, roquette, Coppa di Parma, burrata 125 gr.</i>	16
LA VEGE <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>	15
PARMA <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, tranches de Speck IGP., burrata 125 gr., tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP.</i>	17

MENU ARDOISE : PLAT = 12,50€
DUO = 14,50€ / TRIO = 17,50€
(UNIQUEMENT LE MIDI LA SEMAINE)
Les entrées, les plats et les desserts sont inscrits sur l'ardoise

MENU BAMBINO : 9 €
(- DE 12 ANS)
PIZZA SAUCE TOMATE, MOZZARELLA ET JAMBON
OU NUGGETS DE POULET, FRITES
+ 1 boisson au verre (coca, jus d'orange, sirop)
+ 1 boule de glace (parfum au choix)

HORAIRES D'OUVERTURE :

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

www.mezzalunaclamart.com

Prix et service compris.

Les boissons ne sont pas incluses.
Les chèques ne sont plus acceptés.

@mezzalunaclamart



