



Pasta.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 🌿🌶️ 13 €

Huile d'olive, persil, ail, tomates cerise, olives, piment et pangrattato (4-8)

Rigatoni pomodoro e basilico 🌿 (8-2-6) 17 €

Sauce tomate, basilic, parmesan, straciatella et huile d'olive extra vierge

Rigatoni gamberoni e pesto basilico 19 €

Gambas sauvages, pesto basilic, ail et noisettes

L'authentique spaghetti alla carbonara (6-8) 20 €

Guanciale grillée (cochon), jaune d'oeuf, parmesan et poivre

Mafaldine al tartufo 🌿 (8-6) 22 €

Crème de champignons et truffe, poêlée de champignons, caviar de truffe et huile de truffe

Le + pour les gourmands : Straciatella 2,50€

Gnocchi & Risotto.

Gnocchi au gorgonzola crémeux & noisettes 16 €

Pour les plus gourmands ! (6-5)

Risotto aux girolles (1-6) 21€

Girolles, citron confit, parmesan, olives, estragon

Insalata di pasto.

Insalada pesto et prosciutto (1-6-5) 17 €

Roquette, buratta, tomates cerise rôties, pesto de basilic, olives, jambon de Parme, huile d'olive, noix de pécan, vinaigre balsamique

Insalata Buffalina (6-5) 18 €

Roquette, tomates anciennes BIO, speck, mozzarella di buffala, copeaux de parmesan, noix, balsamique blanc et crème de balsamique

Insalata Vegetale (1-5-6) 🌿 18 €

Tomates anciennes BIO, courgettes grillées, artichauts frits, burrata, oignons nouveaux, menthe et graines de courges



Dolci.

Cannolo siciliano (1-4-5-6-8) 6 €

Croustillant fourré à la ricotta sucrée, concassée de pistaches

Le fameux tiramisu della casa 🍷 (6-8) 9 €

Cette recette est strictement secrète !

Tarte au citron meringuée (4-6-8-5) 9 €

Zest confit

Crema di limone & passione (6) 9 €

Crème de citron, coulis de passion et crumble

Café Gourmand (6-8-5) 10 €

Mignardises selon l'humeur du chef!

Baba au limoncello 🍷 (4-8_6_13) 12 €

Crème montée, gel de citron confit et limoncello

Menu Bambino.

Jusqu'à 12 ans - 11€

Pour trinquer avec les parents

Sirop à l'eau ou diabolò

Pour bien grandir

Pizza Margherita
ou

Pasta crème et jambon

ou

Pasta Pomodori (tomate)

Pour la gourmandise

1 boule de glace au choix

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)  **6 €**
Roquette, pignons de pin, parmesan et vieux balsamique


Focaccia (4)  **6 €**
Pâte à pizza cuite à l'huile d'olive extra vierge, origan et romarin

Focaccia au lard de pata negra (4)  **10 €**
Pour les cochons !

Crema di carciofi  (6) **8 €**
Crème d'artichaut et mascarpone, pecorino rapé, poivre

Arancini al tartufo (5-4-6-1)  **8 €**
Boulettes de riz safranées, tomates confites, fior di latte et parmesan

Carciofo Fritto (1-4-6)  **9 €**
Petits artichauts frits, servis avec une ricotta citronnée

Calamaro au paprika (4-1)  **9 €**
Calamars fris au paprika

Vitello tonnato (8-9-11) **10 €**
Fines tranches de veau cuites basse température, crème de ventrèche de thon, câpres, anchois, parmesan, roquette

Black Angus affumicato (6) **16 €**
Boeuf fumé taillé finement, zeste de citron, huile d'olive, copeaux de parmesan et roquette. Un vrai délice !



Nos fabuleux produits italiens.


Speck des montagnes **8 €** **12 €** Avec focaccia
Si fondant et si fumé


Jambon de parme **8 €** **12 €**
Le meilleur du meilleur


Coppa de cintacnese **8 €** **12 €**
Fond sur la langue


Assiette de charcuteries Toscane **16 €** **20 €**
Speck, jambon de parme et coppa


Burrata e tutti quanti!.

Gorgonzola cremoso (3-6)  **12 €** **16 €** Avec focaccia
Crèmeux, miel à la truffe et noisettes

Stracciatella (6)  **8 €** **12 €**
Juste le crèmeux de la burrata à la petite cuillère 125g

La grosse "Bertha" (5-6)  **18 €** **22 €**
Burrata de 300g, huile d'olive, pignons de pin, piment d'Espelette et basilic frais

Mozzarella di bufala al tartufo (6)  **18 €** **22 €**
Mozzarella di Bufala 250g, caviar de truffe et huile de truffe

Burrata affumicata (6)  **13 €** **17 €**
Burrata de 125g panée, caviar d'aubergines, piment d'Espelette

Le specialità della casa.

Tartare de boeuf à l'italienne (4-6-8) **20 €**
Tartate de boeuf coupé au couteau, câpres, cornichons, jaune d'oeuf, olives séchées, origan, parmesan et pistache accompagné de pomme de terre grenaille et salade

Escalope de veau à la milanaise (2-4-6-8) **22 €**
Accompagnée de spaghetti beurre de sauge, citron et basilic

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

1. Arachide - 2. Céleri - 3. Crustacés 4. Céréales contenant du Gluten
5. Fruits à coque - 6. Lait - 7. Lupin - 8. Oeuf - 9. Poisson -
10. Mollusques - 11. Moutarde - 12. Sésame - 13. Soja - 14. Sulfités




Pizzetta.

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

Napoletana (9-11-4-2) **11 €**
Sauce tomate, ail

Après cuisson : origan de Sicile, anchois, câpres à queue et olives Taggiasche

Margherita bufala  (2-6-4) **12 €**
Sauce tomate.

Après cuisson : basilic, mozzarella di bufala et huile d'olive

Regina (2-6-4) **13,50 €**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons.

Après cuisson : jambon blanc aux herbes et persillade

Nduya  (2-6, 11, 4) **13,50 €**
Sauce tomate oignons confits,

N'duya (saucisse piquante de Calabre).

Après cuisson : câpres, stracciatella et origan

La rustica (2-6-4) **16 €**
Sauce tomate.

Après cuisson: tomates cerise, roquette, mozzarella di Bufala, pickles d'oignons, copeaux de parmesan et speck

Vegetariana (6-4)  **17 €**
Sauce tomate, caviar d'aubergines, artichauts,

poivrons rouges, fior di latte

Après cuisson: roquette, tomates cerise et pickles d'oignons

Quattro formaggi al tartufo  (6-2-4) **18 €**
Ricotta à la crème de truffe, mozzarella fior di latte,

gorgonzola, reblochon fermier au lait cru

La Parma bella (6-4)  **18,50 €**
Sauce tomate

Après cuisson : jambon de parme (24mois), roquette, buratta, copeaux de parmesan, tomates cerise

Caprisiosa (6-4-5)  **19 €**
Sauce tomate

Après cuisson: mozzarella di bufala, jambon cru, provolone, amandes grillées et confiture de figue

Tartufo (2-6-4) **20 €**
Ricotta à la crème de truffe.

Après cuisson : jambon blanc truffé, stracciatella, roquette, caviar de truffe et huile de truffe