

Entrées ou à partager

Nos mezze : Solo: 3 Duo: 5,4 Trio: 7,5

Houmous de Mimo

Baba ganoush « purée d'aubergines » de Mimo

Tapenade de Mimo

Notre planche de charcuterie :

Parme de 30 mois d'affinage, saucisson Montanaro, Spianata, Speck cuit au genièvre, chorizo de bellota 100% ibérique..... 14,8

Notre planche Mixte :

Parme de 30 mois d'affinage, Spianata, Speck cuit au genièvre, fromage brebis castillan, éclat mimolette vieille 15,8

Nos Tigelles : Pain chaud fait maison comme à Modène

Jambon blanc mozzarella	3
Tomate aubergine et mozzarella	3
Jambon blanc et gorgonzola	3
Nocciolata	3
Beurre confiture	3

Plats

Lasagne al ragù..... 14,2
Mélange savant de viandes, comme à Bologne

Penne aubergines confites et tomates..... 9,8
Penne AB, tomate et aubergine confite

Coquillettes truffées, jambon..... 9,9
Coquillettes AB, crème, jambon blanc et truffe d'été

Lasagne épinards chèvre..... 11,4
Crèmeux et épinard AB



Selon les jours

Osso bucco viande label rouge avec gnemolata, Roti de porc confit dans l'échine, Poulet rôti au thym, Lasagnes à la truite des Pyrénées, Moussaka d'Ikaria...

Douceurs

Moelleux chocolat cœur coulant	3,3
Chocolat addict et juste cuit au cœur	
Crumble	3,7
Pommes AB, soupçon de fruits rouges	
Tiramisu «Tire-moi vers le haut» littéralement	5,5

Glaces Artisanales

1 boule : 2,8 2 boules : 5 3 boules : 7
Vanille Bourbon de Madagascar, Citron de Sicile, Café de Colombie, Chocolat Suisse, Pistache

Tout peut être emporté ou dégusté sur place, s'il y a de la place

L'intégralité de la carte est faite maison sur place et préparée chaque matin, produits bio et français autant que possible