



Pasta.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 🌶️ 13 €

Ail, huile d'olive extra vierge, piment et pangrattato

Rigatoni pomodoro e basilico 🌿 16 €

Sauce tomate San Marzano DOP, huile d'olive extra vierge, basilic et parmesan

Orecchiette langoustine e polpo 19 €

Langoustines sauvages, poulpe en persillade, sauce tomate San Marzano DOP, bisque de crustacés, basilic, ail et huile d'olive extra vierge

Spaghetti all'amatriciana 20 €

Sauce tomate San Marzano DOP, guanciale et basilic

L'authentique spaghetti alla carbonara 20 €

Guanciale grillé (cochon), crème d'oeuf, pecorino et poivre de Kampot

Mafaldine al tartufo 🍄 22 €

Crème de champignons et truffe, copeaux de truffe et huile de truffe

Le + pour les gourmands : Straciatella 3,50€

Gnocchi.

Gnocchi au gorgonzola crémeux & noix 16 €

Pour les plus gourmands !

Risotto du moment 🍄



Dolci.

Le fameux tiramisu della casa 🍄 9 €

Cette recette est strictement secrète !

Cannoli siciliani 9 €

Croustillants fourrés à la ricotta sucrée (pistache, chocolat et orange)

Panna cotta vanille 10 €

Coulis de fruits rouges, brisure de biscuit, chocolat, gingembre et fruits rouges frais

Mademoiselle Boris. 🍄

28 RUE DU PRADO, 34170 CASTELNAU-LE-LEZ

WWW.MADEMOISELLEBORIS.COM

[@MADEMOISELLEBORIS](https://www.instagram.com/MADEMOISELLEBORIS)

© Design graphique par Margot Changeon.



mademoiselle
Boris



Antipasti.

- Salade de roquette** 🌿 6 €
Roquette, pignons de pin, parmesan et vieux balsamique
- Focaccia** 🌿 6 €
Pâte à pizza cuite à l'huile d'olive, origan et romarin
- Focaccia au lard de pata negra** 🍷 10 €
Pour les cochons !
- Crema di carciofi** 🌿 8 €
Crème d'artichaut et mascarpone, pecorino rapé et poivre de Kampot
- Vitello tonnato** 🍷 10 €
Fines tranches de veau cuites basse température, crème de ventrèche thon, câpres, anchois, parmesan, roquette à l'huile d'olive
- Carpaccio di tonno affumicato** 14 €
Thon légèrement fumé, huile d'olive, pignons de pin et pickles d'oignons
- Black Angus affumicato** 16 €
Boeuf fumé taillé finement, citron, huile d'olive, copeaux de parmesan et roquette. Un vrai délice !
- Le plus mimi des sashimi !** 20 €
Daurade toute crue ! Huile d'olive et pesto d'agrumes



Nos fabuleux produits italiens.

- Speck des montagnes** 8 €
Si fondant et si fumé
- Mortadelle de cinghiale al tartufo** 8 €
Fabuleuse !
- Coppa de cinta senese** 8 €
Fond sur la langue !
- Porchetta** 8 €
Un vrai délice !
- Jambon de parme** 8 €
Le meilleur du meilleur
- Jambon blanc al tartufo** 10 €
Un bon classique
- Assiette de charcuterie toscane (150g)** 16€
Jambon de parme, porchetta et mortadelle à la truffe

Burrata & ses cousins.

- Gorgonzola cremoso** 🌿 12 €
Miel et noix
- Assortimento de formaggi (180g)** 🌿 🍷 15 €
Pecorino à la truffe, verde di bufala et taleggio masaccio
- La grosse «Bertha»** 🌿 18 €
Burrata de 300g, huile d'olive, pignons de pin et basilic frais
- Mozzarella di bufala de campana al tartufo** 🍷 20 €
Mozzarella di Bufala 250g, copeaux de truffe et huile de truffe

Le specialita' alla griglia.

- Escalope de veau à la Milanaise** 22 €
Accompagnée de spaghetti sauce tomate San Marzano DOP
- Poulpe fiction** 22 €
Tentacules de poulpe cuites basse température puis snackées, écrasé de pommes de terre vitelotte, pesto d'agrumes et roquette

Viande rouge selon arrivage



Pizzetta.

25 cm de gourmandise.. Ps : ce n'est pas la taille qui compte !

- Napoletana** 🌿 11 €
Sauce tomate San Marzano DOP, origan de Sicile, anchois et olives Taggiasche
- Rucola e limone** 🌿 11 €
Pesto de roquette, parmesan, citron et mozzarella
- Margherita bufala** 🌿 12 €
Sauce tomate San Marzano DOP. Après cuisson : basilic, mozzarella di bufala et huile d'olive
- Regina** 13,50 €
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon blanc aux herbes, champignons et persil
- Nduya** 🍷 13,50 €
Sauce tomate San Marzano DOP, oignons confits, câpres, nduya (saucisse piquante de Calabre) origan et stracciatella
- L'arti chaude** 🌿 14 €
Crème d'artichauts, artichauts, mozzarella di bufala, citron, noisettes et roquette
- La rustica** 16 €
Sauce tomate San Marzano DOP. Après cuisson : tomates cerises, roquette, mozzarella di Bufala, pickles d'oignons, copeaux de parmesan et speck
- Quattro formaggi al tartufo** 🌿 18 €
Ricotta à la crème de truffe, mozzarella fior di latte, gorgonzola, reblochon fermier au lait cru et parmesan
- Tartufo** 20 €
Ricotta à la crème de truffe. Après cuisson : jambon blanc truffé, roquette, stracciatella, huile de truffe

Les + pour les gourmands :

- Stracciatella 3,50€
Jambon blanc aux herbes 3€
Jambon de parme 4€
Jambon blanc à la truffe 4,50€