



La Mezza Luna

ENTRÉES & GRIGNOTAGES

ASSIETTE DE CHARCUTERIE	8
<i>Coppa di Parma, Spianata piccante & tranches de Speck IGP.</i>	
TARTE TATIN DE TOMATES ET BURRATA 125 GR.	8
<i>Huile d'olives, basilic frais</i>	
CARPACCIO DE BŒUF (VBF Charolais)	8
<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>	
ACCRAS DE MORUE	5/9
<i>6 ou 12 pièces</i>	
PEPITES D'ENCORNETS A L'AIL	5/9
<i>6 ou 12 pièces</i>	

SALADES

L'OCEANE	13
<i>Salade, tomates, tranches de saumon fumé, gambas, crème de ciboulette, croûtons de pain, vinaigrette du chef</i>	
L'ITALIENNE	12
<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	12
<i>Salade, tomates, crunchy de poulet, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP., croûtons de pain et sauce César de la maison</i>	
LA VERDURA	14
<i>Salade, tomates, pesto verde, artichauts marinés, poivrons, oignons confits, champignons de Paris, olives noires, burrata 125gr., vinaigrette du chef</i>	
PETIT ASSORTIMENT POUR 2 PERSONNES	12
<i>4 accras, 4 pépites, 2 crunchy, 2 arancini</i>	
GRAND ASSORTIMENT POUR 4 PERSONNES	19
<i>8 accras, 8 pépites, 4 crunchy, 4 arancini</i>	
FOCACCIA A L'HUILE D'OLIVE ET ORIGAN	4

A PARTAGER :

PLATS

CHATEAU FILET DE BŒUF 200GR. 23

Sauce béarnaise, frites et salade verte

TARTARE DE BŒUF PREPARE 180GR. 15

VBF Charolais - Frites et salade verte

LUNA BURGER 16

Pain maison aux olives, mozzarella gratinée, steak haché de bœuf 180gr. (VBF Charolais), 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 Charolais), FRITES 15

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

ESCALOPE DE VEAU CITRON & CREME 16

Risotto aux champignons de Paris

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 16

Escalope de veau panée, tagliatelles fraîches à la sauce tomate

LA SIGNATURE DU CHEF

POEELE DE SAINT-JACQUES 21

Crème de vermouth et tagliatelles fraîches

PÂTES

TAGLIATELLES AUX SAINT JACQUES ET GAMBAS 17

TAGLIATELLES A LA CARBONARA 13

PENNE LUNA 13

Crème fraîche, champignons de Paris, Spianata piccante, basilic frais

RAVIOLIS AUX CEPES 15

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

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, tomates cerises, burrata 125 gr., copeaux de Parmigiano Reggiano DOP.</i>	16
BIANCA COPPA <i>Crème fraîche, mozzarella fior di latte, roquette, artichauts marinés, Coppa di Parma, burrata 125 gr.</i>	15
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>	14
PARMA <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, tomates cerises, tranches de Speck IGP., burrata 125 gr., copeaux de Parmigiano Reggiano DOP.</i>	16

MENU ARDOISE : PLAT = 10,50 €
DUO = 12,50 € / TRIO = 15,50 €
(UNIQUEMENT LE MIDI LA SEMAINE)
Les entrées, les plats et les desserts sont inscrits sur l'ardoise

MENU BAMBINO : 10€
(- DE 12 ANS)
PIZZA MOZZARELLA ET JAMBON OU NUGGETS 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

